

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

REP19/FA

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

Quarante-deuxième session

Rome, Italie, 8 – 12 juillet 2019

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

Jinan, Chine

25 – 29 mars 2019

TABLE DES MATIÈRES

	Page
RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	iii
LISTE DES ABRÉVIATIONS	vi
RAPPORT DE LA CINQUANTE ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	1
	Paragraphes
Introduction	1
Ouverture de la session.....	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	4 - 5
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour)	6 - 14
Questions d'intérêt découlant de la FAO/de l'OMS et de la 86 ^e réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (Point 3a de l'ordre du jour)	15 - 19
Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 86 ^e réunion du JECFA (Point 3b de l'ordre du jour)	20 - 26
Confirmation et/ou révision des limites maximales des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour)	27 - 31
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)	32 - 61
Normes générales pour les additifs alimentaires (NGAA) (Point 5 de l'ordre du jour)	
Introduction.....	62 - 63
Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA): Rapport du GTE sur la NGAA (Point 5a de l'ordre du jour)	64 - 98
Propositions de nouvelles dispositions et/ou de révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires (réponses à CL 2018/27-FA) (Point 5b de l'ordre du jour).....	99
Document de discussion sur l'emploi des nitrates (SIN 251, 252) et des nitrites (SIN 249, 250) (Point 5c de l'ordre du jour).....	100 – 107
Document de discussion sur l'élaboration de l'énoncé pour une alternative à la note 161 relative à l'emploi des édulcorants (Point 5d de l'ordre du jour).....	109 – 119
Document de discussion sur l'utilisation des termes « non transformé » et « nature » dans la NGAA (Point 5e de l'ordre du jour).....	120 – 128
Autres.....	129 - 136
Conclusion générale pour le Point 5 de l'ordre du jour.....	137 - 141
Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires	
Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)	142 - 150

Propositions d'additions et de modifications à la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (réponses à la CL 2018/28-FA) (Point 7 de l'ordre du jour).....	151 - 160
Autres questions et travaux futurs (Point 8 de l'ordre du jour)	161
Date et lieu de la prochaine session (Point 9 de l'ordre du jour)	162

LISTE DES ANNEXES

	Page
Annexe I: Liste des participants	23
Annexe II: Action requise suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques découlant du 86 ^e JECFA.....	42
Annexe III: Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8) et amendements subséquents à la <i>Liste des normes Codex pour les additifs alimentaires</i> (CXM 6-2018)	48
Annexe IV: État d'avancement de la confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes de produits.....	50
Annexe V: Amendements proposés pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex (pour adoption).....	51
Annexe VI: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> - Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption aux étapes 8 et 5/8) et autres dispositions (pour adoption)	72
Annexe VII: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> - Nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 3 et étape 2 (pour information)	115
Annexe VIII: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Interruption des travaux (pour adoption)	122
Annexe IX: Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CXG 36-1986) (pour adoption à l'étape 5/8) et amendements subséquents à la <i>Liste des normes Codex pour les additifs alimentaires</i> (CXM 6-2018).....	125
Annexe X: Révision de la lettre circulaire sur les priorités et la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (pour le suivi de la FAO et de l'OMS).....	126

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX						
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para.	
CCEXEC77 CAC42	Adoption	Avant-projet de <i>normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i>	CXM 6	5/8	26 et Annexe III, partie A	
				-	26, 146(ii), Annexe III, partie B, et Annexe IX, partie B	
		Avant-projet et projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)	CXS 192-1995	8 and 5/8	137(i) et Annexe VI, partie A	
		Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et du Système international de numérotation des additifs alimentaires</i>	CXG 36-1989	5/8	149(i) et Annexe IX, partie A	
		Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA révisées en rapport avec l'alignement de treize normes pour le lait et les produits laitiers (fromages affinés), deux normes pour les sucres, deux normes pour les eaux minérales naturelles, trois normes pour les céréales, légumineuses et légumes secs et trois normes pour les protéines végétales	CXS 192-1995	-	57(ii)a et Annexe VI, partie B1-B3	
		Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA révisées en rapport avec l'alignement des dispositions relatives aux ESTERS D'ASCORBYLE (palmitate d'ascorbyle (SIN 304) et stéarate d'ascorbyle (SIN 305)) sur les normes pour <i>les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons</i> (CXS 72-1981) et <i>les préparations de suite</i> (CXS 156-1987)				57(ii)b et Annexe VI, partie B4
		Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA révisées en rapport avec les notes de substitution à la note 161				119(i) et Annexe VI, partie C
		Insertion d'une note de bas de page au tableau intitulé « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA »				57(iii) et Annexe VI, partie B5
		Sections sur les additifs alimentaires révisées dans treize normes pour le lait et les produits laitiers (fromage affiné), à savoir <i>les Normes pour le Cheddar</i> (CXS 263-1966); <i>le Danbo</i> (CXS 264-1966); <i>l'Édam</i> (CXS 265-1966); <i>le Gouda</i> (CXS 266-1966); <i>le Havarti</i> (CXS 267-1966); <i>le Samsø</i> (CXS 268-1966); <i>l'Emmental</i> (CXS 269-1967); <i>le Tilsiter</i> (CXS 270-1968); <i>le Saint-Paulin</i> (CXS 271-1968); <i>le Provolone</i> (CXS 272-1968); <i>le Coulommiers</i> (CXS 274-1969); <i>le Camembert</i> (CXS 276-1973); et <i>le Brie</i> (CXS 277-1973)	Diverses normes Codex	-	57(i)a et Annexe V, partie A	
		Sections sur les additifs alimentaires révisées dans les deux normes pour les sucres et deux normes pour les eaux minérales naturelles, à savoir, <i>les normes pour le miel</i> (CXS 12-1981); et				57(i)b et Annexe V, partie

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para.
		pour <i>les sucres</i> (CXS 212-1999) et <i>les normes pour les eaux minérales naturelles</i> (CXS 108-1981); et <i>les eaux de boisson en bouteilles/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles)</i> (CXS 227-2001)			B
		Sections sur les additifs alimentaires révisées dans les trois normes pour les céréales, légumineuses et légumes secs et trois normes pour les protéines végétales, à savoir <i>les normes pour la farine de blé</i> (CXS 152-1985); le <i>couscous</i> (CXS 202-1995); et les <i>nouilles instantanées</i> (CXS 249-2006); et <i>les produits à base de protéines du blé y compris le gluten de blé</i> (CXS 163-1987); <i>les produits à base de protéines végétales</i> (VPP) (CXS 174-1989); et <i>les produits à base de protéines de soja</i> (CXS 175-1989)			57(i)c et Annexe V, partie C
CCEXEC77 CAC42	Adoption	Projet et avant-projet de disposition relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (interruption)			137(iii) et Annexe VIII
CAC42	Information	Réponses sur la justification technologique de l'emploi de conservateurs et d'anti-agglomérants pour le traitement de surface de la mozzarella ayant une teneur en humidité élevée relevant de la <i>norme pour la mozzarella</i>	CXS 262-2006	-	68
	Adoption	Le tableau révisé de « l'emploi justifié » dans la section sur les additifs alimentaires dans la <i>norme pour la mozzarella</i>		-	69
CAC42	Information	Nouvel avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA à l'étape 3 et à l'étape 2			137(ii) et Annexe VII
CCEXEC77	Information	Problèmes technologiques liés au système en ligne de la NGAA concernant l'approche de ne pas citer les normes de produits correspondantes dans la colonne intitulée « Acceptable y compris les aliments relevant de la norme de produits »			135(iii)
CCSCH	Action	Clarifier si l'oxyde de calcium et le dioxyde de soufre dans l'avant-projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - gingembre séché ou déshydraté, étaient utilisés en tant qu'additifs alimentaires ou auxiliaires technologiques			30(iii)
CCPFV	Action	Demander une orientation sur la justification technologique de l'emploi de la graine de tamarinier polysaccharide (SIN 437) dans la <i>norme pour les cornichons en conserve</i> (CXS 115-1981); et s'il s'avère que l'emploi est technologiquement justifié, réviser CXS 115-1981 en conséquence.			67
CCNFSDU	Action	Examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires et limites maximales appropriées dans les normes de produits CXS 181-1991 (<i>Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants</i>) et CXS 203-1995 (<i>Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible</i>).			58(ii)
CAC42 FAO/OMS	Information Suivi	Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA			159(ii) et Annexe X, partie B
Membres	Information et action	Actions requises suite aux modifications du statut de la DJA et autres recommandations du 86 ^e JECFA			19 et Annexe II
GTE (Australie, États-Unis et Japon) CCFA52	Préparation Discussion	Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur les dispositions correspondantes dans la NGAA; comment éviter les divergences futures entre les normes de produits et la NGAA quand les comités de produits modifient ou développent de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires; et révision des			58(i)

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para.
		sections sur les additifs alimentaires tel qu'indiqué dans CRD2 Annexe 1 Partie A pour inclure la graine de tamarinier polysaccharide (SIN 437) dans la rubrique de la catégorie fonctionnelle appropriées avec un niveau d'emploi maximal aux BPF			
Membres GTP (Australie) CCFA52	Discussion	Rapport du GTE sur l'Alignement et confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires soumises par les comités de produits.			61
GTE (États-Unis) CCFA52	Préparation Discussion	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA			138
Membres GTP sur la NGAA (États-Unis) CCFA52	Discussion	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA			141
Membres GTE (Belgique) CCFA52	Observations Préparation Discussion	Révision des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i>			149(ii)
Membres CCFA52	Observations Discussion	<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (88^{ème} JECFA)</i>			continu
Membres GTP sur la NGAA (États-Unis) CCFA52	Observations Discussion	Dispositions nouvelles ou révisées de la NGAA			continu
Membres CCFA52	Observations Discussion	Propositions d'additions et de modifications à la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA			continu
Membres CCFA52	Observations Discussion	Recueillir des informations générales sur la disponibilité de données sur l'occurrence et/ou l'exposition alimentaire concernant les nitrates et les nitrites; et enquêtes sur les niveaux d'occurrence naturelle et les niveaux présents suite à un emploi en tant qu'additifs.			104 et 105
GTE (UE et États-Unis) CCFA52	Préparation Discussion	Poursuivre la discussion sur les dispositions pertinentes relatives aux édulcorants associés à la note 161.			119(iii)

LISTE DES ABRÉVIATIONS

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

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa cinquante et unième session à Jinan, République populaire de Chine, du 25 mars au 29 mars 2019, à l'aimable invitation du gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Yongxiang Fan, Professeur au Centre national de la Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (CFSA), a présidé la session. À la session, ont participé les représentants de 48 pays membres, d'une organisation membre et de 33 organisations au statut d'observateur. La liste des participants figure en Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Dr Lu Jiang, Directeur-Général, CFSA, s'exprimant au nom du Vice-Ministre de la Commission nationale sur la santé, a ouvert la session et a souligné la volonté du gouvernement chinois de soutenir les activités du Codex. M. Sun Bin, maire-adjoint de Jinan, s'est adressé au Comité et a également salué chaleureusement tous les participants. Dr Markus Lipp et Dr Kim Petersen ont accueilli les participants au nom de la FAO et de l'OMS respectivement. Mr Tom Heilandt, Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius s'est aussi adressé au Comité.

Répartition des compétences¹

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

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

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour.
5. Le Comité est par ailleurs convenu d'établir des groupes de travail intra-session, ouverts à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, sur les sujets suivants:
 - (i) Le Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires, pour examiner les avant-projets de révision des *Noms de catégorie et du Système international de numérotation pour les additifs alimentaires*, (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour) (présidé par la Belgique); et
 - (ii) La liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), pour examiner: les propositions d'additions et de modifications à la liste prioritaire (Point 7 de l'ordre du jour) (présidé par la Chine).

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

6. Le Comité a noté que certaines questions avaient un caractère informatif uniquement et que plusieurs autres questions pour examen seraient traitées au point pertinent de l'ordre du jour et a pris les décisions suivantes:

Questions issues du CCFIC25

Intégrité des aliments, authenticité des aliments et fraude alimentaire

7. Une organisation membre a accueilli favorablement l'information sur les travaux concernant l'intégrité des aliments, l'authenticité des aliments et la fraude alimentaire en cours au CCFICS et a noté leur pertinence potentielle au CCFA étant donné les liens potentiels avec la mauvaise utilisation des additifs alimentaires. Le membre a suggéré en outre qu'il peut être bénéfique pour le CCFA d'avoir l'opportunité de contribuer à ces travaux.

¹ CRD1.

² CX/FA 19/51/1.

³ CX/FA 19/51/2 ; CX/FA 19/51/2 Add.1 ; CX/FA 19/51/2 Add.2 ; CRD7 (Canada, Union européenne, Inde, Indonésie, Kenya, Malaisie, Fédération de Russie, Sénégal et GOED).

Questions issues de la CAC41Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)

8. Concernant la demande de la 41^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC41) d'obtenir des éclaircissements sur la procédure opérationnelle pour l'addition/le retrait d'additifs alimentaires individuels dans la même rubrique, le Comité a noté que le Manuel de procédure prévoyait des considérations spécifiques relatives à l'inclusion d'additifs alimentaires individuels en tant qu'additifs alimentaires de groupe. Il a été en outre précisé que dans le futur, une recommandation formulée par le JECFA au CCFA d'inclure un additif dans l'intitulé de groupe pour les additifs alimentaires dans la NGAA serait débattue dans le point 3(a) de l'ordre du jour, « Questions d'intérêts découlant de la FAO/OMS et du JECFA », et que la décision du Comité serait reprise à la fois dans le corps du texte du rapport et dans son annexe correspondante.

Questions découlant du CCEXEC75Directives sur la gestion des crises et épidémies d'origine alimentaire (micro)biologique

9. Le Comité exécutif a pris note du fait que les outils de gestion des risques existants actuellement utilisés par le CCFA (à savoir, les avis scientifiques du JECFA et les directives associées relatives aux aromatisants et auxiliaires technologiques) étaient adéquats et est convenu qu'il n'était pas nécessaire de développer des directives distinctes pour la gestion des crises/épidémies d'origine alimentaire causées par les additifs alimentaires pour le moment mais qu'il pourrait examiner cette question à l'avenir si besoin est.

Questions découlant du CCFA50Examen de tous les additifs alimentaires de groupe dans la NGAA

10. Le Comité a noté les propositions avancées par les Secrétariats du Codex et du JECFA et est convenu de demander:
- (i) au Secrétariat du Codex de mettre à jour, pour examen à la prochaine session du Comité, le Tableau 1 dans le document CX/FA 19/51/2 Add.1 en:
 - révisant la note pour les CYCLAMATES afin d'assurer la cohérence avec la base de calcul telle que spécifiée par le JECFA; et
 - insérant le texte pour les notes équivalentes manquantes telles qu'évaluées par le JECFA pour les six catégories d'additifs alimentaires de groupe;
 - (ii) au groupe de travail électronique (GTE) sur la NGAA établi par le CCFA51 (voir para. 137 (iv)) d'envisager de:
 - compiler les dispositions adoptées et les dispositions dans la procédure par étapes pour les esters de **saccharose** d'acides gras (SIN 473), les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474) et distribuer pour observations; et
 - créer une rubrique de groupe en conséquence.

Amendements proposés aux descripteurs des catégories d'aliments 14.1.4.2 et 14.1.5

11. Le Comité est convenu d'interrompre l'examen de cette question.

Questions découlant du CCFO26Mise à jour de certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles

12. Le Comité a noté que les additifs alimentaires lécithine (SIN 322(i)), citrate de tricalcium (SIN 333(iii)), et citrate de tripotassium (SIN 332(ii)) n'étaient pas associés à la fonction technologique « antioxydant synergique » dans *Noms de catégorie et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires* (CXG 36-1989), et est convenu de soumettre la question pour examen au GTE sur le SIN établi par le CCFA51 (voir par.148(ii)b).

Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires

13. Le Comité est convenu de demander au GTE sur l'alignement établi par le CCFA51 de prendre en charge l'alignement de la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) sur la NGAA tel que recommandé par le CCFO26 et d'examiner les propositions sur l'alignement des autres normes pour les graisses et les huiles telles que soumises au CCFO26 (voir para. 57(i)a).

Justification technologique de l'emploi des émulsifiants dans FC 02.1.2

14. Le Comité est convenu de transmettre pour examen la réponse soumise par le CCFO26 (voir para. 137(ii)) au GTE sur la NGAA établi par le CCFA51.

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA 86^E RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3(a) de l'ordre du jour)⁴

15. Le Secrétariat du JECFA:
- (i) a présenté CX/FA 19/51/3 et résumé les principales conclusions des avis scientifiques découlant de la 86^e réunion du JECFA; et
 - (ii) a informé le Comité que le JECFA avait entrepris la mise à jour de certains chapitres des Principes et Méthodes régissant l'évaluation des risques liés aux produits chimiques dans les aliments (EHC240) y compris: une orientation plus détaillée sur l'interprétation et l'évaluation des études génotoxiques; une orientation sur les modèles de la relation dose-effet et l'application de l'approche relative aux doses repères; le chapitre sur l'évaluation de l'exposition; et finalement une orientation sur l'évaluation des préparations enzymatiques.

Discussion**Copolymère méthacrylate basique (BMC)**

16. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité que l'évaluation actuelle du copolymère méthacrylate basique (BMC) (SIN 1205) était fondée sur l'application et niveaux d'emploi proposés fournis par les sponsors. Les données toxicologiques disponibles sur le BMC ont indiqué une faible adsorption et n'ont pas indiqué d'effets indésirables pour la santé même aux doses les plus fortes testées. Le Secrétariat du JECFA a par ailleurs souligné que l'évaluation de la sécurité ne couvraient que les emplois proposés pour le BMC en tant qu'agent d'enrobage ou de glaçage pour les compléments alimentaires solides; pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales; l'encapsulation des micronutriments pour enrichir les aliments et aux niveaux d'emplois prévus.
17. En réponse aux questions concernant l'inclusion de l'emploi du BMC dans la « Définition » Section sur les monographies de normes qui limite son application aux seuls compléments alimentaires et aux aliments destinés à des fins médicales spéciales, le Secrétariat du JECFA a clarifié que la section « Description » dans les monographies de normes du JECFA était principalement à titre d'information. Dans le cas de la monographie de normes pour le copolymère méthacrylate basique, une phrase avait été ajoutée pour décrire certains emplois possibles pour cet additif. Cependant, étant donné que cette information semble avoir été à l'origine de malentendus, le Secrétariat du JECFA est convenu de supprimer la phrase dans la section « Description » de la monographie de normes pour le copolymère méthacrylate basique.
18. Le Comité a par ailleurs noté que l'évaluation de la sécurité actuelle pour le BMC ne serait pas modifiée.

Conclusion

19. Le Comité a souscrit aux recommandations finales concernant les actions requises par suite des modifications du statut de la DJA ainsi qu'aux autres recommandations contenues dans l'Annexe II.

AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA 86^E RÉUNION DU JECFA (Point 3(b) de l'ordre du jour)⁵

20. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité des principales conclusions concernant les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 86^e réunion du JECFA tel que résumé dans CX/FA 19/51/4.

Discussion

21. Le Comité a examiné les principales conclusions et a noté la clarification suivante.
22. En réponse à la question concernant l'avis de retrait de la norme pour le Rouge 2G par le JECFA, le Secrétariat du Codex a clarifié qu'un amendement corrélatif dans la *Liste des normes Codex pour les additifs alimentaires* (CXM 6-2018) serait apporté après la CAC42.
23. Un membre a observé que l'évaluation de l'innocuité pour p-menthe-1,8-diène-7-al (Périllaldéhyde, JECFA 973) n'avait pas été finalisée; cependant, la norme pour les aromatisants avait été maintenue. Le Secrétariat du JECFA a confirmé que la norme serait corrigée pour montrer son statut provisoire.

⁴ CX/FA 19/51/3; CRD8 (Sénégal); CRD31 (Union africaine)

⁵ CX/FA 19/51/4; CX/FA 19/51/4 Add.1 (Irak, Japon, Malaisie, Sainte-Lucie, EFEMA et IUFOST); CRD31 (Union africaine); CRD33 (El Salvador)

24. Un autre membre a noté que la norme pour le BMC devrait être recommandée pour adoption, et qu'il ne devrait y avoir aucune modification. Le Secrétariat du JECFA a reconfirmé les conditions d'emploi incluses dans la section « Description » de la monographie de normes pour le BMC, et a par ailleurs noté que les modifications étaient d'ordre rédactionnel et n'affecteraient pas la norme. Ces modifications seront publiées après consultation lors de la prochaine réunion du JECFA.
25. Le Comité a noté l'information fournie par l'Union européenne (UE) indiquant que, dans l'UE, le BMC était autorisé seulement dans les compléments alimentaires avec un niveau d'emploi maximal (NM) de 100000 ppm, et que ce niveau était approprié pour exercer la fonction technologique en tant qu'agent de glaçage, et par conséquent correspondait à un niveau d'emploi conforme aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Conclusion

26. Le Comité est convenu de transmettre les normes pour les additifs alimentaires complètes à la CAC42 pour adoption à l'étape 5/8 et d'apporter les amendements corrélatifs dans la *Liste Codex des normes pour les additifs alimentaires* (CXM 6-2018) (suppression de la norme pour le Rouge 2G) (Annexe III).

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

27. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail physique (GTP) sur la confirmation et l'alignement, présidé par l'Australie, concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par le CCSCH4.
28. L'Australie, présidente du GTP, a présenté la recommandation sur la confirmation comme contenue dans CRD3 en notant que le GTP avait examiné six (6) avant-projets de normes comme suit:
- (i) Cinq avant-projets de normes contenaient des dispositions relatives aux additifs alimentaires similaires autorisant seulement l'emploi des agents anti-agglomérants cités dans le Tableau 3 de la NGAA, sous forme de poudre d'épices et herbes culinaires (SCH).
 - (ii) Un avant-projet de norme, à savoir le safran, n'autorisait pas l'emploi d'additifs alimentaires dans le produit, quels que soient sa forme ou son style de présentation.
 - (iii) Un avant-projet de norme, à savoir le gingembre, deux substances (à savoir l'oxyde de calcium et le dioxyde de soufre) étaient incluses dans la section sur les exigences chimiques du projet de norme; cependant ces deux substances associées à la catégorie fonctionnelle d'agents de blanchiment pourraient potentiellement être considérées comme additifs alimentaires plutôt qu'auxiliaires technologiques.
29. Le Comité est convenu de modifier la recommandation du GTP comme suit, dans le but de mieux refléter les problèmes soulignés ci-dessus:
- « Que le Comité confirme le projet de dispositions relatives aux épices et herbes culinaires contenues dans CX/FA 19/51/5, à l'exception de celles qui concernent le gingembre sec ou déshydraté »

Conclusion

30. Le Comité a confirmé la recommandation du GTP et est convenu de:
- (i) modifier le texte des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes SCH comme suit:

« Les agents anti-agglomérants cités au Tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour emploi sous forme de poudre dans les aliments relevant de cette norme. »
 - (ii) confirmer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les avant-projets de normes pour l'ail séché ou déshydraté, l'origan séché, le basilic séché - feuilles séchées, les parties de fleurs séchées - clous de girofles séchés, et le safran (Annexe IV); et
 - (iii) ne pas confirmer l'avant-projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - gingembre séché ou déshydraté, notant qu'il était nécessaire de clarifier si les deux substances (à savoir l'oxyde de calcium et le dioxyde de soufre) étaient des additifs alimentaires ou des auxiliaires technologiques et de demander la clarification correspondante auprès du CCSCH.

⁶ CX/FA 19/51/5; CRD3 (Rapport du groupe de travail physique sur la confirmation et l'alignement); CRD9 (Ghana, Japon, Kenya, République de Corée, Fédération de Russie et Sénégal); CRD18 (Inde); CRD30 (Nigéria); CRD31 (Union africaine)

31. Sur la question concernant la façon dont le Comité pourrait faire la distinction entre les produits qui appartiennent aux épices et ceux appartiennent aux herbes culinaires, le Secrétariat du Codex a clarifié que le CCSCCH avait élaboré une liste non exhaustive pour ces deux groupes; et que l'origan et le basilic étaient cités parmi les herbes culinaires alors que les trois autres produits étaient cités parmi les épices. Il a été proposé que dans le futur cette distinction soit signalée lors de la présentation de normes pour confirmation

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CORRESPONDANTES DE LA NGAA (Agenda item 4b)⁷

32. Le président du GTP sur l'alignement (Australie) a présenté son rapport (CRD3), y compris les recommandations sur: (i) le rapport du GTE sur l'alignement (CX/FA 19/51/6); et (ii) les travaux futurs sur l'alignement.
33. Se référant à CX/FA 19/51/6, le président a expliqué que le GTP sur l'alignement avait préparé des recommandations sur: (i) l'alignement de 23 normes de produits pour le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), le Comité du Codex sur les sucres (CCS), le Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles (CCNMW), le Comité du Codex sur les protéines végétales (CCVP) et le Comité du Codex sur les céréales, les légumineuses et les légumes secs (CCCPL, (ii) l'inclusion d'une note de bas de page au Tableau 3 de la NGAA; iii) la révision des dispositions relatives aux esters d'ascorbyle dans les FC 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3; et iv) la mise à jour des travaux futurs.

Discussion

34. Le Comité a examiné les recommandations du GTP et pris les décisions suivantes:

Recommandation 2: Mesures à prendre suite aux modifications de la DJA du JECFA

35. Le Comité a procédé à des modifications rédactionnelles et confirmé la recommandation révisée énoncée ci-dessous:

« **Le GT recommande au GT sur la NGAA** d'examiner les modifications corrélatives aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, et les comités de produits concernés devraient également examiner les modifications corrélatives dans leurs normes, à chaque fois que le JECFA modifie une DJA (qu'elle soit numérique ou non spécifiée). »

Recommandation 3: Fromage affiné

36. Le Comité a confirmé la recommandation de modifier les dispositions relatives aux additifs alimentaires concernant l'alignement de treize (13) normes de produits pour le fromage affiné dans CRD 3 Annexe 1.

Recommandation 4: Amendement de la NGAA – Fromage affiné

37. Le Comité a confirmé la recommandation de modifier la NGAA concernant l'alignement de treize (13) normes de produits concernant les normes pour le fromage affiné dans CRD3 Annexe 2.

Recommandation 5: Insertion de la note 62 et de la note 178 dans la NGAA

38. Le Comité a examiné la recommandation d'ajouter: (i) la note 178 (en tant qu'acide carminique) aux dispositions relatives aux carmins (SIN 120); et (ii) la note 62 (en tant que cuivre) aux dispositions relatives aux CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES (SIN 141(i),(ii)) dans toutes les dispositions actuelles de la NGAA dans le Tableau 1 et le Tableau 2, par le Secrétariat du Codex.
39. Un observateur tout en soutenant l'addition des notes, a averti que la note 62 (en tant que cuivre) devrait être révisée sur la base du cas par cas car elle n'avait pas été appliquée avec cohérence dans la NGAA.
40. Le Secrétariat du Codex a noté que les CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES (SIN 141(i),(ii)) étaient classés comme additifs alimentaires de groupe, et que ceux-ci faisaient l'objet d'une révision générale par le JECFA tel que demandé par le Comité au Point 2 de l'ordre du jour; et par conséquent aucune mesure ne serait prise sur la note 62 (en tant que cuivre) avant la fin de l'exercice de révision par le JECFA à l'exception des dispositions examinées et approuvées pour alignement concernant les fromages affinés.

Conclusion

⁷ CX/FA 19/51/6; CRD3 (Rapport du groupe de travail physique sur la confirmation/l'alignement); CRD10 (Canada, Union européenne, Ghana, Indonésie, Kenya, Philippines, Fédération de Russie, Sénégal et États-Unis d'Amérique); CRD19 (Inde et Malaisie); CRD26 (République dominicaine); CRD30 (Nigéria); CRD31 (Union africaine); CRD31 (Amendement du rapport du GTP sur la confirmation et l'alignement); CRD33 (El Salvador)

41. Le Comité est convenu d'insérer la note 178 (en tant qu'acide carminique) aux dispositions relatives aux carmins (SIN 120) et de demander au Secrétariat du Codex de modifier la NGAA à cet égard.

Recommandation 6: Amendement des normes pour les sucres et les eaux

42. Le Comité a confirmé la recommandation concernant les amendements des dispositions relatives aux additifs alimentaires en relation avec l'alignement de deux (2) normes de produits pour les sucres et deux (2) normes de produits pour les eaux contenues dans CRD 3 Annexe 3.

Recommandation 7: Amendement de la NGAA – Normes pour les sucres et les eaux

43. Le Comité a confirmé la recommandation relative aux amendements de la NGAA en relation avec deux (2) normes de produits pour les sucres et deux (2) normes de produits pour les eaux contenues dans CRD3 Annexe 3.

44. Un observateur a demandé une clarification sur la justification technologique des nutriments essentiels utilisés dans les produits inclus dans les eaux de boisson en bouteilles/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (CXS 227-2001). Un membre a fourni une justification technologique indiquant que les minéraux sont ajoutés uniquement pour restaurer le goût et les caractéristiques des produits et que la reminéralisation n'est pas censée apporter une amélioration nutritionnelle. Le Secrétariat du Codex a noté que les nutriments essentiels relèvent des Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (CXG 9-1987) et que les minéraux ne sont pas des additifs alimentaires, par conséquent les eaux de boisson en bouteilles/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (CXS 227-2001) ne devraient pas être référencées dans la NGAA.

Recommandation 8- 9: demande aux GT du CCFA

45. Le Comité est convenu de souscrire à la recommandation:

- (i) de demander au GT sur les priorités du JECFA d'inclure dans la liste prioritaire du JECFA les additifs alimentaires suivants;
 - a. l'azodicarbonamide (SIN 927a) pour évaluation de l'innocuité par le JECFA en tant qu'agent de traitement des farines;
 - b. le chlorhydrate de L-cystéine (SIN 920) pour évaluation de l'innocuité par le JECFA et des normes JECFA en tant qu'agent de traitement des farines (cette substance a été examinée en détail au para. 154(i)), et
 - c. l'ascorbate de potassium (SIN 303) pour une norme JECFA (cette substance a été examinée en détail au para.154(ii))
- (ii) de demander au GT sur le SIN d'examiner si:
 - a. la lécithine (SIN 322(i)) est associée à la catégorie fonctionnelle d'agent de traitement des farines dans les produits relevant de la *Norme pour la farine de blé* (CXS 152-1985), ou si sa catégorie fonctionnelle est celle d'émulsifiant; et
 - b. l'ascorbate de sodium (SIN 301) est associé à la catégorie fonctionnelle d'agent de traitement des farines dans les produits relevant de la *Norme pour la farine de blé* (CXS 152-1985).

Recommandation 10: Amendement des normes pour les céréales, légumineuses et légumes secs, et pour les protéines végétales

46. Le Comité a examiné la recommandation et a souscrit à l'amendement des dispositions relatives aux additifs alimentaires en relation avec l'alignement de deux (2) normes de produits (à savoir CXS 202-1995, et CXS 249-2006) pour les céréales, légumineuse et légumes secs; et les trois (3) normes de produits pour les protéines végétales contenues dans CRD 3 Annexe 4.
47. Une organisation membre a exprimé son inquiétude concernant l'exclusion de deux enzymes (à savoir amylase fongique d'*Aspergillus niger*; et l'enzyme protéolytique de *Bacillus subtilis*) de la Section 4.2 (Additifs alimentaires) qui avaient été alignées sur la NGAA. Cependant, elles avaient été inscrites dans la Section 4.1 (Enzyme) de la norme révisée proposée (CXS 152-1985). Il a été signalé que ces deux substances n'avaient pas de normes JECFA, et que l'une d'entre elles (amylase fongique d'*Aspergillus niger*) n'avait pas de SIN. L'organisation membre a suggéré que conformément à la procédure opérationnelle pour l'alignement, le Comité devrait envisager soit de supprimer les dispositions relatives à ces deux enzymes; ou de les retenir pour approfondir la réflexion sur le besoin dont elles font l'objet. A son avis, ces deux enzymes devraient être considérées comme additifs alimentaires au lieu d'auxiliaires technologiques.

48. Un observateur a noté que les directives sur l'évaluation des risques pour l'évaluation de l'innocuité des enzymes n'étaient toujours pas finalisées et publiées par le JECFA.
49. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité que les directives pour l'évaluation des risques relatives à l'évaluation de l'innocuité des enzymes (Directives) étaient en cours d'élaboration. Une réunion d'experts a été tenue en décembre 2018 et un rapport préliminaire contenant les modifications recommandées à apporter aux Directives serait finalisé dans les mois qui viennent. Le rapport et ses recommandations préliminaires seraient examinés à la prochaine réunion du JECFA et une version préliminaire des directives serait présentée pour consultation publique avant son adoption finale par le JECFA.
50. Après une brève discussion, le Comité est convenu de:
- (i) confirmer l'alignement partiel de CXS 152-1985 à l'exception de la Section 4.1 (les deux enzymes susmentionnées);
 - (ii) demander au GT sur les priorités d'inclure l'amylase fongique d'*Aspergillus niger*; et l'enzyme protéolytique de *Bacillus subtilis*, en tant qu'agents de traitement des farines dans la liste prioritaire du JECFA pour élaboration d'une norme et évaluation de l'innocuité; et
 - (iii) demander au GT sur le SIN d'attribuer des numéros SIN, catégories fonctionnelles et fonctions technologiques aux agents de traitement des farines à l'amylase d'*Aspergillus niger*.

Recommandation 11: Amendement de la NGAA

51. Le Comité a confirmé la recommandation de modifier la NGAA en relation avec:
- (i) l'alignement de deux (2) normes de produits pour les céréales, les légumineuses et les légumes secs (à savoir CXS 202-1995, et CXS 249-2006) et les trois (3) normes de produits pour les protéines végétales; et
 - (ii) l'alignement partiel de CXS 152-1985 à l'exception de la Section 4.1 (Enzymes) dans Céréales, légumineuses et légumes secs dans CRD 3 Annexe 4.

Recommandation 12: Addition d'une note de bas de page dans la Section 3 of GSFA

52. Le Comité a confirmé la recommandation de modifier la NGAA pour ajouter une note de bas de page à la section du Tableau 3 « Références des normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA ».

Recommandation 13: Esters d'ascorbyle (SIN 304, 305)

53. Le Comité a confirmé la recommandation de modifier les dispositions relatives aux esters d'ascorbyle (SIN 304, 305) dans les FC 13.1.1; 13.1.2; et 13.1.3 dans la NGAA contenues dans CRD3 Annexe 5.

Recommandation 14: Plan prévisionnel actualisé

54. Le Comité a confirmé:
- (i) le plan prévisionnel actualisé sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits tel que contenu dans CRD3 Annexe 6 avec les modifications (y compris CXS331 dans la colonne CCFA53; la correction du nombre de normes du CCLAC à 3 et l'inclusion d'1 norme CCEURO et la confirmation que le document d'information sur les orientations pour l'alignement serait mis à jour à cet égard; et
 - (ii) la recommandation de finaliser les travaux d'alignement pour les 18 normes de produits à savoir le CCMMP (9 normes), le CCSCH (3) et le CCFO (6).

Recommandation 15: Normes du CCNFSDU

55. Le Comité a souscrit à la recommandation de demander au Comité de Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) d'examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires et les limites maximales appropriées pour deux (2) normes de produits (CXS 181-1991 et CXS 203-1995) pour que les travaux d'alignement sur ces normes puissent commencer après le CCFA52.

Recommandation 16

56. Le Comité a confirmé la recommandation de charger le GTE sur l'alignement d'examiner comment des divergences futures entre la NGAA et les normes de produits pourraient être évitées lors de l'élaboration des nouvelles normes ou des amendements apportés aux normes existantes.

Conclusion

57. Le Comité est convenu de transmettre à la CAC42 pour adoption:
- (i) les sections révisées sur les additifs alimentaires dans

- a. les treize normes pour le lait et les produits laitiers (fromage affiné), à savoir *les Normes pour le Cheddar (CXS 263-1966); le Danbo (CXS 264-1966); l'Édam (CXS 265-1966); le Gouda (CXS 266-1966); le Havarti (CXS 267-1966); le Samsø (CXS 268-1966); l'Émmental (CXS 269-1967); le Tilsiter (CXS 270-1968); le Saint-Paulin (CXS 271-1968); le Provolone (CXS 272-1968); le Coulommiers (CXS 274-1969); le Camembert (CXS 276-1973); et le Brie (CXS 277-1973)* (Annexe V, Partie A);
 - b. les deux normes pour les sucres et les deux normes pour les eaux minérales naturelles, à savoir *les Normes pour le miel (CXS 12-1981); et les sucres (CXS 212-1999) et les Normes pour les eaux minérales naturelles (CXS 108-1981); et les eaux de boisson en bouteilles/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (CXS 227-2001)* (Annexe V, Partie B); et
 - c. les trois normes pour les céréales, les légumineuses et les légumes secs et les trois normes pour les protéines végétales, à savoir *les Normes pour la farine de blé (CXS 152-1985); le couscous (CXS 202-1995); et les nouilles instantanées (CXS 249-2006); et les produits à base de protéines du blé y compris le gluten de blé (CXS 163-1987); les produits à base de protéines végétales (VPP) (CXS 174-1989); et les produits à base de protéines de soja (CXS 175-1989)*. (Annexe V, Partie C);
- (ii) les dispositions révisées de
- a. la NGAA en relation avec l'alignement des treize normes pour le lait et les produits laitiers (fromage affiné), deux normes pour les sucres, deux normes pour les eaux minérales naturelles, trois normes pour les céréales, légumineuses et légumes secs et trois normes pour les protéines végétales (Annexe VI, Parties B1-B3); et
 - b. la NGAA en relation avec l'alignement des ESTERS D'ASCORBYLE (palmitate d'ascorbyle (SIN 304) et stéarate d'ascorbyle (SIN 305)) et les *Normes pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CXS 72-1981) et les préparations de suite (CXS 156-1987)* (Annexe VI, Partie B4); et
- (iii) une note de bas de page dans le tableau intitulé « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA » dans la NGAA pour indiquer que
- « Cette section ne contient que les normes de produits pour lesquelles la catégorie d'aliments de la NGAA correspondante n'est pas citée dans l'Annexe au Tableau 3. Les dispositions relatives à l'emploi de certains additifs du Tableau 3 dans les normes de produits quand la catégorie d'aliments de la NGAA est citée dans l'Annexe du Tableau 3 se trouvent dans les catégories d'aliments correspondantes dans les Tableaux 1 et 2. Sachez que le processus d'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur la NGAA est en cours d'élaboration, et que par conséquent les normes de produits ne sont pas toutes encore citées dans cette section » (Annexe VI, Partie B5);

58. Le Comité est par ailleurs convenu de:

- (i) établir un GTE, présidé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique et le Japon, et travaillant en anglais seulement, pour examiner:
 - a. l'alignement des normes de produits suivantes citées dans le programme de travail: avec l'assistance de l'IDF, les normes de produits pour le lait et les produits laitiers suivantes y compris la finalisation des normes pour le fromage: CXS 208-1999, CXS 221-2001, CXS 250-2006, CXS 251-2006, CXS 252-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973, CXS 278-1978 and CXS 283-1978; ainsi que les autres normes de produits CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 256-2007, CXS 326-2017, CXS 327-2017, CXS 328-2017 et CXS 329-2017;
 - b. comment les divergences futures entre la NGAA et les normes de produits pourraient être évitées lorsque les comités de produits modifient ou élaborent de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires; et
 - c. la révision de la section sur les additifs alimentaire dans les normes de produits tel qu'indiqué dans CRD2 Annexe 1 Partie A pour inclure la graine de tamarinier polysaccharide (SIN 437) dans la catégorie fonctionnelle appropriée avec un niveau d'emploi maximal (LM) aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) (voir CRD 2 – Recommandation 2).

- (ii) demander au CCNFSDU d'examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires et limites maximales appropriées dans les normes de produits CXS 181-1991 (*Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants*) et CXS 203-1995 (*Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible*).
59. Le Comité a confirmé que le mécanisme actuel utilisant les travaux de préparation entrepris par les observateurs était satisfaisant et est convenu de la poursuite de cette approche pour les travaux sur l'alignement, et a reconnu le rôle joué par la Fédération internationale de laiterie à cet égard.
60. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA52.
61. Le Comité est par ailleurs convenu d'établir un groupe de travail physique (GTP), présidé par l'Australie et travaillant en anglais seulement, qui se réunira juste avant le CCFA52 (une demi-journée avant la session) pour examiner et préparer des recommandations pour la plénière sur:
- (i) le rapport du GTE sur l'alignement; et
 - (ii) la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires soumises par les comités de PRODUITS.

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)⁸

62. Le Comité a noté que le GTP sur la NGAA (GTC-NGAA), tenu juste avant la session plénière, et présidé par les États-Unis d'Amérique, avait déjà fait des recommandations sur 155 dispositions dans le processus par étapes et/ou déjà adoptées et examiné 102 dispositions proposées nouvelles et/ou révisées. Ces questions concernent les points 5(a) et 5(b) de l'ordre du jour.
63. Le Comité a examiné les recommandations 1-24 du GTC-NGAA (telles que contenues dans CRD2), a pris des décisions et a formulé les observations suivantes:

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): LE RAPPORT DU GTE SUR LA NGAA (Point 5a de l'ordre du jour)⁹

Recommandation 1

64. Le Comité a approuvé la recommandation relative à l'adoption à l'étape 5/8 du projet de dispositions dans le Tableau 3 de la NGAA contenues dans CRD2 Annexe 1 Partie A avec l'insertion de références: CXS 243-2003, CXS 296-2009 et CXS 256-2007 dans la colonne intitulée « Acceptable y compris les aliments conformes à la colonne de la norme de produits » pour la disposition de la gomme ghatti (SIN 419) puisque ces normes contenaient une référence générale au Tableau 3 pour les catégories fonctionnelles spécifiques.
65. Le Comité a noté que CS 243-2003, CS 296-2009, CS 256-2007, CS 66-1981, CS 117-1981 et CS-309R-2011 répertoriés dans la colonne pour les dispositions relatives à la gomme ghatti (SIN 419) et aux graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) seront retirées de cette colonne lors d'une future session une fois que les questions technologiques associées à la version en ligne de la NGAA auront été résolues.

Recommandation 2

66. Le Comité a approuvé les recommandations de demander au GTE sur l'alignement, établi par le CCFA51 (voir par.57(i)c), d'examiner la révision de la section sur les additifs alimentaires des normes de produits tel qu'indiqué dans l'Annexe 1 Partie A afin d'inclure les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) dans la rubrique de la catégorie fonctionnelle appropriée avec la LM conforme aux BPF.

Recommandation 3

67. Le Comité a approuvé les recommandations de:
- (i) demander une orientation au Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV) sur la justification technologique de l'emploi des graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) dans la *Norme pour les cornichons en conserve* (CXS 115-1981); et

⁸ CRD2 (Rapport du GTP sur la NGAA).

⁹ CX/FA 19/51/7; CX/FA 19/51/7 Add.1; CRD2 (Rapport du GTP sur la NGAA); CRD11 (Brésil, Canada, Costa Rica, Ghana, Guatemala, Indonésie, Japon, Kenya, Philippines, République de Corée, Fédération de Russie, Sénégal, Afrique du Sud, Thaïlande, IACM/NATCOL, ICBA et IDF); CRD20 (Inde, Malaisie et Pérou); CRD23 (Brésil); CRD24 (Costa Rica et Maroc); CRD26 (République Dominicaine); CRD30 (Niger); CRD31 (Union africaine); CRD33 /EI Salvador)

- (ii) demander au CCPFV, s'il détermine que cet emploi est technologiquement justifié, de réviser CXS 115-1981 afin de refléter l'emploi de l'additif pour la fonction technologique appropriée avec la LM conforme aux BPF.

Recommandations 4-5

68. Le Comité a approuvé les recommandations demandant au Comité d'informer la CAC42 que:
- (i) l'emploi des agents anti-agglomérants pour le traitement de surface de la mozzarella à teneur élevée en humidité était technologiquement justifié uniquement lorsque le produit est râpé ou en dés; et
- (ii) l'emploi des conservateurs pour le traitement de surface de la mozzarella à teneur élevée en humidité était technologiquement justifié lorsque la mozzarella n'était pas conditionnée dans un liquide.
69. Le Comité est convenu de soumettre à la CAC 42 pour adoption le tableau révisé sur « l'emploi justifié » dans CXS 262-2006 tel qu'indiqué dans le **texte en caractères gras et souligné** ci-dessous:

Catégorie fonctionnelle de l'additif	EMPLOI JUSTIFIÉ			
	Mozzarella avec une teneur faible en humidité		Mozzarella avec une teneur élevée en humidité	
	Masse de fromage	Traitement de surface	Masse de fromage	Traitement de surface
Colorants	X ^(a)	–	X ^(a)	–
Agents de blanchiment	–	–	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–	X	–
Stabilisateurs :	X	–	X	–
Épaississants	X	–	X	–
Émulsifiants:	–	–	–	–
Antioxydants:	–	–	–	–
Conservateurs:	X	X	X	X^(c)
Agents moussants:	–	–	–	–
Agents anti-agglomérants	–	X ^(b)	–	X^(d)

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

(c) **Uniquement pour la mozzarella à teneur élevée en humidité en conditionnement non liquide.**

(d) **Pour le traitement de surface du fromage râpé et /ou en dés uniquement.**

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.

Recommandation 6

70. Le Comité a approuvé la recommandation relative à l'adoption à l'étape 8 ou l'étape 5/8 du projet de dispositions contenues dans CRD2 Annexe 1 Partie B.
71. Le Comité a noté par ailleurs l'avis d'un membre sur le fait que la LM de 5000 mg/kg pour le caramel II-caramel au sulfite, (SIN 150b) dans FC 05.2 « Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc. autre que FC 05.1, 05.3 et 05.4 » était trop élevée et ne pouvait pas être soutenue. Selon celui-ci, la consommation de 200 g de confiserie correspondrait à un niveau d'absorption de Caramel II-caramel au sulfite pour une personne de masse corporelle de 60 kg, qui atteindrait la DJA de 160 mg/kg/pc et pour un enfant, dépasserait la DJA par trois fois.

Recommandation 7

72. Le Comité a approuvé les recommandations relatives à l'interruption du travail sur le projet et l'avant-projet de dispositions contenues dans CRD2 Annexe 2 Partie A.

Recommandation 8

73. Le Comité a approuvé les recommandations pour que l'avant-projet de disposition relative à la lutéine de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)) dans FC 05.2 et 05.4, et pour la zéaxanthine, synthétique (SIN 161h(i)), dans FC 05.2 et 05.3 soit maintenu jusqu'à ce que les dispositions relatives à ces additifs aient été adoptées et introduites dans le Tableau 3 de la NGAA, après quoi les dispositions relatives à ces additifs dans FC 05.2, 05.3 et 05.4 devraient être interrompues.
74. Le Comité est convenu de modifier cette recommandation et inclure les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la lutéine de *Tagetes erecta* (SIN. 161b(i)) dans FC 05.4 et la zéaxanthine, synthétique (SIN 161h(i)) (SIN 161h(i)), dans FC 05.3, qui avait été omises par inadvertance et contenues dans CRD2 Annexe 3 Partie A.

Recommandation 9

75. Pour ce qui est de l'emploi du citrate de trisodium (SIN 331(iii)) dans FC 01.1.1 « Lait liquide (nature) », certaines délégations ont été d'avis que son objectif était d'empêcher la coagulation et la sédimentation et qu'un tel emploi était fiable et technologiquement nécessaire, en notant qu'il avait été utilisé largement dans les régions tropicales. D'autres membres ont indiqué que son objectif était de compenser pour la teneur faible en citrate et la teneur élevée en calcium dans les laits de bovins dans les régions tropicales par suite des conditions climatiques et par conséquent ont suggéré la possibilité d'un emploi détourné dans d'autres régions où les conditions climatiques n'exigeraient pas l'emploi de citrates supplémentaires.
76. Le Comité a également noté l'inquiétude du Kenya concernant la note B25 dans CRD2 Annexe 1 Partie C, énonçant que « Pour un emploi dans le lait UHT des espèces bovines pour compenser la teneur en citrate et en calcium afin de prévenir la sédimentation due aux conditions climatiques uniquement », sans indiquer la valeur critique naturelle en dessous ou au-delà de laquelle l'emploi du citrate trisodique serait nécessaire, et sans préciser à quelles conditions climatiques une telle note s'appliquerait; et que la mise en œuvre de cette note serait difficile, en particulier pour les régulateurs. Ce point de vue a été soutenu par un autre membre.
77. En réponse à la proposition sur le maintien du projet de disposition pour une année supplémentaire afin de permettre aux membres d'harmoniser leur position, le président du GTP a expliqué que: (i) les normes Codex étaient volontaires; (ii) la question avait été largement débattue sur la base des données scientifiques fournies par le GTE et dans CRD23 et l'additif en question avait été utilisé par un certain nombre de membres sur la base des conditions climatiques ; et (iii) il semblait peu probable qu'une meilleure solution puisse être trouvée en reportant l'adoption du projet de disposition d'une année supplémentaire.
78. Le Comité a débattu de la façon de réviser la note B25 pour résoudre les problèmes identifiés ci-dessus.

Conclusion

79. Le Comité a approuvé les recommandations concernant l'adoption à l'étape 8 du projet de dispositions contenu dans l'Annexe 1 Partie C avec la révision à la note B25 à lire comme suit « Pour un emploi dans le lait UHT des espèces bovines pour compenser la teneur en citrate et en calcium afin de prévenir la sédimentation due aux conditions climatiques ».

Recommandation 10

80. Concernant FC 01.1.2, le Comité est convenu de:
- (i) soumettre à la CAC 42 pour adoption à l'étape 5/8 le projet de dispositions contenu dans CRD 2 Annexe 1 Partie D;
 - (ii) maintenir la disposition pour l'alginate de propylène glycol (SIN 405) à l'étape actuelle pour approfondir l'examen du niveau d'emploi proposé; et
 - (iii) modifier la note 407 comme suit : « À l'exclusion de tous les laits liquides qui ne sont pas enrichis en vitamines ou minéraux ».

Recommandation 11

81. Un membre a exprimé l'avis que la LM de 5000 mg/kg pour les esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475) dans FC 14.1.4 et 14.1.5 était trop élevée, entraînant la possibilité de dépasser la DJA, et qu'elle devrait être diminuée à 1000 mg/kg.
82. Le Comité a approuvé la recommandation quant à l'adoption à l'étape 8 du projet de dispositions contenues dans CRD2 Annexe 1 Partie E.

Recommandation 12

83. Le Comité est convenu de demander au GT intra-session sur les priorités du JECFA de considérer d'ajouter les esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475) à la liste prioritaire du JECFA.

Recommandation 13

84. Le Comité a approuvé les recommandations relatives à l'interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions contenues dans CRD2 Annexe 2 Partie B.

Recommandation 14

85. Le Comité a noté qu'au cours de la discussion du GTP, une organisation membre a exprimé que l'exposition au sulfosuccinate de dioctyle et de sodium (SIN 480) dans certains groupes de la population, en particulier les enfants, pourrait dépasser la DJA du JECFA. Un observateur a indiqué qu'ils avaient effectué le calcul par la méthode de budget en prenant en compte l'exposition potentielle à l'additif, toutes sources confondues, et que ce calcul indiquait que l'exposition à l'additif ne dépasserait pas la DJA du JECFA.

86. Le Comité est convenu que le GT intra-session sur les priorités du JECFA demande au JECFA de réviser le calcul de l'exposition pour le sulfosuccinate de dioctyle et de sodium (SIN 480) qui sera soumis par l'observateur, ainsi que toute autre information sur l'exposition pour déterminer la pertinence des données afin de soutenir la fiabilité de la disposition relative au sulfosuccinate de dioctyle et de sodium dans FC 14.1.4.

87. Le Comité a souscrit à la recommandation de maintenir la disposition dans CRD2 Annexe 3 Partie B à son étape actuelle dans l'attente d'une orientation pertinente du JECFA.

Recommandation 15

88. Le Comité est convenu de maintenir le projet et l'avant-projet de dispositions contenues dans CRD2 Annexe 3 Partie C à l'étape actuelle et de demander que le GT intra-session sur les priorités du JECFA considère l'addition des esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), des oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et des sucroglycérides (SIN 474) à la liste prioritaire du JECFA pour une évaluation de l'exposition (voir para.158(ii))

Recommandation 16

89. Le Comité est convenu de charger le GTE sur l'alignement établi par le CCFA51 (voir para. 57(i)) d'envisager de réviser CXS 152-1985 pour inclure la disposition adoptée relative au sulfate de calcium (SIN 516).

Recommandation 17

90. Le Comité est convenu de:
- (i) charger le GTE sur le SIN établi par CCFA51 (voir 148(ii)c) de considérer attribuer la catégorie fonctionnelle d'« agent de traitement des farines » au carbonate de magnésium (SIN 504(i)) ; et
 - (ii) maintenir les avant-projets de dispositions du carbonate de magnésium (SIN 504(i)) contenu dans CRD3 Annexe 3 Partie D à l'étape actuelle.

Recommandations 18 et 19

91. Le Comité est convenu de:
- (i) maintenir le projet et l'avant-projet de dispositions relatives au glycol de propylène (SIN 1520) dans FC 14.1.4.1 et 14.1.4.2 et 14.1.3 à l'étape actuelle; et
 - (ii) envisager une discussion sur une approche globale pour l'emploi des additifs secondaires à une date future.
92. Le Comité a rappelé que le CCFA47 était convenu de la définition de travail suivante pour un « additif alimentaire secondaire » (voir REP15/FA para.147):

« 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 entreposage, normalisation, dispersion, dilution ou dissolution); et n'ont aucune fonction dans l'aliment dans lequel les préparations ont une fonction. 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. »

Recommandation 20

93. Le Comité a pris acte de la discussion dans le GTP.
94. Durant la discussion, les notes « Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages ou ces applications sont autorisées pour une application à la surface du fruit frais/des légumes frais » ont été examinées. Concernant FC 04.1.1.2 et FC 04.2.1.2, les diverses délégations ont demandé des informations supplémentaires sur la façon dont la note prenait en compte les différences dans l'emploi du traitement des surfaces par les membres du Codex. Il a été précisé, par exemple, que si un membre n'autorisait que l'emploi des cires, enrobages ou glaçages sur les fruits sans peaux comestibles, la note prenait en compte cette restriction. De même, si un membre incorporait la NGAA dans ses réglementations nationales, la note impliquerait l'autorisation de l'emploi des enrobages sur la surface des fruits frais et des légumes frais.
95. Le Comité a approuvé la recommandation concernant (i) l'adoption à l'étape 8 ou l'étape 5/8 du projet et de l'avant-projet de dispositions contenues dans CRD2 Annexe 1 Partie F et (ii) la révision des dispositions adoptées contenues dans CRD2 Annexe 1 Partie F.

Recommandation 21

96. Le Comité a approuvé les recommandations relatives à l'interruption du travail sur le projet et l'avant-projet de dispositions contenues dans CRD2 Annexe 2 Partie C.

Recommandation 22

97. Le Comité est convenu de maintenir le projet et l'avant-projet de dispositions contenues dans l'Annexe 3 Partie F et de les redistribuer pour observations sur la justification technologique et l'emploi de fait dans les pratiques industrielles existantes de ces additifs alimentaires dans le traitement de surface des fruits frais.

Recommandation 23

98. Le Comité est convenu d'informer le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) qu'il examinait l'emploi des additifs en tant que glaçage ou dans le glaçage pour le traitement de surface des fruits et des légumes frais dans FC 04.1.1.2 et FC 04.2.1.2.

PROPOSITIONS DE NOUVELLES DISPOSITIONS ET/OU LA RÉVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (RÉPONSES À LA CL 2018/27-FA) (Point 5b de l'ordre du jour)¹⁰

Recommandation 24

99. Le Comité est convenu de:
- (i) joindre la note CS 117 à l'avant-projet de disposition pour BMC (1205) (voir para 19);
 - (ii) inclure dans la NGAA à l'étape 2 les nouvelles dispositions proposées contenues dans CRD2 Annexe 4 avec les corrections suivantes:
 - a. pour la nisine (SIN 234):
 - supprimer les notes XS302 et XS306R dans FC 12.6.1;
 - supprimer la note XS302 dans FC 12.6.2;
 - supprimer la note XS306R dans FC 12.6.4; et

¹⁰ CL2018/27-FA ; CX/FA 19/51/8 (Réponses du Brésil, la Chine, le Japon, le Sénégal, EFEMA, Specialty Food Ingredients-UE et ICGMA); CRD2 (Rapport du GTP sur la NGAA); CRD12 (Canada, Ghana, Indonésie, Kenya, Fédération de Russie, Sénégal et Afrique du Sud) ; CRD26 (République dominicaine) ; CRD30 (Nigéria) ; CRD31 (Union africaine)

- supprimer les notes XS302 et XS306R dans FC 12.7;
- b. pour l'extrait riche en β -Carotène de *dunaliella salina* (SIN 160(a)(iv)):
- supprimer la note 402 dans FC 1.1.4 et inclure la note XS243;
 - inclure les notes XS250 et XS252 dans FC 1.3.2;
 - supprimer la note 209 dans FC 1.5.2;
 - supprimer la double entrée de la note XS262 et d'inclure les notes XS273, XS275 et XS283 dans FC 01.6.1;
 - inclure la note XS243 dans FC 01.7;
 - inclure les notes XS33, XS210, XS325R dans FC 02.1.2;
 - inclure la note XS329 dans FC 02.1.3;
 - supprimer la note XS309R dans FC 05.2;
 - supprimer la note XS249 dans FC 06.4.3; et
 - inclure la note XS117 dans FC 12.5.

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'EMPLOI DES NITRATES (SIN 251, 252) ET DES NITRITES (SIN 249, 250) (Point 5c de l'ordre du jour)¹¹

100. L'UE en tant que présidente du GTE a présenté ce point, expliquant que le GTE avait collecté et compilé des informations sur: les approches existantes pour la gestion des risques utilisées par les organes de réglementations; les approches disponibles pour l'expression de la base des niveaux d'emploi; les alternatives; les emplois et niveaux d'emploi des nitrates et des nitrites; les occurrences naturelles; et le besoin d'une évaluation des risques ou d'avis scientifiques supplémentaires. Sur la base des informations recueillies, le GTE a formulé deux recommandations afin d'assister le Comité dans les étapes suivantes à savoir, la façon de faire avancer l'expression des nitrates et des nitrites dans le contexte de la NGAA et quelle sorte d'avis scientifiques du JECFA seraient nécessaires.
101. Le Comité a noté que l'approche pour la gestion des risques était étroitement liée à l'évaluation des risques et est convenu d'examiner la recommandation concernant le besoin d'une évaluation des risques avant de débattre des questions liées à la gestion.

Recommandation - Évaluation des risques

102. Le Comité a noté les points de vue suivants:
- (i) Il conviendrait de solliciter des avis scientifiques pour réaliser une évaluation générale de l'exposition alimentaire car l'évaluation JECFA de l'exposition la plus récente pour les nitrates et les nitrites se fondait sur les données de 2002 et qu'il pourrait y avoir des données/informations récentes sur le sujet y compris les opinions de l'EFSA. Une évaluation JECFA actualisée de l'exposition s'avérerait nécessaire pour tenir compte des changements possibles dans les modèles de consommation alimentaire depuis la dernière évaluation JECFA.
 - (ii) L'évaluation de l'exposition pour les nitrites et les nitrates devrait être effectuée en prenant en compte l'apport alimentaire total de la population, y compris les additifs alimentaires et autres sources de nitrites et de nitrates comme l'occurrence naturelle dans l'alimentation et dans l'eau, et conformément aux données fournies par le GTE à la base de données GEMS.
 - (iii) Conformément au Préambule de la NGAA, les membres du Codex peuvent fournir au CCFA des informations sur l'ingestion qui pourraient être utilisées par le Comité lors de l'établissement des niveaux d'emploi maximaux.
103. Il a également été indiqué que le dernier appel de données était axé sur les niveaux d'occurrence naturelle des nitrates et des nitrites; et que la question de l'exposition alimentaire avait été exclue.

Conclusion

¹¹ CX/FA 19/51/9; CRD13 (Canada, Union européenne, Indonésie et Fédération de Russie); CRD23 (Brésil); CRD26 (République dominicaine); CRD33 (El Salvador)

104. Reconnaissant que l'appel de données précédent du GTE avait un champ d'application plutôt étroit et que les données disponibles étaient limitées; et qu'il était nécessaire de fournir une image plus complète afin d'informer le CCFA en vue d'une prise de décision; le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex, en consultation avec les Secrétariats du JECFA, d'envoyer une lettre circulaire (CL) afin de recueillir des informations générales sur la disponibilité: i) de données sur l'occurrence et/ou sur l'exposition alimentaire liées aux nitrates et aux nitrites; et ii) d'enquêtes réalisées sur les niveaux d'occurrence naturelle et les niveaux d'occurrence liés à leur emploi en tant qu'additifs.
105. Sur la base des informations fournies en réponse à la CL, le CCFA52 examinera s'il est approprié de demander une nouvelle évaluation JECFA.

Recommandation – Approche appliquée à la gestion des risques

106. Le Comité a soutenu la proposition du président d'adopter une approche de la gestion des risques qui tiendrait à la fois compte des quantités ajoutées et des quantités résiduelles lors de l'examen des emplois et des niveaux d'emploi pour les nitrates et les nitrites dans la NGAA; et que cette approche serait appliquée sur la base du cas par cas.

Conclusion

107. Le Comité est convenu de:
- (i) établir des niveaux ajoutés et des niveaux résiduels pour les nitrates et les nitrites dans la NGAA; et
 - (ii) demander au GTE sur la NGAA de distribuer toutes les dispositions (adoptées et dans le processus par étapes); en tenant compte des informations contenues dans les Tableaux 2 et 3 du document CX/FA 19/51/9.
108. Le président a invité les membres et observateurs à répondre à la CL en fournissant les informations requises.

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'ÉLABORATION DE L'ÉNONCÉ POUR UNE ALTERNATIVE À LA NOTE 161 RELATIVE À L'EMPLOI DES ÉDULCORANTS (Point 5d de l'ordre du jour)¹²

109. L'Union européenne, en tant que co-présidente du GTE a présenté le point de l'ordre du jour et a souligné que le mandat du GTE était d'élaborer l'énoncé d'une note alternative à la note 161 (à savoir Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule) relative à l'emploi des édulcorants dans la NGAA. Le GTE a exécuté son mandat en deux étapes consistant à développer un consensus autour de l'énoncé d'une note alternative et à appliquer la note révisée aux recommandations 1 à 6 dans CX/FA 15/47/13. Après deux séries d'observations, les co-présidents du GTE ont formulé cinq (5) recommandations pour examen par le CCFA51.
110. Les États-Unis en tant que président du GTE a souligné que les projets de notes alternatives ont été développés d'une manière coopérative et ont fourni une solution de compromis satisfaisante.

Discussion

111. Le Comité a noté le soutien exprimé par les délégations, a examiné chaque recommandation et a pris les décisions suivantes:

Recommandation 1 – Notes alternatives

112. Le Comité est convenu:
- (i) d'adopter les deux notes alternatives suivantes pour le remplacement de la note 161:
 - Notes pour les dispositions relatives aux additifs ayant la fonction d'édulcorant mais pas la fonction d'exaltateur d'arôme:
« Certains membres du Codex autorisent l'emploi des additifs ayant une fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction édulcorante aux aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés. »
 - Note pour les dispositions relatives aux additifs ayant la double fonction d'édulcorant et d'exaltateur d'arôme:

¹² CX/FA 19/51/10; CRD14 (Brésil, Canada, Union européenne, Ghana, Fédération de Russie, Sénégal, CCC et ICBA); CRD21 (Inde et Pérou); CRD23 (révisé, Brésil) CRD25 (Costa Rica); CRD26 (République dominicaine); CRD27 (FIA); CRD31 (Union africaine); CRD33 (El Salvador)

« Certains membres du Codex autorisent l'emploi des additifs ayant une fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction édulcorante aux aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés. Cette restriction ne s'applique pas à un emploi approprié en tant qu'exaltateur d'arôme. »

- (ii) que les notes alternatives seraient considérées pour les dispositions adoptées ainsi que les dispositions dans la procédure par étapes et en conjonction avec la fonction prévue pour l'additif (c'est-à-dire la fonction d'édulcorant uniquement ou les fonctions d'édulcorant ou d'exaltateur d'arôme).

Recommandation 2 – Dispositions adoptées associées à la note 161 proposées pour révision

113. Une organisation membre a soutenu l'application des notes alternatives tel que souligné dans l'Annexe 2 du CX/FA 19/51/10 à l'exception des dispositions et des FC suivantes:
- (i) les dispositions adoptées pour l'alitame (SIN 956), les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), et le potassium d'acésulfame (SIN 950) compte tenu des inquiétudes exprimées sur l'ingestion alimentaire correspondant aux limites maximales actuellement associées à ces dispositions; et
 - (ii) FC 07.1 « Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations », 12.2.2 « Fines herbes et épices » et 12.3 « Vinaigres » en raison de l'absence de justifications technologiques et du risque de tromper les consommateurs avec l'emploi d'édulcorants dans ces catégories.

114. Le Comité est convenu de souscrire à la recommandation telle que modifiée à la lumière des considérations ci-dessus.

Recommandation 3 – Projet et avant-projet de dispositions identifiés pour révision

115. Le Comité a souscrit à la recommandation et est convenu de réviser le projet et avant-projet de dispositions contenus dans le document CX/FA 15/47/13 conformément à la recommandation 1 ci-dessus; et que la révision sera effectuée par l'entremise du GTA sur la NGAA.

Recommandation 4 – Note explicative aux notes de substitution à la note 161

116. Le Comité est convenu de fournir la justification suivante aux « notes de substitution » à la note 161:

Les notes de substitution fournissent des informations sur l'emploi actuel des édulcorants par les membres du Codex et fournissent également des informations sur les considérations spécifiques du CCFA pour l'adoption de la disposition. Le texte proposé ne fait pas obligation d'étiquetage pour les aliments, et n'impose pas de critères supplémentaires à l'emploi des édulcorants autres que ceux répertoriés dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA mais fournit plutôt des informations sur les points de consensus que le CCFA est parvenu à obtenir dans le cadre de ces critères. Les membres du Codex peuvent prendre en compte ces informations pour définir la mise en œuvre de la disposition au niveau national ou régional.

Recommandation 5 – Mandat du GTE

117. Le Comité a souscrit aux recommandations de rétablir un GTE pour examiner les dispositions dans la NGAA associées à la note 161.
118. En réponse à une demande de clarification exprimée par un observateur, il a été confirmé que FC 05.3 devrait être exclue de la liste V, suite à la modification de la décision du Comité concernant les recommandations 1-3.

Conclusion

119. Le Comité est convenu de:
- (i) transmettre à la CAC42 pour adoption les dispositions révisées relatives aux édulcorants dans les différentes catégories d'aliments tel que répertorié dans l'Annexe VI, Partie C;
 - (ii) demander au GTE sur la NGAA tel qu'établi dans le para. 137 de:
 - a) examiner les dispositions adoptées relatives à l'alitame (SIN 956) et de recueillir des informations sur les emplois réels et les niveaux d'emploi de cet additif;
 - b) réviser les limites maximales associées aux saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans FC 14.1.4.1, 14.1.4.2, 14.1.4.3 et au potassium d'acésulfame (SIN 950) dans FC 14.1.4 et 14.1.5; et
 - c) réviser le projet et l'avant-projet de dispositions contenues dans le document CX/FA 15/47/13; distribuer pour observations et préparer des recommandations pour le CCFA52 (voir la recommandation 3 ci-dessus).

- (iii) établir un GTE co-présidé par l'Union européenne et les États-Unis d'Amérique travaillant en anglais seulement avec le mandat suivant:
- a) examiner les dispositions associées à la note 161 dans les FC suivantes:
- Listes V (à l'exclusion de FC 5.3) et X dans le document CX/FA 19/51/10 pour formuler des recommandations pour une note de substitution à la note 161; et
 - Listes W et Z dans CX/FA 15/47/13 pour déterminer si les édulcorants ou les exaltateurs d'arôme sont justifiés dans ces catégories d'aliments et formuler des recommandations pour une note de substitution à la note 161 ou déterminer si ces dispositions devraient être révoquées/ interrompues; et
 - Autres catégories d'aliments contenant des dispositions adoptées ou des dispositions dans le processus par étapes ayant la « note 161 » qui ne sont peut-être pas citées dans le document CX/FA 15/47/13 et déterminer si les édulcorants ou les exaltateurs d'arôme sont justifiés dans ces catégories d'aliments et formuler des recommandations pour une « note de substitution » à la note 161 ou déterminer si ces dispositions devraient être révoquées/ interrompues; et
- b) examiner si les édulcorants ou les exaltateurs d'arôme sont justifiés dans FC 07.1 « Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations », 12.2.2 « Fines herbes et épices », 12.3 « Vinaigres » et formuler des recommandations pour le remplacement de la note 161 ou déterminer si ces dispositions devraient être révoquées/interrompues (voir recommandation 5).

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

120. La Fédération de Russie a présenté le document de discussion et informé le Comité que les termes « frais » et « nature » étaient trop généraux pour être inclus en tant que définition dans le Codex Alimentarius et a suggéré de développer les termes « non transformé » et/ou « non traité » pour éviter de tromper le consommateur et d'exercer des pratiques commerciales déloyales.
121. Le président a proposé que le Comité ait un débat sur la nécessité de développer les termes « non transformé » et/ou « non traité ».

Discussion

122. Les délégations favorables à l'élaboration de définitions ont noté que:
- (i) des incertitudes existaient autour de la détermination des catégories de produits alimentaires dans lesquels les additifs alimentaires ne devraient pas être utilisés. L'analyse des termes utilisés dans les normes Codex a montré que le terme le plus approprié à cet effet était le terme « non transformé ». La définition de ce terme est établie dans les documents de l'OMS, de l'UE, de l'Union économique eurasienne et dans un certain nombre de pays. L'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments non transformés pourrait tromper le consommateur et les définitions de ce terme pourraient permettre de résoudre la question; et
- (ii) il était très difficile de justifier l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments non transformés ou les aliments nature, et pourtant, il y a eu un grand nombre de nouvelles propositions. L'emploi d'additifs dans ce qui est généralement considéré comme aliment « non transformé » devrait être soigneusement examiné.
123. Les délégations défavorables aux définitions ont noté que:
- (i) les termes proposés, à savoir « non transformé » et « non traité » étaient utilisés dans quelques descripteurs de catégories d'aliments dans la NGAA; et que la plupart de ces catégories d'aliments dans lesquelles ces termes étaient utilisés relevait du mandat de comités actifs ou antérieurement actifs; et
- (ii) l'élaboration de définitions par le Comité mettrait en place des critères limitant l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments relevant d'une catégorie d'aliments donnée, cependant, la détermination de l'emploi des additifs alimentaires aurait déjà été examinée par les comités responsables. Il est d'usage que le Comité défère aux comités de produits la détermination de la

¹³ CX/FA 19/51/11; CRD15 (Canada, Ghana, Indonésie, Fédération de Russie et Sénégal); CRD26 (République dominicaine); CRD30 (Nigéria); CRD33 (El Salvador)

justification technologique de l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments normalisés et par conséquent des travaux supplémentaires sur l'élaboration de définitions ne seraient pas utiles.

124. Une organisation membre a exprimé l'avis que les additifs alimentaires ne devraient pas être utilisés dans les aliments non transformés/minimalement transformés (par ex., dans les fruits et légumes frais, le lait, la viande fraîche, le poisson et les produits de la pêche frais etc.) hormis des exceptions bien définies et justifiées. Il a en outre été souligné que la clarté des informations sur les justifications technologiques lors de la soumission des propositions de nouvelles dispositions faciliterait les discussions dans le processus par étapes.
125. Pour ce qui est de la justification technologique, l'inclusion d'informations complètes et adéquates lors de la soumission de nouvelles dispositions est critique. Il a été reconnu que de multiples sources étaient disponibles pour consultation par le Comité, à savoir la Section 3.2 du Préambule de la NGAA et la pratique existante consistant à consulter les comités de produits responsables pour les produits normalisés. Dans ce contexte, lorsque des préoccupations étaient exprimées sur une disposition relative aux additifs alimentaires à l'examen, cette disposition serait retenue dans la procédure par étapes et une orientation serait sollicitée auprès des comités de produits. Par conséquent, les procédures facilitant un dialogue approfondi et transparent étaient déjà en place.
126. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que compte tenu de la question ou de la possibilité de tromper les consommateurs par l'emploi d'additifs alimentaires, et des préoccupations générales concernant la transparence, l'éventualité de tromper le consommateur et l'étiquetage pourraient être portés devant la CAC, le Comité de Codex sur l'étiquetage des aliments (CCFL) ou le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP).
127. Certains membres ont exprimé leur intérêt à dialoguer sur le sujet.

Conclusion

128. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux faute d'un soutien suffisant.

AUTRES

Problèmes technologiques avec le système en ligne de la NGAA

129. En réponse à la demande des États-Unis d'Amérique, le Comité est convenu d'examiner la question.
130. Le Comité a noté que la NGAA était disponible sur le site web du Codex en tant que dossier PDF ainsi que dans un système de recherche en ligne, et que les deux versions sont générées par la base de données de la NGAA. Le Comité a rappelé que le CCFA50 avait pris les décisions suivantes mais ne les avaient pas mises en œuvre en raison de restrictions dans le processus de création des dossiers PDF et du système en ligne issu de la base de données:
 - (i) les normes de produits ne seraient pas inscrites dans la colonne intitulée « Acceptable y compris les aliments relevant de la norme de produits » si la norme de produits contenait une référence au Tableau 3 de la NGAA sur une base générale ou pour certaines catégories fonctionnelles; et
 - (ii) un avant-projet de disposition relative au Tableau 3 à l'étape 3 serait inclus au document du Point 3(a) de l'ordre du jour QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) quand le JECFA publie une DJA « non spécifiée » et fournit des normes complètes pour l'additif à condition que l'additif ait un nom et numéro SIN et une catégorie fonctionnelle.
131. Le Comité regrette que depuis le CCFA50, le Secrétariat du Codex en coopération avec le département interne de la FAO ne soit pas parvenu à résoudre ces problèmes en raison du manque de capacité dans ce département.
132. Le Comité a examiné deux options proposées par le Secrétaire du Codex: (i) mettre en œuvre les décisions du CCFA50 dans la version PDF maintenant (tâche qui est réalisable d'après le Secrétariat) et retirer le système en ligne pour éviter toute incohérence; ou (ii) accorder au Secrétariat du Codex une année supplémentaire pour trouver une solution.
133. Le Comité a noté que pour l'option (ii) le Secrétariat travaillerait avec le département interne de la FAO pour élaborer un plan de travail réaliste pour un système NGAA plus souple, permettant la mise en œuvre rapide des décisions passées et futures du CCFA. Si les tentatives de résoudre le problème sur place devaient échouer, le Secrétariat présentera d'autres propositions.
134. Le Comité a mis l'accent sur le besoin urgent de résoudre ces problèmes, en soulignant les aspects pratique et utile de la version en ligne.

Conclusion

135. Le Comité est convenu de:

- (i) reporter la mise en œuvre des décisions du CCFA50 et la décision sur le futur de la NGAA en ligne pour une année supplémentaire afin d'essayer de trouver une solution permettant de maintenir à la fois le PDF et la version de recherche en ligne de la NGAA;
- (ii) inclure la question dans l'ordre du jour du CCFA52 et de demander au Secrétariat du Codex de rendre compte des progrès sur la question conformément à la discussion qui précède; et
- (iii) porter la question à l'attention du Comité exécutif.

Nouvelles propositions pour le BMC (SIN 1205)

136. Le Sénégal a souligné les bénéfices humanitaires considérables apportés par le BMC pour le Sénégal et autres pays en développement tel qu'exprimé dans CRD12 et a souligné l'importance d'adopter le BMC dans la NGAA en 2020.

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

137. Le Comité est convenu de:

- (i) transmettre à la CAC42, l'avant-projet et le projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (Annexe VI, Partie A)¹⁴;
- (ii) inclure un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires aux étapes 3 et 2 dans la NGAA (Annexe VII)¹⁵; et
- (iii) interrompre le travail sur un certain nombre de projet et avant-projet de dispositions de la NGAA (Annexe VIII)¹⁶.

Travaux pour le CCFA52

GTE sur la NGAA

138. Le Comité est convenu d'établir un GTE présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais seulement pour examiner:

- (i) les réponses du CCSCCH sur la justification technologique pour l'emploi d'agents anti-agglomérants lorsqu'utilisés dans les herbes culinaires sous forme de poudre et sur le fait que le stéarate de magnésium (SIN 470 (iii)) et le dioxyde de silicium, amorphe (SIN 551) peuvent être utilisés sous forme de poudre et conformément aux BPF;
- (ii) les réponses du CCFO26 sur la justification technologique pour l'emploi des émulsifiants dans FC 02.1.2 de la NGAA;
- (iii) le projet et l'avant-projet de dispositions dans le Tableau 3 de la NGAA;
- (iv) les dispositions adoptées et les dispositions dans le processus par étapes relatives aux esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), les esters de saccharose d'acides gras de type I et type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474) dans FC 01.0 à 16.0 dans la NGAA en tant que résultat de leur DJA de groupe et créer une rubrique de groupe correspondante;
- (v) le projet et l'avant-projet de dispositions dans FC 04.1.1.2 « Fruits frais traités en surface » et 04.2.1.2 « 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 » pour examen de la justification technologique de l'emploi d'additifs comme glaçage ou dans un glaçage/enrobage ou une cire pour le traitement de surface
- (vi) la disposition relative à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans FC 01.1.2 pour observation sur le niveau d'emploi numérique;
- (vii) la disposition relative au carbonate de magnésium (SIN 504(i)) en tant qu'agent de traitement des farines dans FC 06.2;
- (viii) les dispositions relatives aux nitrates (SIN 251, 252) et aux nitrites (SIN 249, 250) dans le processus par étapes ou adoptées (niveaux d'emploi résiduels et ajoutés);

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

¹⁵ Recommandations concernant le point 5b de l'ordre du jour.

¹⁶ Recommandations pour interruption concernant le point 5a de l'ordre du jour.

- (ix) les dispositions adoptées relatives à l'alitame (SIN 956) pour examen de l'emploi réel et du niveau d'emploi; au potassium acésulfame (SIN 950) dans FC 14.1.4 et 14.1.5 et aux saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de FC 14.1.4 pour examen du niveau d'emploi;
 - (x) le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux édulcorants dans FC dans les listes T, U, et Y de CX/FA 15/47/4 à l'exception de celles dans FC 07.1, 12.2.2, et 12.3;
 - (xi) les dispositions adoptées relatives aux colorants dans FC 05.2 et 05.3 avec la note 161 qui leur est associée;
 - (xii) dans FC 05.1, 13.6, 14.0 et leurs sous-catégories (à l'exception des FC 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories): les dispositions adoptées relatives aux additifs ayant la catégorie fonctionnelle de colorants avec la note 161 qui leur est associée et le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs ayant la catégorie fonctionnelle de colorant; et
 - (xiii) les dispositions intégrées dans le processus par étapes du fait de CX/FA 19/51/8 (pour les additifs ayant la fonction technologique de colorants: limité aux dispositions dans FC 05.0 et ses sous-catégories, 13.6, et 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception de FC 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories).
139. Le Comité est convenu que l'UE fournirait une assistance technique aux États-Unis d'Amérique sur le point (viii).
140. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA52.

GTP sur la NGAA

141. Le Comité est convenu d'établir un GTP présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais seulement, qui se réunira juste avant le CCFA52 (1,5 jours) pour examiner et préparer les recommandations pour la plénière sur:
- (i) le rapport du GTE sur la NGAA; et
 - (ii) les réponses à la CL sur les propositions de dispositions nouvelles et/ou révisées de la NGAA.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIE ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)¹⁷

142. La Belgique en tant que présidente du GT intra-session sur le SIN a présenté son rapport (CRD4). Elle a noté que le GT avait formulé des recommandations sur le retrait de quatre additifs du SIN; la modification de catégories fonctionnelles et fonctions technologiques d'additifs dans le SIN; l'attribution d'un numéro SIN à l'extrait riche en β -Carotène β issu de *Dunaliella salina*.

Discussion

143. Le Comité a examiné les recommandations et a pris les décisions suivantes:

Recommandations 1-2

144. Le Comité a approuvé les recommandations 1 et 2 relatives au retrait des additifs alimentaires glycérol de diamidon (SIN 1411) et rouge 2G (SIN 128) des Sections 3 et 4 du SIN. Le Comité a noté que le rouge 2G n'a pas de DJA du JECFA et qu'en tant que tel, toutes les dispositions relatives au rouge 2G dans le processus par étapes de la NGAA seraient interrompues (Annexe III, Partie B).

Recommandation 3

145. Le Comité a souscrit à la recommandation de modifier la catégorie fonctionnelle et la/les fonction(s) technologiques (s) dans les Sections 3 et 4 du SIN pour le BMC (SIN 1205) (c'est-à-dire addition de -catégorie fonctionnelle Support ; et, -Fonction technologique auxiliaire/agent d'encapsulation).

Recommandation 4-5

146. Le Comité a souscrit aux recommandations de:

- (i) remplacer le nom du SIN 160a(iv) « Carotènes, bêta-, algues » par « Extrait riche en β -Carotène de *Dunaliella salina* »; et

¹⁷ CL 2019/12-FA; CX/FA 19/51/12; CX/FA 19/51/12 Add.1 (Malaisie, États-Unis d'Amérique et Specialty Food Ingredients-UE); CRD4 (Rapport du groupe de travail intra-session sur le SIN) ; CRD16 (Ghana, Indonésie, Fédération de Russie et Sénégal); CRD30 (Ghana, Indonésie, Fédération de Russie et Sénégal); CRD31 (Union Africaine)

- (ii) modifier par voie de conséquence la *Liste des normes Codex des additifs alimentaires* (CXM6-2018) par rapport au changement de nom.

147. La présidence a informé le Comité qu'un mécanisme pour conserver la trace des numéros SIN éliminés serait examiné par le GT intra-session du CCFA52 suite aux inquiétudes exprimées concernant la confusion potentielle résultant de la réutilisation d'un numéro SIN.

Recommandations 6-7

148. Le Comité a souscrit aux recommandations de:

- (i) distribuer une CL pour demander des propositions de modifications du SIN, et
- (ii) établir un GTE pour examiner de nouvelles propositions ainsi que d'autres demandes découlant du CCFA51.

Conclusion

149. Le Comité est convenu de:

- (i) transmettre les avant-projets d'amendements au SIN à la CAC42 pour adoption à l'étape 5/8 et les amendements subséquents à CXM 6-2018 (Annexe IX);
- (ii) établir un GTE, présidé par la Belgique, travaillant en anglais seulement pour examiner
 - a. les réponses à la CL sur les additions et les modifications dans le SIN; et la préparation d'une proposition pour distribution pour observations à l'étape 3;
 - b. l'inclusion de la catégorie fonctionnelle d' « antioxydant » et de la fonction technologique d' « antioxydant synergique » pour le citrate de tricalcium (SIN 333(iii)) et le citrate de tripotassium (SIN 332(ii)), et l'inclusion de la fonction technologique d' « antioxydant synergiste » pour la lécithine (SIN 322(i));
 - c. la pertinence d'inclure la catégorie fonctionnelle d' « agent de traitement des farines » pour le carbonate de magnésium (SIN 504(i));
 - d. si la lécithine (SIN 322(i)) et l'ascorbate de sodium (SIN 301) ont la catégorie fonctionnelle d' « agent de traitement des farines » dans les produits relevant de CXS 152-1985 (Norme pour la farine de blé) - ou si la catégorie fonctionnelle pour la lécithine devrait être celle d' « émulsifiant »;
 - e. l'attribution d'un numéro SIN à l'amylase fongique issue d'*Aspergillus niger* et envisager d'inclure la catégorie fonctionnelle et la fonction technologique d' « agent de traitement des farines » ; et
 - f. l'établissement d'un mécanisme pour conserver la trace des numéros SIN supprimés.

150. Le Comité a noté que le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA52.

PROPOSITION D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS À LA LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA CL 2018/28-FA) (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁸

151. La présidence du GT intra-session sur les priorités (Chine) a présenté son rapport (CRD5) qui a porté sur: (i) les révisions à la CL demandant des informations et des observations sur la liste prioritaire des substances; et (ii) la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA.

Discussion

152. Le Comité a examiné les recommandations du GT dans CRD5, et a fait les observations et pris les décisions suivantes:

Recommandation 1-2 (Révisions à la CL)

¹⁸ CL 2018/28-FA ; CX/FA 19/51/13 (Réponses de l'Union européenne, Afrique du Sud, AMFEP, CEFIC, EFEMA, ETA, Specialty Food Ingredients-UE et IOFI); CRD5 (Rapport du GT intra-session sur la liste prioritaire); CRD6 (Révisions à la CL pour demander des informations et des observations sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA); CRD17 (Ghana, Fédération de Russie et Afrique du Sud) ; CRD31 (Union africaine)

153. Le Comité a souscrit aux révisions à la CL, indiquant que celles-ci aideraient à préciser: les informations requises, en particulier pour les substances obtenues à partir des ressources naturelles; et que ces données devraient uniquement être soumises en réponse à l'appel de données du JECFA, et non à la CL.

Recommandation 3 (Gomme gellane (SIN 418))

154. Le Comité a souscrit au retrait de la gomme gellane (SIN 418) de la liste prioritaire puisque le JECFA a déjà programmé la substance pour évaluation à sa prochaine session.

Recommandation 4 (Chlorhydrate de L-cystéine (SIN 920) et ascorbate de potassium (SIN 303))

155. Le Comité est convenu de:
- (i) inclure le chlorhydrate de L-cystéine (SIN 920) à la liste prioritaire en indiquant que puisque cette substance n'avait pas de norme JECFA elle ne pourrait par conséquent pas répondre aux critères d'entrée dans la NGAA. Le Comité est également convenu d'ajouter la demande d'évaluation de l'innocuité pour cette substance; et
 - (ii) retirer l'ascorbate de potassium (SIN 303) de la liste prioritaire, suite à la clarification du Secrétariat du Codex indiquant que le CCFA47 (2015) était convenu de retirer la substance des priorités puisqu'aucun engagement n'avait été exprimé concernant la soumission de données au JECFA pour son évaluation.

Recommandation 5-6

156. Il a été en outre confirmé que l'évaluation des 14 agents aromatisants répertoriés au numéro de série 7, 3ème ligne dans le Tableau 1 - Liste des substances utilisées en tant qu'additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA, Annexe 3 du CRD5 (voir page 7) ne serait qu'à titre de spécification.
157. Le Comité a souscrit aux recommandations avec amendements concernant:
- (i) la liste des substances utilisées en tant qu'additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA (CRD5, Annexe 3, tableau 1) ; et
 - (ii) la liste des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques proposés pour évaluation par le JECFA avec certains amendements (CRD5, Annexe 4, Tableau 2).
158. Le Comité est par ailleurs convenu d'inclure l'amylase fongique d'*Aspergillus niger*, et l'enzyme protéolytique de *Bacillus subtilis* en tant qu'agents de traitement des farines à la liste prioritaire du JECFA aux fins de normes et d'évaluation de l'innocuité tel qu'examiné au paragraphe 49(ii).

Conclusion

159. Le Comité est convenu de:
- (i) adopter la CL révisée sur les priorités (Annexe X, Partie A); et
 - (ii) transmettre la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA amendée pour confirmation par la CAC42 et pour le suivi de la FAO et de l'OMS (Annexe X, Partie B).

À la mémoire de Dr Pierre Kirsch

160. Le Comité a reconnu le dévouement passionné de Dr Pierre Kirsch tant auprès du Comité qu'auprès du JECFA.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 8 de l'ordre du jour)

161. Le Comité a noté qu'aucune autre activité n'avait été proposée.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 9 de l'ordre du jour)

162. Le Comité a été informé que la cinquante-deuxième session se tiendrait en Chine du 2 au 6 mars 2020, les dispositions finales faisant l'objet de la confirmation du gouvernement hôte en concertation avec le Secrétariat du Codex.

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

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

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

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

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

AUSTRALIA - AUSTRALIE

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

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

AUSTRIA - AUTRICHE

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

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mrs Christine Vinkx
Food safety Expert
Food, Feed and other consumption product
FPS public health.
Eurostation - Place Victor Horta, 40 bte 10
Brussels
Belgium
Tel: +3225247359
Email: christine.vinkx@health.fgov.be

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

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

Ms Rebeca Almeida Silva
Health Regulation Expert
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA
SIA, trecho 5, setor especial 57, 2º andar, sala 2
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 3462-5378
Email: rebeca.silva@anvisa.gov.br

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

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

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

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

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

Mrs Yolande Alidaa Bomba
sous directeur de la cellule de defense du label qualiti"
Ministère des Mines, de l'Industrie et du Développement
Technologique
Cameroon
Email: y_nipe@yahoo.fr

CHILE - CHILI

Prof Roberto Saelzer F.
Universidad de Concepción
P.O. Box 1077
[Tel:+56977646393](tel:+56977646393)
Concepción
Chile
Email: rsaelzer@udec.cl

CHINA - CHINE

Mr Jianbo Zhang
research associate
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
Beijing
China
Tel: 86-10-52165425
Email: jianbozhang@cfsa.net.cn

Ms Michelle Chan
Scientific Officer
Centre for Food Safety
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway,
Admiralty
Email: mkychan@fehd.gov.hk

Mr Leishi Zhang
Counsel
National Health Commission of the People's Republic of
China
No 1 Xizhimen Outer South Road, Xicheng District,
Beijing
Beijing
China
Tel: 0086-10-68792385
Email: zhangls@nhc.gov.cn

Mr Weichun Du
Deputy Director
Center for Agro-Food Quality & Safety
Ministry of Agriculture and Rural Affairs, P.R.China
No.223 Chaowaidajie Street, Chaoyang
Dist.,Beijing,China.100020
Beijing
China
Email: duwwcc@sohu.com

Mr Yue Duan
Deputy Director
Tianjin Customs District
No2, Liuwei Lu, Hedong
Tianjin
China
Tel: 022-84201808
Email: 294262180@qq.com

Ms Xiaoxi Ju
Researcher
Division of Risk Assessment, Department of Food Safety,
Municipal Affairs Bureau, Macao S.A.R.
Rua Nova da Areia Preta No. 52,Macao S.A.R.
Macao
China
Tel: 853-63777083
Email: xxju@iam.gov.mo

Ms Chin Man Ku
Technician
Division of Risk Assessment, Department of Food Safety,
Municipal Affairs Bureau, Macao S.A.R.
Rua Nova da Areia Preta No. 52,Macao S.A.R.
Macao
China
Tel: 853-62491850
Email: cmku@iam.gov.mo

Mr Gensheng Shi
investigator
National Health Commission
1 Xizhimenwainanlu, Xicheng, Beijing
Beijing
China
Tel: 010-68792829
Email: gen8118@163.com

Ms Hui Sun
Email: sh@chinagrains.org

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

Mr Zhutian Wang
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,
Beijing, China, P.R.C
Beijing
China
Tel: 010-52165577
Email: wangzhutian@cfssa.net.cn

Mr Guangchao Xu
Cadre
Standards and quality center of Food and Strategic
Reserves Administration
Standards and quality center of Food and Strategic
Reserves Administration
Beijing
China
Tel: +86 (10) 58523779
Email: 395294737@qq.com

Mr Yi Xue
Deputy Chairman and Secretary General
China Food Additives and Ingredients Association
Rm.1402, Tower 3 Vantone, No.6A, Chaoyangmenwai
Beijing
China
Tel: 86-10-59071330
Email: cfaa1402@aliyun.com

Ms Jiyue Zhang
Research Assistant
China National Center For Food Safety Risk Assessment
37, Guangqu road, Chaoyang district, Beijing, 100022
Beijing
China
Tel: 01052165429
Email: Yue.zhang@cfssa.net.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Dr Daniel Andrés Cruz Cárdenas
Primer Secretario de Relaciones Exteriores (Consulado
de Colombia en Shanghai)
Ministerio de Relaciones Exteriores
518 ANYUAN ROAD, BAOHUA CITY CENTER, PISO
20, SUITE 2005, SHANGHAI 200060
Colombia
Tel: (021)60707161- extensión 116
Email: daniel.cruz@cancilleria.gov.co

Dr Nicolas Cock Duque
Gerente y Representante Legal
Ecoflora
Carrera 27 No. 7B - 145, Medellín, Colombia
Colombia
Tel: 57 (1) 3104420599
Email: nicolas@ecoflora.com

CROATIA - CROATIE - CROACIA

Ms Marija Pašalić
Head of Department
Department for special categories of food
Ministry of Health
Ksaver 200
Zagreb
Croatia
Tel: +385 1 4698493
Email: Marija.Pasalic@miz.hr

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mrs Annette Grossmann
Senior Scientific Advisor
Chemistry and Food Quality Division
Danish Veterinary and Food Administration
Email: ang@fvst.dk

ESTONIA - ESTONIE

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

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Sebastien Goux
Deputy Head of Unit
DG Sante
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-21555
Email: sebastien.goux@ec.europa.eu

Mr Jiri Sochor
Administrator
DG SANTE
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-76930
Email: jiri.sochor@ec.europa.eu

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

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

FRANCE - FRANCIA

Mrs Catherine Evrevin
chargée de mission
DGCCRF
Ministère de l'économie et des finances
Teledoc 223- 59, boulevard Vincent Auriol
PARIS Cedex 13
France
Tel: 0033144973205
Email: catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

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

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

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

Ms Marie Dubitsky
Managing Director
Maria Dubitsky Consulting GmbH
Gottfried-Böhm-Ring 67
München
Germany
Tel: +49 89 6804131
Email: marie@dubitsky.de

Mrs Silke Fallah
Regulatory Affairs Manager
GNT Europa GmbH
Kackertstrasse 22
Aachen
Germany
Tel: +49-241 888 5 304
Email: sfallah@gnt-group.com

INDIA - INDE

Mr Anil Mehta
Joint Director
Food Safety and Standards Authority of India
Ministry of Health & Family Welfare
FDA Bhawan Kotla Road
New Delhi
India
Tel: +91 9818316559
Email: anil.mehta76@yahoo.in

Mr Sunil Adsule
Director-Regulatory Affairs
Representative of FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
New Delhi
India
Tel: +91 9899998134
Email: sadsule@coca-cola.com

Dr Anirudha Kumar Chhonkar
Corporate Regulatory Advocacy Manager
Representative of FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
FICCI Federation House Tansen Marg,
New Delhi
India
Tel: 9910092474
Email: Anirudha.Chhonkar@IN.nestle.com

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

Mr Virendra Landge
Manager -Regulatory Compliance and Advocacy
Representative of FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
New Delhi
India
Tel: 9711271969
Email: vlandge@coca-cola.com

Mr Prakash Selvaraj
Executive-Regulatory Affairs
Representative of CIFTI-FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
New Delhi
India
Tel: +91 9886691392
Email: Prakash.selvaraj@itc.in

Dr Jasvir Singh
Regulatory , Scientific and Government Affairs Leader ,
South Asia, Representative of CIFTI-FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
India
Tel: +91 9958995804
Email: jasvir.singh@dupont.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Deksa Presiana
 Head of Sub Directorate of Food Safety Standardization
 Directorate for Processed Food Standardization
 The National Agency for Drug and Food Control (NADFC)
 Jl. Percetakan Negara No.23 Gedung F lantai 3 Jakarta
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6281293257662
 Email: deksa336@gmail.com

Mr Rifqi Ansari
 Head Section of Industrial Resources and Facilities
 Directorate of Beverages, Tobacco, and Freshener
 Products Industry
 Ministry of Industry
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6221 5252236
 Email: rifqi@kemenperin.go.id

Mrs Lili Defi
 Head Section of Food Additive Standardization
 Directorate for Food Products Standardization
 The National Agency for Drug and Food Control (NADFC)
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Gedung F lantai 3 Jakarta
 Jakarta
 Tel: +6287888771390
 Email: lilidefi@yahoo.com

Mrs Elza Gustanti
 Head of Sub Directorate for Drug and Food
 Directorate of Pharmaceutical Production and Distribution
 Ministry of Health
 Jl. HR Rasuna Said Blok X Kav 4-9 Kuningan, Jakarta
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +628158058594
 Email: elanti_apt@yahoo.com

Mrs Wenny Indriasari
 Head of Food Section
 Directorate of Pharmaceutical Production and Distribution
 Ministry of Health
 Jl. HR. Rasuna Said Blok X Kav. 4-9 Kuningan, Jakarta
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6282114848732
 Email: subditobat.pangan@gmail.com

Mrs Yeni Oktaviany
 Head of Sub Directorate of Medium Risk Processed Food
 Registration
 Directorate of Processed Food Registration
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6221 42800221
 Email: ditpkp_bpom@yahoo.com

Ms Hermi Tetrasari
 Head of Food and Water Chemistry Division
 National Quality Control Laboratory of Drugs and Food
 National Agency of Drug and Food Control (NADFC)
 Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta Pusat Indonesia
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6282216952958
 Email: hermini.moeljoso@gmail.com

ISRAEL - ISRAËL

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

ITALY - ITALIE - ITALIA

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

JAPAN - JAPON - JAPÓN

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

Ms Rieko Imabayashi
 Technical Officer
 Food Safety Policy Division, Food Safety and Consumer
 Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3502-8731
 Email: rieko_imabayashi220@maff.go.jp

Mr Kazuhiro Sakamoto
 Associate Director
 Food Safety Policy Division, Food Safety and Consumer
 Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3502-7674
 Email: kazuhiro_sakamoto940@maff.go.jp

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

KAZAKHSTAN - KAZAJSTÁN

Ms Raigul Baishybayeva
 Director
 Regional branch
 Ministry of Health of the Republic of Kazakhstan
 Dostyk 18
 Astana
 Kazakhstan
 Email: a.perneyev@gmail.com

Mrs Zhanar Tolysbayeva
 Expert on hygiene of nutrition
 Codex Alimentarius
 Ministry of Healthcare the Republic of Kazakhstan
 18 Dostyk ave
 Astana
 Kazakhstan
 Email: assem.smagul@gmail.com

KENYA

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

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

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

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

Mr Khalid Barami
 Technicien au Laboratoire Officiel d'Analyses et de
 Recherches Chimiques
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
 Chimiques
 25, Rue Rahal Nichakra -Ex Tours, Casablanca
 Casablanca
 Morocco
 Tel: 064850315
 Email: barami.khalid@gmail.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mrs Ana Viloría Alebesque
 Senior Policy Officer
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 PO Box 20350
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +31 6 15 03 51 98
 Email: ai.viloria@minvws.nl

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

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

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Talatu Kudi Ethan
 Deputy Director
 Laboratory Services
 Standards Organisation of Nigeria
 8b Surulere Industrial Street, Ogba
 Lagos
 Nigeria
 Tel: +2348033378217
 Email: talatuethan@yahoo.com

Mrs Hauwa Nuhu Yusufu
 Assistant Chief Standards Officer
 Food Technology
 Standards Organisation of Nigeria (SON)
 Standards Organisation of Nigeria, Niger State Office
 Minna
 Nigeria
 Tel: +2347033414955
 Email: khuloodnuhu@gmail.com

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Cecilie Svenning
 Senior Adviser
 Head Office
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O. Box 383
 Brumunddal
 Norway
 Tel: +47 22778048
 Email: cesve@mattilsynet.no

PERU – PÉROU – PERÚ

Eng Erick Xammar Arones Quiroz
Especialista en higiene alimentaria/Coordinador titular
del Comité de Aditivos
Lima
Digesa-Perú
Las Amapolas # 350 Urb. San Eugenio, Lince (Lima 14)
Lima (Perú)
Tel: +51983698161
Email: earones@minsa.gob.pe

PARAGUAY

Mrs Trini Jiménez Riveros
Directora del Organismo de Investigacion y Asistencia
Tecnológica
Avada. Gral. Artigas 3973 e/Gral. Roa
Asunción
Paraguay
Tel: 595-21-2886000
Email: trinijimenez@intn.gov.py

PHILIPPINES - FILIPINAS

Mrs Christmasita Oblepias
Food-Drug Regulation Officer IV
Food and Drug Administration
Laboratory
Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang
Muntinlupa City
Philippines
Tel: (632)857-1900 loc 8204
Email: caoblepias@fda.gov.ph

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

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Mr Dong-gyu Kim
Deputy Director
Food Additives Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex, 187,
Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: 82-43-719-2504
Email: dgkim@korea.kr

Ms Seung Yi Hong
CODEX Researcher
Food Additives Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex, 187,
Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
Sheongju-si, Chungcheongbuk-do
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: 82-43-719-2507
Email: sungyi52@korea.kr

Ms Haejin Kim
Researcher
Ingredient Examination Division
National Agricultural Products Quality Management
Service
141 Yongjeonro Gimcheonsi Gyeongbuk, Korea
Gincheonsi
Republic of Korea
Tel: 82-10-4135-1494
Email: asarela00@korea.kr

Dr Sang-ho Lee
Scientific Officer
Food Additives Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex, 187,
Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: 82-43-719-2517
Email: salutsh@korea.kr

Ms Soomin Park
Researcher
Ingredient Examination Division
National Agricultural Products Quality Management
Service
141 Yongjeonro Gimcheonsi Gyeongbuk, Korea
Gincheonsi
Republic of Korea
Tel: 82-54-429-7819
Email: soominpark@korea.kr

ROMANIA - ROUMANIE - RUMANIA

Mr Alexander Rogge
Political Administrator
Directorate-General LIFE (Agriculture, Fisheries, Social
Affairs and Health) Directorate Fisheries
Council of the European Union
Belgium
Email: alexander.rogge@consilium.europa.eu

Ms Cornelia Scurtu
National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority
Bucharest
Romania
Tel: +40748282827
Email: scurtu.cornelia@ansvsa.ro

Ms Valentina Stefan
National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority
Bucharest
Romania
Tel: +40765331666
Email: stefan.valentina-b@ansvsa.ro

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

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

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

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

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Fawzi Alhamdan
 Senior Regulatory and standards Affair Specialist
 Executive Dept. of Standards and food products evaluation
 Saudi Food and Drug Authority
 North Ring Road - Al Nafal Unit (1) Riyadh 13312 - 6288
 Saudi Arabia
 Riyadh
 Saudi Arabia
 Tel: +966112038222
 Email: CODEX.CP@sfd.gov.sa

Mr Abdulaziz Alangaree
 Senior Nutrition Specialist
 Executive Department of Monitoring & Risk Assessment
 Saudi Food and Drug Authority
 North Ring Road - Al Nafal Unit (1) Riyadh 13312 - 6288
 Saudi Arabia
 Riyadh
 Saudi Arabia
 Tel: +966112038222
 Email: CODEX.CP@sfd.gov.sa

SENEGAL - SÉNÉGAL

Prof Amadou Diouf
 Président du Comité national du Codex Alimentarius
 DIRECTION GENERALE SANTE
 Ministère de la Santé et de l'Action sociale
 Hôpital de Fann
 Dakar
 Senegal
 Tel: +221 77 644 98 23
 Email: amdiouf@me.com

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

Dr Raphaël Coly
 EXPERT SSA
 COMITE NATIONAL CODEX
 DAKAR
 Senegal
 Tel: +221781844726
 Email: raphaelcoly@gmail.com

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

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

Mrs Mame Diarra Faye Epse Leye
 Point de Contact National Codex
 DIRECTION GÉNÉRALE SANTE/MINISTÈRE SANTÉ ET ACTION SOCIALE
 Comité national du Codex Alimentarius
 Hopital Fann Dakar
 Dakar
 Senegal
 Tel: +221 77 520 09 15
 Email: mamediarrafaye@yahoo.fr

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

Dr Mareme Mbaye Sene
 CHEF D'UNITE
 MINISTÈRE SANTE ET ACTION SOCIALE
 CENTRE ANTI-POISON
 HOPITAL FANN
 DAKAR
 Senegal
 Email: msmbaye@gmail.com

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Ai Ling Leong
 Executive Manager, Regulatory Programmes Department
 Regulatory Administration Group
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 52, Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore 608550
 Singapore
 Tel: +6568052931
 Email: leong_ai_ling@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

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

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr Juan Manuel Delgado Galán
 Técnico Superior
 Subdirección General de Promoción de la Seguridad
 Alimentaria
 Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y
 Nutrición (AECOSAN). Ministerio de Sanidad, Consumo y
 Bienestar Social (MSCBS)
 C/ Alcalá nº 56 28014 Madrid
 Madrid
 Spain
 Tel: +34 91 338 04 53
 Email: jdelgadog@mscbs.es

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mrs Niemat Bashir
 Food inspector
 Environmental Health and food control
 Federal Ministry of Health
 Sudan/Khartoum Federal Ministry of Health
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +249912115599
 Email: amgadelbahi@hotmail.com

Mrs Adil Ibrahim
 Food Inspector
 Management of dietary supplements
 Federal Ministry of Health/National Council of Drugs and
 Toxins
 Sudan/Khartoum Aljamaa Street Federal Ministry of
 Health/National Council of Drugs and Toxins-
 Management of dietary supplements
 Khartoum
 Sudan
 Tel: 00249911486187
 Email: adelsigada@gmail.com

Mrs Mayada Mohamed Elhassan
 Chemist
 Chemistry department
 SUDANESE STANDARD & METROLOGY
 ORGANIZATION
 Khartoum /Sudan Sudanese Standard & Metrology
 Organization
 Khartoum
 Sudan
 Email: maelkareem@hotmail.com

Mr Emadeldin Shareif Mohammed Sharafeldin
 Head of Technical Support Unit
 Quality control and assurance management
 Sudanese standard & metrology organization
 Sudan -Khartoum/SSMO
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +249912316658
 Email: wadshareef@outlook.com

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

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

Mrs Cristina Avalos
 Nestec S.A.
 Av. Nestlé 55
 Vevey
 Switzerland
 Email: Cristina.Avalos@nestle.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Jiraratana Thesasilpa
 Food and Drug Technical Officer, Senior Professional
 Level
 Food and Drug Administration
 Food and Drug Administration
 88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang
 Nonthaburi
 Thailand
 Tel: +662 590 7179
 Email: jirate@fda.moph.go.th

Mr Korakod Hainak
 Member
 Food Processing Club
 The Federation of Thai Industries
 214 Thai Namthip Bldg., Vibhavadi-Rangsit Road, Tung
 Song Hong, Laksi
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +666 404 0064
 Email: khainak@coca-cola.com

Ms Yanit Harntaweep
 Department of Medical Sciences
 Ministry of Public Health
 88/7 Tiwanon Road, Muang District
 Nonthaburi
 Thailand
 Tel: +662 951 0000 ext. 99634
 Email: yanit.h@dmsc.mail.go.th

Dr Pichet Itkor
 Vice Chairman
 Food Processing Club
 The Federation of Thai Industries
 388 Exchange Tower 14th floor, Sukhumvit Road, Klong
 Toey
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +668 9939 465
 Email: Pichet.itkor@rb.com

Ms Passarapa Kaewnern
 Food Technologist
 Department of Fisheries
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +662 562 0600 ext. 13504
 Email: passarapa.k@dof.mail.go.th

Mr Sompop Lapviboonsuk
 Scientist, Senior Professional Level
 Department of Science Service
 Ministry of Science and Technology
 75/7 Rama VI Road, Ratchathewi
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +662 201 7195
 Email: sompop@dss.go.th

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

Ms Korwadee Phonkliang
 Standards Officer, Senior Professional Level
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +662 561 2277
 Email: korwadeep@hotmail.com

Ms Roongtiwa Rodchan
 Scientist, Senior professional level
 Department of Agriculture
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +662 940 6340
 Email: roongtiwa.r@doa.in.th

Ms Torporn Sattabus
 Standards Officer, Professional Level
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +662 561 2277 ext. 1412
 Email: torporn@acfs.go.th

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

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

Dr Akarat Suksomcheep
 Committee of Food Processing Industry Club
 Food Processing Club
 The Federation of Thai Industries
 214 Thai Namthip Bldg., Vibhavadi-Rangsit Road, Tung
 Song Hong, Laksi
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +668 1830 0717
 Email: sakarat@coca-cola.com

Ms Janpen Towiyanon
 Department of Medical Sciences
 Ministry of Public Health
 88/7 Tiwanon Road, Muang District
 Nonthaburi
 Thailand
 Tel: +662 951 0000 ext. 99529
 Email: janpen.t@dmsc.mail.go.th

Mrs Onauch Tuppasarndumrong
 Member
 Food Processing Club
 The Federation of Thai Industries
 60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention
 Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +668 1985 6988
 Email: onauch.tup@cpf.com

Dr Nanthiya Unprasert
Advisor
Thai Frozen Foods Association
92/6 6th Floor, Sathorn Thani II, North Sathorn Road,
Bangrak
Bangkok
Thailand
Tel: +662 235 5622-4
Email: nanthiyau@gmail.com

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Ms Ozgen Canan Oto
Food Engineer
Food Establishments and Codex
Ministry of Agriculture and Forestry, General Directorate
of Food and Control
Eskisehir yolu 9. Km Lodumlu
Ankara
Turkey
Tel: +903122587752
Email: ozgen.oto@tarim.gov.tr

Mr Selman Ayaz
Head of Department
Department of Administrative Service and Coordination
Ministry of Agriculture and Forestry - General Directorate
of Food and Control
Eskişehir Yolu 9. Km Lodumlu
Ankara
Turkey
Tel: +903122587604
Email: selman.ayaz@tarimorman.gov.tr

UGANDA - OUGANDA

Dr Jolly Kemirembe Zaribwende
Executive Director
Dairy Development Authority
Plot 1, Kafu Road, Nakasero P.O. Box 34006, Kampala
Kampala
Uganda
Tel: +256 785 094120
Email: ed@dda.or.ug

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Dr Adam Hardgrave
Head of Food Additives, Flavourings and Contact
Materials
Food Standards Agency
6th floor Clive House 70 Petty France
London
United Kingdom
Tel: +44 7721238153
Email: Adam.Hardgrave@food.gov.uk

Ms Fiona Macconnacher
Trade Policy Adviser
Trade Policy Team
Food Standards Agency
6th floor Clive House 70 Petty France London
United Kingdom
Tel: + 44 (0) 207 276 8362
Email: Fiona.macconnacher@food.gov.uk

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

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE- UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Ms Stephanie Kaaya
STANDARDS OFFICER
PROCESS TECHNOLOGY STANDARDS
TANZANIA BUREAU OF STANDARDS
P.O BOX 9524 DAR ES SALAAM TANZANIA
DAR ES SALAAM
United Republic of Tanzania
Tel: +255 754 383 501
Email: stephanie.kaaya@tbs.go.tz

Ms Gwantwa Samson
TANZANIA FOOD AND DRUGS AUTHORITY
TANZANIA FOOD AND DRUGS AUTHORITY P.O BOX
77150 DAR ES SALAAM
DAR ES SALAAM
United Republic of Tanzania
Email: gwantwa.mwakipesile@tfda.go.tz

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

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

Ms Jenna Cramer
Regulatory Affairs Manager
Abbott Nutrition
United States of America
Tel: +1 614-624-6176
Email: jenna.cramer@abbott.com

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

Ms Katie Davis
Senior Regulatory Affairs Manager
Apeel Sciences
United States of America
Tel: +1 805-203-0146
Email: katie.davis@apeelsciences.com

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

Mr Nicholas Gardner
 Director, Codex and International Regulatory Affairs
 U.S. Dairy Export Council
 2107 Wilson Blvd., Suite 600
 Arlington, VA
 United States of America
 Tel: +1.703.469.2365
 Email: ngardner@usdec.org

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

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

Dr Wu Li
 Senior Director Regulatory Affairs
 Symrise Inc
 United States of America
 Tel: +1 201-257-1113
 Email: Wu.Li@symrise.com

Prof Kenneth Lowery
 Senior International Issues Analyst
 U.S. Codex
 Office of the Under Secretary
 1400 Independence Avenue SW Room 4861-South
 Building
 Washington DC
 United States of America
 Tel: +1 202 690 4042
 Email: kenneth.lowery@osec.usda.gov

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

Mr Richard White
 Consultant
 5116 Overlook Avenue
 Bradenton, FL
 United States of America
 Tel: +1703 304 0424
 Email: Richard.d.white@gmail.com

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

VIET NAM

Mrs Thi Huong Dang
 Certification Director
 Vina Cert Certification and Inspection Joint stock
 Company
 VIETNAM CODEX OFFICE
 130 Nguyen Duc Canh Str
 Hanoi
 Viet Nam
 Tel: 934.581.466
 Email: certify@vinacert.vn

Mrs Thi My Chi Dinh
 Staff
 Quality Assurance And Testing Center 3
 49 Pasteur, Nguyen Thai Binh Ward, District 1
 Ho Chi Minh
 Viet Nam
 Tel: 984.808.809
 Email: dt-mychi@quatest3.com.vn

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

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

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

Mrs Nguyen Thi Minh Ha
DEPUTY HEAD
Ministry of Health
VIETNAM CODEX OFFICE
Lane 135 nui truc street, Ba Dinh District.
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0917298786
Email: codexvn@vfa.gov.vn

Mrs Thi Bang Tuyet Tran
Coca-Cola Southeast Asia Inc
235 Dong KHoi
Ho Chi Minh
Viet Nam
Email: ttuyet@coca-cola.com

Mrs Do Lan Anh Tran
Regulatory Officer
Brenntag Vietnam Co, Ltd
Quality Assurance and Testing Center 3
202 Hoang Van Thu street
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 02873024555
Email: anh.trandolan@brenntag-asia.com

Mrs Thi Phuong An Van
Staff
Quality Assurance And Testing Center 3
49 Pasteur, Nguyen Thai Binh Ward, District 1,
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 0978.846.156
Email: vtp-an@quatest3.com.vn

Mr Ngoc Quynh Vu
General Secretary
Vietnam Dairy Association
205 Giang vo street
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0913552166
Email: vungocquynh@vda.org.vn

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)

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

Dr Jean Claude Ruf
Scientific Coordinator
OIV
18, rue d'Aguesseau
Paris
France
Tel: +33674663451
Email: jruf@oiv.int

ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES (AIDGUM)

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

ASSOCIATION OF MANUFACTURERS AND FORMULATORS OF ENZYME PRODUCTS (AMFEP)

Mr Patrick Fox
Secretary General
AMFEP
Ave. des Tervueren 188a Brussels, Belgium
Brussels
Belgium
Tel: 0483503233
Email: pfox@kellencompany.com

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Mr Ray Devirgiliis
District of Columbia
CCC
529 14th Street, NW 750
Washington
United States of America
Tel: 2022071104
Email: rdevirgiliis@Kellencompany.com

Mrs Nicole Cuellar-kingston
CCC
Tel: 1-952-742-2113
Email: Nicole_Cuellar-Kingston@cargill.com

Ms Wendy Gao
Director
Regulatory Affairs
Cargill
Email: Wendy_Gao@cargill.com

Ms Cindy Hou
Regulatory Affairs Manager
Ingredion
Email: Cindy.hou@ingredion.com

Ms Wansakarn Seangboon
Regulatory Affairs Mgr - Asia-Pacific
Calorie Control Council
Bangna Tower C, 11th Floor 40/14 Moo 12, Bangra-Trad
Road Bangkaew, Bangplee
Samutprakarn
Thailand
Email: wansakarn.seangboon@ingredion.com

CONSEIL EUROPÉEN DE L'INDUSTRIE CHIMIQUE (CEFIC)

Mr Miguel Ángel Prieto Arranz
Sector Group Manager
Specialty Chemicals
Cefic
rue Belliard 40 - Boite 15 -
Brussels
Belgium
Tel: 3224369468
Email: map@cefic.be

EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)

Mrs Inger Billeskov
EFEMA
DuPont Nutrition & Health Edwin Rahrs vej 38
Brabrand
Denmark
Email: Inger.Billeskov@dupont.com

Ms Britta Japp
Palsgaard Palsgaardvej 10
Juelsminde
Denmark
Email: bj@palsgaard.dk

ENZYME TECHNICAL ASSOCIATION (ETA)

Mr Wai Kwan George Ha
Enzyme Technical Association
1111 Pennsylvania Avenue, NW
Washington
United States of America
Tel: 12027395613
Email: ann.begley@morganlewis.com

Dr Pushpa Kiran Gullapalli
DC
Enzyme Technical Association
1111 Pennsylvania Avenue, NW
Washington
United States of America
Tel: 12027395613
Email: ann.begley@morganlewis.com

Mr Yuma Tani
DC
Enzyme Technical Association
1111 Pennsylvania Avenue, NW
Washington
United States of America
Tel: 12027395613
Email: ann.begley@morganlewis.com

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

Dr Dirk Cremer
EU Specialty Food Ingredients
DSM Nutritional Products Europe, Ltd., Human Nutrition
and Health P.O. Box 2676, 4002
Basel
Switzerland
Email: dirk.cremer@dsm.com

Mr Tian Xue
EU Specialty Food Ingredients
BASF (China) Company Ltd. 25/F, Tower A, Gateway
Plaza, No 18 Xiaguangli Dongsanhuanbeilu; Chaoyang
District
Zip code: 100027
City: Beijing
E-mail: tian.xue@basf.com

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

Mrs Caroline Rey
Member of delegation
EU Specialty Food Ingredients
Avenue de Tervueren 13A
Brussels
Belgium
Email: info@specialtyfoodingredients.eu

Ms Ashley Wang
EU Specialty Food Ingredients
Tate & Lyle Shanghai 16F, Building C, Headquarters
Park Phase 2, 1582 Gumei Road, PRC 200233
Email: Ashley.Wang@tateandlyle.com

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Yifan Jiang
Food Industry Asia (FIA)
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Tel: 62353854
Email: codex@foodindustry.asia

Mr Michele Gherardini
Food Industry Asia
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Email: codex@foodindustry.asia

Mr Joseph Ma
Food Industry Asia (FIA)
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Email: codex@foodindustry.asia

Mr Zhi Yong Toh
Food Industry Asia (FIA)
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Tel: 62353854
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Debbie Wang
Food Industry Asia (FIA)
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Lily Xu
Food Industry Asia
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Cathy Zhang
Food Industry Asia (FIA)
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Rena Zhao
 Food Industry Asia (FIA)
 1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
 Singapore
 Singapore
 Email: codex@foodindustry.asia

FOOD DRINK EUROPE

Ms Angeliki Vlachou
 Senior Manager Food Policy, Science and R&D
 Food Policy, Science and R&D
 FoodDrinkEurope
 Avenue des Nerviens 9-31- 1040 Bruxelles - BELGIUM
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 2 5141111
 Email: a.vlachou@fooddrinkurope.eu

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

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)

Dr Maria Bastaki
 Scientific Director
 International Association of Color Manufacturers
 Email: mbastaki@iacmcolor.org

Ms Aileen Hu
 Kalsec
 Email: ahu@kalsec.com

Ms Melissa Kessler
 Mars, Inc.
 Email: melissa.kessler@effem.com

Mr Jaichandra Maurya
 ROHA
 Email: jaichandra.maurya@rohagroup.com

Mr David Schoneker
 Colorcon
 Email: dschoneker@colorcon.com

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Ms Cynthia Rousselot
 International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
 Gridiron Building One Pancras Square
 London
 United Kingdom
 Email: secretariat@iadsa.org

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

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

INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)

Dr Debra Miller
 Senior VP of Scientific & Regulatory Affairs
 Pennsylvania
 International Confectioners Association
 132 Barnwell Lane
 Palmyra
 United States of America
 Tel: 7174391127
 Email: debra.miller@candyusa.com

Mr Richard Wood
 Regulatory Affairs Director
 Corporate Scientific and Regulatory Affairs
 ICA
 Email: richard.wood@effem.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

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

Mr Hidekazu Hosono
 General Manager
 Suntory Business Expert
 2-3-3 Daiba, Minato-ku, Tokyo 135-8631, Japan
 Japan
 Tel: +81-3-5579-1521
 Email: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

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

Ms Paivi Julkunen
 Codex Policy Advisor
 International Council of Beverages Associations
 United States of America
 Email: paivi.julkunen@cdxstrategies.com

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

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA) (ICGA)

Mr Christophe Lepretre
 Executive Director Regulatory and Scientific Affairs
 International Chewing Gum Association
 Avenue Louise, 54 Stephanie Plaza
 Brussels
 Belgium
 Tel: 0032 2 645 5060
 Email: lepretre@gumassociation.org

Mrs Tina Chen
 Scientific and Regulatory Affairs
 Mars Wrigley Confectionery China Limited
 31/F, R&F Centre 10 Huaxia Road
 Guangzhou
 China
 Tel: +86-20-85196075
 Email: tina.chen@effem.com

Mrs Jenny Xin Li
 Legal Consultant
 ICGA
 Tel: +86 21 6335 1000
 Email: li@khlaw.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)

Ms Gloria Brooks-ray
 Advisor
 Codex & International Regulatory Affairs
 Exponent, Inc.
 P.O. Box 97
 Mountain Lakes, New Jersey
 United States of America
 Email: gbrooksray@exponent.com

Dr Áine Hearty
 Managing Scientist
 Food Safety and Regulatory Affairs (Europe)
 Exponent International Limited
 The Lenz, Hornbeam Business Park Harrogate North
 Yorkshire, HG2 8RE
 United Kingdom
 Email: ahearty@exponent.com

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

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

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

Mr Jingquan Fang
 NC Secretary
 The Chinese National Committee of IDF
 No.2727 1st Innovation Road, Songbei District
 Harbin
 China
 Tel: +86 451 8666 1498
 Email: jingquanf@vip.163.com

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

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Ms Michelle Smolarski
 Scientific & Nutrition Coordinator
 IFAC
 Email: msmolarski@kellencompany.com

Ms Aliah Abdul Wahab
 Regional Regulatory Affairs Director, APAC
 Chr. Hansen
 Email: sgaaw@chr-hansen.com

Ms Anja Andersen
 Regulatory Affairs Manager
 DuPont
 Email: anja.b.andersen@dupont.com

Mr Carl Bao
 Regulatory Affairs Manager
 CP Kelco
 Email: carl.bao@cpkelco.com

Mr Steven Basart
 Director, IFAC China
 IFAC
 Email: sbasart@kellencompany.com

Ms Jenny Du
 Director of Operations
 Apeel Sciences
 Email: jenny@apeelsciences.com

Ms Allie Gebbie
 Regulatory Affairs Manager
 Apeel Sciences
 Email: allie@apeelsciences.com

Mr Kevin Kenny
 Chief Operating Officer
 Decernis
 Email: kkenny@decernis.com

Mr Francisco Laguna
Counsel
Apeel Sciences
Email: laguna@translegal-llc.com

Mr Lei Ming
Regulatory Manager
Chr. Hansen
Email: cnmale@chr-hansen.com

Ms Arini Nuran Mohd Rashidi
Trainee Regulatory Assistant
Chr. Hansen
Email: myarmo@chr-hansen.com

Mr Rong Peng
Regulatory Affairs Executive
DuPont
Email: rong.peng@dupont.com

Mr Roy Shen
VP of Regulatory Affairs
Kerry
Email: roy.shen@kerry.com

Ms Daphne Sim
Senior Regional Regulatory Specialist
Chr. Hansen
Email: sgdsi@chr-hansen.com

Ms Rohene Srikanan
Regulatory Manager
Kerry
Email: rohene.srikanan@kerry.com

Mr Martin Tao
Regulatory Affairs Senior Engineer
DuPont
Email: martin.tao@dupont.com

Ms Yan Wen
Regulatory Affairs Director
DuPont
Email: yan.wen@dupont.com

Ms Jean Xu
Senior Project Manager
IFAC
Email: jxu@kellencompany.com

Ms Lee Yein Lam
Senior Regulatory Manager
Kerry
Email: lee.yein.lam@kerry.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Dr Rosetta Newsome
Director, Science, Policy, and Scientific and Regulatory
Affairs
Science & Policy Initiatives
Institute of Food Technologists
Institute of Food Technologists 525 West Van Buren
Street Chicago, IL 60607-3830
Chicago
United States of America
Tel: 312-369-0575
Email: rnewsome@ift.org

INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)

Mr John Collins
Executive Director
International Fruit and Vegetable Juice Association
23 Boulevard des Capucines
Paris
France
Tel: +441934627984
Email: john@ifu-fruitjuice.com

Mr Hany Farag
International Fruit & Vegetable Juice Association (IF)
23 Boulevard des Capucines
Paris
France
Tel: +18183123076
Email: Hany.Farag@doleintl.com

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Dr Masanori Kohmura
International Glutamate Technical Committee
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-70-3971-1199
Email: secretariat@e-igtc.org

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

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Dr Yuying Wang
ILSI Focal Point in China
27 Nan Wei Road
Beijing
China
Tel: +86 13810959159
Email: yywang@ilsichina.org

Dr Shim-mo Hayashi
Research Fellow
Osaka Prefecture University, Graduate School of Life and
Environmental Sciences
1-1-11 Sanwa-cho, Toyonaka
Osaka
Japan
Tel: +81-6-6333-0597
Email: afbou408@oct.zaq.ne.jp

Dr Tin-chen Hsu
Adjunct Associate Professor
Graduate Institute of Food Science and Technology
National Taiwan University
No. 181, Shida Rd.
Taipei City, Taiwan
Tel: +886-2-2369-0989
Email: cheng181@ms4.hinet.net

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

Dr Wayne Wang
Regulatory Specialist
ILSI Taiwan
Suite 8, 9F, No.68, Sec.4, Roosevelt Rd., Zhongzheng
Dist.,
Taipei City 100, Taiwan
Tel: +886-2-23689867
Email: georgewang0211@gmail.com

Dr Clement Wu
Senior SRA Manager
R&D
PepsiCo Foods Taiwan
11F., No.89, Sec. 5, Nanjing E. Rd., Songshan Dist.
Taipei City 105, Taiwan
Tel: +886-2-2761-8708
Email: clement.wu@pepsico.com

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)

Dr Thierry Cachet
Regulatory and Advocacy Director
Brussels
IOFI
Avenue des Arts 6
Brussels
Belgium
Tel: +3222142052
Email: tcachet@iofi.org

INTERNATIONAL SWEETENERS ASSOCIATION (ISA)

Ms Joanna Jaskolska
Regulatory Affairs Manager
ISA
Email: joanna@isasecretariat.org

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC0)

Mrs Maria Teresa Scardigli
Executive Director
International Stevia Council
Avenue de Tervuren 188A
Brussels
Belgium
Tel: 0497597221
Email: globaloffice@internationalsteviacouncil.org

Mr Hadi Omrani
Manager-Technical and Regulatory Affairs
SweeGen
30111 Tomas
Rancho Santa Margarita - California
United States of America
Tel: +1-949-677-7785
Email: hadi.omrani@sweetgen.com

Mr Sidd Purkayastha
VP, Head of Global Scientific & Regulatory Affairs
PureCircle Limited
PureCircle Limited
200 W Jackson Blvd, 8th Floor
Chicago
United States of America
Tel: +1- 217-417-8440
Email: Sidd.Purkayastha@purecircle.com

Mr Ashley Roberts
Senior Vice President – Food & Nutrition
Health, Environmental & Regulatory Services (HERS)
Intertek Scientific & Regulatory Consultancy
2233 Argentia Road, Suite 201
Mississauga, Ontario
Canada
Tel: +1 905-286-4136
Email: ashley.roberts@intertek.com

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Ms Cristine Bradley
Head of IFCN Global Regulatory Policy
Reckitt Benckiser
Email: cris.bradley@rb.com

Ms Amy Chu
Senior Regulatory Affairs Manager
RB
Email: WaiLingAmy.Chu@rb.com

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

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFOST)

Prof John Lupien
IUFoST
Food Science Department University of Massachusetts
Amherst Massachusetts
Amherst, MA
United States of America
Tel: 1-508-888-059
Email: john@jrlupien.net

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)

Ms Valerie Rayner
Co-Chair Working Group Codex
NATCOL
Rond-Point Schuman 6
Brussels
Belgium
Tel: +447895988031
Email: Secretariat@natcol.org

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

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

**UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION
(USP)****HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –
SÉCRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

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

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

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

CODEX SECRETARIAT

Tom Heilandt
Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 54384
E-mail: Tom.Heilandt@fao.org

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

Myoengsin CHOI
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Tel: +39 06 5705 4796
Email: Myoengsin.Choi@fao.org

Mia Rowan
Consultant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +39 06570 56939
E-mail: Mia.Rowan@fao.org

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food and
Agriculture Organization of the UN
C2-64 Viale delle Terme Caracalla
Roma
Italy
Email: lingping.zhang@fao.org

FAO

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

WHO

Kim PETERSEN
Department of Food Safety and Zoonoses
World Health Organization
20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
Switzerland
Phone: + 41 22 791 1439
Email: kpetersen@who.int, jecfa@who.int

Annexe II

ACTIONS REQUISES PAR SUITE DES MODIFICATIONS DU STATUT DE LA DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES ISSUES DU 86^E JECFA

(Pour information et action)

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFA51
1207	Copolymère de méthacrylate anionique (AMC)	<p>Noter que le 86^e JECFA n'était pas capable d'achever l'évaluation de AMC.</p> <p>Noter la conclusion que pour clarifier le potentiel <i>in vivo</i> cancérigène de l'acrylate monomère résiduel davantage de données sont requises.</p>
1205	Copolymère de méthacrylate basique (AMC)	<p>Noter la conclusion du JECFA qu'une DJA "non spécifiée" a été établie pour BMC.</p> <p>Notez les nouvelles normes du JECFA pour BMC (voir CX/FA 19/51/4).</p> <p>Inclure BMC (SIN 1205) dans le tableau 3 de la NGAA et distribuer pour observations à l'étape 3.</p> <p>De requérir des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi du BMC pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe au tableau 3 (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA).</p>
127	Érythrosine :	<p>Notez la conclusion du JECFA à savoir que les nouvelles données qui sont disponibles depuis la dernière évaluation de l'érythrosine n'amènent pas à réviser la DJA et a confirmé la DJA antérieure de 0-0,1 mg/kg pc.</p>
132	Indigotine	<p>Notez la conclusion du JECFA que les nouvelles données qui sont disponibles depuis la dernière évaluation de l'indigotine n'amènent pas à réviser la DJA et a confirmé la DJA antérieure de 0-5 mg/kg pc.</p>
	La lutéine et les esters de lutéine de <i>Tagetes erecta</i> et la zéaxanthine (synthétique)	<p>Noter la conclusion du JECFA sur la DJA "non spécifiée" pour la lutéine de <i>Tagetes erecta</i>, les esters de lutéine de <i>Tagetes erecta</i> et la zéaxanthine (synthétique).</p> <p>Notez la conclusion du JECFA que la méso-zéaxanthine n'avait pas été introduite dans ce groupe de la DJA, puisque les normes ne sont pas actuellement disponibles.</p> <p>Notez la conclusion du JECFA à savoir que le groupe de la DJA de 0-2 mg/kg pc pour la lutéine de <i>Tagetes erecta</i> et la zéaxanthine (synthétique) a été rejetée.</p> <p>Notez que les normes pour la lutéine de <i>Tagetes erecta</i> ont été révisées et que les normes pour les esters de lutéine issues de <i>Tagetes erecta</i> et la zéaxanthine (synthétique) ont été maintenues.</p> <p>Inclure la lutéine de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(I)) et la zéaxanthine (synthétique) dans le tableau 3 de la NGAA et de les distribuer pour observations à l'étape 3 ;</p> <p>de requérir des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi du groupe d'additifs alimentaires qui inclut la lutéine de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(i)), les esters de létéine de <i>Tagetes erecta</i> (INS 161b(ii)) et la zéaxanthine (synthétique) (SIN 161h(i))</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFA51
		pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe au tableau 3 (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGA).
1206	Copolymère de méthacrylate neutre (AMC)	Noter la conclusion du 86 ^e JECFA sur une DJA "non spécifiée" pour NMC. La DJA "non spécifiée" était temporaire parce que les normes sont provisoires. Noter la conclusion du 86 ^e JECFA qu'il n'y avait pas de données soumises pour une méthode appropriée d'étude.
420(ii)	Sirop de sorbitol	Noter la conclusion du 86 ^e JECFA sur une DJA "non spécifiée" pour le sirop de sorbitol.
134	Extrait de spirulina	Noter la conclusion du 86 ^e JECFA sur une DJA "non spécifiée" pour l'extrait de spiruline. La DJA "non spécifiée" était temporaire parce que les normes sont provisoires. Notez la requête du JECFA pour les données analytiques requises pour décembre 2019.

Tableau 2 Agents aromatisants évalués lors de la 86^e réunion du JECFA

Les agents aromatisants ont été évalués par la procédure révisée pour l'évaluation de sécurité des agents aromatisants.

a. ALCOOLS PRIMAIRES ALICYCLIQUES, ALDÉHYDES, ACIDES ET ESTERS APPARENTÉS

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'exposition alimentaire actuelle évaluée
Catégorie structurelle I			
Mélange de 1-Vinyl-3-cyclohexenecarbaldehyde et 4-Vinyl-1-cyclohexenecarbaldehyde	2253	N	Pas de problèmes de sécurité.
<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-ol	974	N	Pas de problèmes de sécurité.
<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-yl Acétate	975	N	Pas de problèmes de sécurité.
Formyl-6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-ene	980	N	Pas de problèmes de sécurité.
Myrtenol	981	N	Pas de problèmes de sécurité.
Acétate de myrtényl	982	M	Pas de problèmes de sécurité.
Catégorie structurelle II			
(1-Methyl-2-(1,2,2-trimethylbicyclo[3.1.0]hex-3-ylmethyl)cyclopropyl)méthanol	2254	N	Pas de problèmes de sécurité.
Catégorie structurelle III			
Acide (±)-Bicyclo[2.2.1]hept-5-ene-2-carboxylique, ester éthylique	2255	N	Pas de problèmes de sécurité.
Agent aromatisant exclu à l'étape 1 de la Procédure révisée			
<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-al (Perillaldehyde)	973	T	Données de génotoxicité pour <i>p</i> -mentha-1,8-dien-7-al soulèvent des

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'exposition alimentaire actuelle évaluée
			inquiétudes pour une génotoxicité potentielle.

N : nouvelles normes

M : Normes maintenues existantes ;

B. Carvone et substances relatives structurellement

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'exposition alimentaire actuelle évaluée
Catégorie structurelle I			
Isobutyrate pinocarvyl	2242	N	Pas de problèmes de sécurité.
Palmitate Carvyl	2243	N	Pas de problèmes de sécurité.
Catégorie structurelle III			
6-Hydroxycarvone	2244	N	Pas de problèmes de sécurité.
Agents aromatisants non évalués conformément à la Procédure révisée			
(+)-Carvone	380,1	M	Le Comité n'a pas réévalué (+)-carvone (No. 380.1) conformément à la procédure révisée compte tenu du manque d'informations sur l'exposition orale de toutes les sources et le besoin de réviser la DJA. Une révision de la DJA est recommandée basée sur l'évaluation de toutes les données biochimiques et toxicologiques. En outre, les données sont nécessaires pour une évaluation de l'exposition pour l'exposition orale au (+)-carvone de toutes les sources pour compléter l'évaluation pour (+)-carvone.
(+)-Carvone	380,2	M	Le Comité n'a pas réévalué (+)-carvone (No. 380.2) conformément à la procédure révisée compte tenu du manque d'informations sur l'exposition orale de toutes les sources et l'absence de données toxicologiques.

M : normes existantes maintenues ; N : nouvelles normes

C. Acides carboxyliques aliphatiques de furanne substitué, acides carboxyliques et esters apparentés, sylphides disulfites et éthers

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'exposition alimentaire actuelle évaluée
Catégorie structurelle III			
2-Pentylfuran	1491	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2-Heptylfurane	1492	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'exposition alimentaire actuelle évaluée
2-Decylfurane	1493	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
3-Méthyle-2-(3-méthylbut-2-enyl) -furane	1494	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2,3-Diméthylbenzofurane	1495	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2,4-Difurfurylfurane	1496	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
3-(2-Furyl) acroléine	1497	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2- Methyl-2(2-Furyl) acroléine	1498	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
3-(5-Méthyl-2-furyl) prop-2-enal	1499	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
3-(5-Méthyl-2-furyl) prop-2-enal	1500	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2-Furfurylidene-butyr-aldehyde	1501	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2-Phenyl-3-(2-furyl) prop-2-enal	1502	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2-Furyl méthyl cétone	1503	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2-Acetyl-5-méthylfurane	1504	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2-Acetyl-3,5-méthylfurane	1505	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
3-Acetyl-2,5-méthylfurane	1506	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2-Butyrylfurane	1507	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
(2-Furyle)-2-propanone	1508	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2-Pentanoylfurane	1509	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
1-(2-Furyle)-3-butène-3-one	1510	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
4-(2-Furyle)-3-butène-2-one	1511	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
Pentyle 2-furyle cétone	1512	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
Éthyle 3-(2-furyle) propanoate	1513	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
Isobutyle 3-(2-furan)propionate	1514	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
Isobutyle 3-(2-furan)propionate	1515	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
Isobutyle 3-(2-furan)propionate	1516	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
Phenethyle 2-furoate	1517	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
Propyle 2-furanacrylate	1518	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2,5-Diméthyle-3-oxo-(2 <i>H</i>)-fur-4-yl butyrate	1519	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
Furfuryle méthyle éther	1520	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
Éthyle furfuryle éther	1521	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
Difurfuryle éther	1522	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2,5-Diméthyle-3-furanthiol acétate	1523	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
3-(2-Méthyle-3-furyl)prop-2-enal	1524	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
3-(2-Méthyle-2-furyl)prop-2-enal	1525	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
O-Ethyle S-(2-furylméthyl)thiocarbonate	1526	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
F Ethyle 3-(2-furyl)propanoate	2103	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
Di-2-Furylméthane	2104	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.
2-Méthylbenzofurane	2105	M ^a	Pas de problèmes de sécurité.

M : Normes maintenues existantes

^a Le texte indiquant que l'évaluation de sécurité pour ces agents aromatisants n'avait pas été achevée a été retiré des normes et les normes ont été maintenues comme complètes.

D. Alcools aliphatiques insaturés linéaires ou ramifiés non conjugués, aldéhydes, acides et esters associés

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'exposition alimentaire actuelle évaluée
Catégorie structurelle I			
<i>Trans</i> -6-Octenal	2240	N	Pas de problèmes de sécurité.
2,6-Diméthyl-5-heptenal	2241	N	Pas de problèmes de sécurité.

N : nouvelles normes

E. Maltol et substances apparentées

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'exposition alimentaire actuelle évaluée
Catégorie structurelle II			
MALTOL	1480	M	Pas de problèmes de sécurité ^a .
Catégorie structurelle III			
Éthyle maltol isobutyrate	2252	N	Pas de problèmes de sécurité.

M : Normes maintenues existantes

N : nouvelles normes

^a La DJA établie antérieurement pour le maltol a été rejeté par le Comité.**F. Menthol et substances apparentées structurellement**

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'exposition alimentaire actuelle évaluée
Catégorie structurelle I			
Format Menthylique	2246	N	Pas de problèmes de sécurité.
Propionate menthylique	2247	N	Pas de problèmes de sécurité.
<i>l</i> -Menthyle butyrate	2248	N	Pas de problèmes de sécurité.
<i>dl</i> -Isomenthol	2249	N	Pas de problèmes de sécurité.
Dimenthyle glutarate	2250	N	Pas de problèmes de sécurité.
Menthol	427	M	Pas de problèmes de sécurité ^a .
Catégorie structurelle III			
(±)-2-[(2- <i>p</i> -Menthoxo)éthoxy]éthanol	2251	N	Pas de problèmes de sécurité.

M : Normes maintenues existantes

N : nouvelles normes

^a La DJA du menthol de 0–4 mg/kg pc établie lors de la cinquante -cinquième réunion a été maintenue.**G. Divers substances contenant du nitrogène**

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'exposition alimentaire actuelle évaluée
Catégorie structurelle III			
2-(((3-(2,3-Diméthoxyphényle)-1 <i>H</i> -1,2,4-triazol-5-yl)thio)méthyl)pyridine	2235	N	Pas de problèmes de sécurité.
<i>S</i> -1-(3-(((4-Amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -benzo[<i>c</i>][1,2,6]thiadiazine-5-yl)oxy)méthyl)piperidin-1-yl)-3-méthylbutan-1-one	2236	N	Pas de problèmes de sécurité.

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'exposition alimentaire actuelle évaluée
2-(4-Methylphenoxy)-N-(1H-pyrazol-3-yl)-N-(thiophene-2-ylmethyl)acetamide	2237	N	Pas de problèmes de sécurité.

N : nouvelles normes

H. Alcools, aldéhydes et acides, primaires à chaîne ramifiée saturés, aliphatiques, acycliques

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'exposition alimentaire actuelle évaluée
Catégorie structurelle I			
8-Méthyldécanal	2238	N	Pas de problèmes de sécurité.
8-Méthylnonanal	2239	N	Pas de problèmes de sécurité.

N : nouvelles normes

ANNEXE III

**AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET
AMENDEMENTS IMPORTANTS À LA LISTE DES NORMES DU CODEX DES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

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

(Pour adoption à l'étape 5/8)

NORMES D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉES COMME COMPLÈTES (FAO JECFA Monographies 22, Rome, 2019) :¹

Copolymère de méthacrylate basique (AMC) (SIN 1205) (N)

Gomme de cassia (SIN 427 R)

Érythrosine (SIN 127) (R)

Ester glycérique de résine de bois (SIN 445(iii) (R)

Indigotine (SIN 132) (R)

La lutéine de *Tagetes erecta* (N° SIN. 161b(i) (R)²

NOUVELLES NORMES POUR LES AGENTS AROMATISANTS (FAO JECFA MONOGRAPHIE 22, ROME 2018)¹

974 p-Mentha-1,8-dien-7-ol (N)

975 p-Mentha-1,8-dien-7-yl Acétate N

980 Formyl-6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-ene N

981 Myrténol (N)

2235 2-(((3-(2,3-Dimethoxyphenyle) -1H-1,2,4-triazol-5-yl)thio)methyl)pyridine

2236 S) -1-(3-(((4-Amino-2,2-dioxido-1H-benzo[c][1,2,6]thiadiazine-5-yl)oxy)methyl)piperidin-1-yl)-3-methylbutan-1-one

2237 1 2-(4-Methylphenoxy) -N-(H-pyrazol-3-yl)-N-(thiophen-2-ylmethyl)acétamide N

2238 8-Methyldecanal (N)

2239 8-Methylnonanal (N)

2240 trans -6-octéнал (N)

2241 2,6-Dimethyl-5-heptanol (N)

2242 Pinocarvyl isobutyrate (N)

2243 Palmitate carvyl (N)

2244 6-Methylnonanal (N)

2246 Format Menthylique (N)

2247 Propionate Menthylique (N)

2248 Butyrate I Menthylique (N)

2249 dl- Isomenthol (N)

2250 Dimethyl glutarate (N)

2251 (±)-2-[(2-p-Menthoxy)ethoxy]ethanol (N)

2252 Ethyl maltol isobutyrate (N)

2253 Mélange de 1-Vinyl-3-cyclohexenecarbaldehyde et 4-Vinyl-1-cyclohexenecarbaldehyde N

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

² Les normes pour les esters de lutéine issus de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) et zéaxanthine (synthétique) (SIN 161h(i)) ont été maintenues.

2254 (1-Methyl-2-(1,2,2-trimethylbicyclo[3.1.0]hex-3-ylmethyl)cyclopropyl)méthanol N

2255 Acide (±) -Bicyclo[2.2.1]hept-5-ene-2-carboxylique, ester éthylique N

Agents aromatisants examinés pour révision des normes uniquement¹

433 Lactacte L-menthylique (R)

619 Acide malique L (R)

2123 Glutamyle-valyle-glycine (R)

PARTIE B- AMENDEMENTS IMPORTANTS À LA LISTE DES NORMES DU CODEX DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXM 6-2018)

Additif alimentaire	ADDITIF ALIMENTAIRE	ADITIVO ALIMENTARIO	N° SIN	Année d'adoption
<u>Rouge 2G</u>	Rouge 2G	Rojo 2G	128	1987 (2003)

Annexe IV

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

COMITÉ DES ÉPICES ET DES HERBES CULINAIRES (CCSCH4)

Les quatre normes suivantes ont les mêmes dispositions d'additif alimentaire que celles indiquées dans le tableau ci-dessous :

AVANT-PROJET DE LA NORME POUR L'AIL SEC OU DÉSHYDRATÉ (à l'étape 5/8)¹

AVANT-PROJET DE LA NORME POUR L'ORIGAN SEC (à l'étape 5)²

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PARTIES FLORALES SÉCHÉES- AIL SEC (à l'étape 5)³

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PARTIES FLORALES SÉCHÉES - LES GOUSSES SÉCHÉES (à l'étape 5)⁴

	Statut de l'approbation
4 ADDITIFS ALIMENTAIRES Les agents anti-agglomérants répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour un emploi sous forme de poudre des aliments conformément à cette norme.	Approuvé par le CCFA51

AVANT-PROJET DE LA NORME POUR LE SAFRAN (à l'étape 5)⁵

	Statut de l'approbation
4 ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme.	Approuvé par le CCFA51

¹ REP19/SCH, App. IV

² REP19/SCH, App. II

³ REP19/SCH, App. V

⁴ REP19/SCH, App. VI.

⁵ REP19/SCH, App. VII

Annexe V

**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES
NORMES DE PRODUITS CODEX**

(Pour adoption)

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

**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES
NORMES DE PRODUITS CODEX POUR LES FROMAGES AFFINÉS**

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

**A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA
NORME POUR LE CHEDDAR (CXS 263-1966)**

1. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. ~~Dans chaque catégorie d'additifs, et là ou autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées.~~ **Les agents antioxydants, les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X ^(a)	—
Agents de blanchiment	—	—
Régulateurs de l'acidité	X	—
Stabilisateurs :	—	—
Épaississants	—	—
Émulsifiants :	—	—
Antioxydants :	—	—
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	—	—
Agents anti-agglomérants :	—	(b)

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

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.

N° de SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		
101(i)	Riboflavine, synthétique	300 mg/kg
140	Chlorophylles	Restreint par les BPF
160a	Carotènes, beta-, synthétique :-	35 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora-	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume :-	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:-	25 mg/kg
Conservateurs		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique-

201	Sorbate de sodium	Traitement de la surface uniquement *
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm ² Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF
Agents anti-agglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

B. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE DANBO (CXS 264-1966)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. **Les agents antioxydants, les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X ^(a)	–
Agents de blanchiment :	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	(b)

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

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.

N° de SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		

101(i)	Riboflavine, synthétique	300 mg/kg
140	Chlorophylles	Restreint par les BPF
160a	Carotènes, beta-, synthétique :-	35 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160e	Carotenal, beta-apo-8'	
160f	Acide carotenoïque, ester éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume :-	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:-	25 mg/kg
Conservateurs		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique. Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm ² Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg
252	Nitrate de potassium	Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF
Agents anti-agglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg
552	Silicate de calcium	Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR L'EDAM (CXS 265-1966)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. **« Agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X ^(a)	—
Agents de blanchiment :	—	—
Régulateurs de l'acidité	X	—
Stabilisateurs :	—	—
Épaississants	—	—
Émulsifiants :	—	—

Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents anti-agglomérant :	-	(b)

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

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.

N° de SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		
160a	Carotènes, beta-, synthétique :-	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora-	
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	
160f	Acide carotenoïque, ester éthylique, beta-apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume :-	600 mg/kg-
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:-	25 mg/kg-
Conservateurs		
1105	Lysozyme-	Restreint par les BPF-
200	Acide sorbique-	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique.- Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium-	
202	Sorbate de potassium-	
203	Sorbate de calcium-	
234	NISINE-	12,5 mg/kg-
235	Natamycine (Pimaricine)-	2 mg/dm ² Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium-	35 mg/kg- Seul ou en combinaison- (Exprimé en tant que nitrate d'ion)-
252	Nitrate de potassium-	
280	Acide propionique-	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium-	
282	Propionate de potassium-	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium-	Restreint par les BPF-
504(i)	Carbonate de magnésium-	Restreint par les BPF-
575	Glucono delta-lactone-	Restreint par les BPF-
Agents anti-agglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)-	Restreint par les BPF-
460(ii)	Cellulose en poudre-	Restreint par les BPF-
551	Dioxyde de silicium, amorphe-	10 000 mg/kg- Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium-
552	Silicate de calcium-	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique-	
553(iii)	Talc-	

* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

D. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE GOUDA (CXS 266-1966)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. **« Agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3**

sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X ^(a)	–
Agents de blanchiment :	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	(b)

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

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.

N° de SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		
160a	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora	
160e	Carotenal, beta-apo-8'	
160f	Acide carotenoïque, ester éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	25 mg/kg
Conservateurs		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique. Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm ² Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Restreint par les BPF
Agents anti-agglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

E. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE HAVARTI (CXS 267-1966)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. ~~Dans chaque catégorie d'additifs, et là ou autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées.~~ **« Agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X ^(a)	–
Agents de blanchiment :	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	(b)

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

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.

N° de SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		
160a	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora	
160e	Caroténal, beta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	25 mg/kg
Conservateurs		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique. Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm ² Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg
252	Nitrate de potassium	Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF
Agents anti-agglomérants		

460(i)-	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)-	Restreint par les BPF-
460(ii)-	Cellulose en poudre-	Restreint par les BPF-
551-	Dioxyde de silicium, amorphe-	10 000 mg/kg- Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium-
552-	Silicate de calcium-	
553(i)-	Magnésium silicate, synthétique-	
553(iii)-	Talc-	

* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

F. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE SAMSØ (CXS 268-1966)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. **« Agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X ^(a)	-
Agents de blanchiment :	-	-
Régulateurs de l'acidité	X	-
Stabilisateurs :	-	-
Épaississants	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents anti-agglomérants :	-	(b)

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

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.

N° de SIN-	Nom de l'additif-	Niveau maximal-
Colorants-		
160a-	Carotènes, beta-, synthétique :-	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)-	Bêta-carotène, Blakeslea trispora-	
160e-	Carotène, beta-apo-8'-	
160f-	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'-	
160a(ii)-	Carotènes, beta-, légume :-	600 mg/kg-
160b(ii)-	Extraits de rocou, à base de norbixine:-	25 mg/kg-
Conservateurs-		
1105-	Lysozyme-	Restreint par les BPF-
200-	Acide sorbique-	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique.- Traitement de la surface uniquement *-
201-	Sorbate de sodium-	
202-	Sorbate de potassium-	
203-	Sorbate de calcium-	
234-	NISINE-	12,5 mg/kg-
235-	Natamycine (Pimaricine)-	2 mg/dm ² Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *-
251-	Nitrate de sodium-	35 mg/kg-

252	Nitrate de potassium	Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF
Agents anti-agglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

G. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR L'EMMENTAL (CXS 269-1967)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. **« Agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X ^(a)	–
Agents de blanchiment :	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	(b)

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

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.

N° de SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		
160a	Carotènes, beta, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, beta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta, légume	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	25 mg/kg
Conservateurs		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF

200-	Acide sorbique-	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique.- Traitement de la surface uniquement *-
201-	Sorbate de sodium-	
202-	Sorbate de potassium-	
203-	Sorbate de calcium-	
234-	NISINE-	12,5 mg/kg-
235-	Natamycine (Pimaricine)-	2 mg/dm ² Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *-
251-	Nitrate de sodium-	35 mg/kg- Seul ou en combinaison- (Exprimé en tant que nitrate d'ion)-
252-	Nitrate de potassium-	
Régulateurs de l'acidité-		
170(i)-	Carbonate de calcium-	Restreint par les BPF-
504(i)-	Carbonate de magnésium-	Restreint par les BPF-
575-	Glucono delta-lactone-	Restreint par les BPF-
Agents anti-agglomérants-		
460(i)-	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)-	Restreint par les BPF-
460(ii)-	Cellulose en poudre-	Restreint par les BPF-
551-	Dioxyde de silicium, amorphe-	10 000 mg/kg- Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium-
552-	Silicate de calcium-	
553(i)-	Magnésium silicate, synthétique-	
553(iii)-	Talc-	

* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

H. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE TILSITER (CXS 270-1968)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. **« Agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X ^(a)	-
Agents de blanchiment :	-	-
Régulateurs de l'acidité	X	-
Stabilisateurs :	-	-
Épaississants	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents anti-agglomérant :	-	(b)

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

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.

N° de SIN-	Nom de l'additif-	Niveau maximal-
Colorants-		
160a.-	Carotènes, beta-, synthétique :-	35 mg/kg
160a(iii)-	Bêta-carotène, Blakeslea trispora-	Seul ou en combinaison

160e-	Carotenal, beta-apo-8'-	
160f-	Acide carotenoïque, ester éthylique, beta-apo-8'-	
160a(ii)-	Carotènes, beta-, légume:-	600 mg/kg-
160b(ii)-	Extraits de rocou, à base de norbixine:-	25 mg/kg-
Conservateurs-		
1105-	Lysozyme-	Restreint par les BPF-
200-	Acide sorbique-	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique.- Traitement de la surface uniquement *-
201-	Sorbate de sodium-	
202-	Sorbate de potassium-	
203-	Sorbate de calcium-	
234-	NISINE-	12,5 mg/kg-
235-	Natamycine (Pimaricine)-	2 mg/dm ² Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *-
251-	Nitrate de sodium-	35 mg/kg-
252-	Nitrate de potassium-	Seul ou en combinaison- (Exprimé en tant que nitrate d'ion)-
280-	Acide propionique-	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *-
281-	Propionate de sodium-	
282-	Propionate de potassium-	
Régulateurs de l'acidité-		
170(i)-	Carbonate de calcium-	Restreint par les BPF-
504(i)-	Carbonate de magnésium-	Restreint par les BPF-
575-	Glucono delta-lactone-	Restreint par les BPF-
Agents anti-agglomérants-		
460(i)-	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)-	Restreint par les BPF-
460(ii)-	Cellulose en poudre-	Restreint par les BPF-
551-	Dioxyde de silicium, amorphe-	10 000 mg/kg- Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium-
552-	Silicate de calcium-	
553(i)-	Magnésium silicate, synthétique-	
553(iii)-	Talc-	

* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

I. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE SAINT-PAULIN (CXS 271-1968)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. **« Agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X ^(a)	-
Agents de blanchiment :	-	-
Régulateurs de l'acidité	X	-
Stabilisateurs :	-	-
Épaississants	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents anti-agglomérants :	-	(b)

- (a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.
 (b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.
 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.

N° de SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		
160a	Carotènes, beta-, synthétique :-	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora-	
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	
160f	Acide carotenoïque, ester éthylique, beta-apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:-	600 mg/kg-
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine :-	25 mg/kg-
Conservateurs		
1105	Lysozyme-	Restreint par les BPF-
200	Acide sorbique-	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique.- Traitement de la surface uniquement *-
201	Sorbate de sodium-	
202	Sorbate de potassium-	
203	Sorbate de calcium-	
234	NISINE-	12,5 mg/kg-
235	Natamycine (Pimaricine)-	2 mg/dm ² Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *-
251	Nitrate de sodium-	35 mg/kg- Seul ou en combinaison- (Exprimé en tant que nitrate d'ion)-
252	Nitrate de potassium-	
280	Acide propionique-	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *-
281	Propionate de sodium-	
282	Propionate de potassium-	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium-	Restreint par les BPF-
504(i)	Carbonate de magnésium-	Restreint par les BPF-
575	Glucono delta-lactone-	Restreint par les BPF-
Agents anti-agglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)-	Restreint par les BPF-
460(ii)	Cellulose en poudre-	Restreint par les BPF-
551	Dioxyde de silicium, amorphe-	10 000 mg/kg- Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium-
552	Silicate de calcium-	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique-	
553(iii)	Talc-	

* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

J. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR PROVOLONE (CXS 272-1968)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. Les agents antioxydants, les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte

Colorants	X ^(a)	–
Agents de blanchiment :	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérant :	–	(b)

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

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.

N° de SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		
160a	Carotènes, beta-, synthétique :-	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i> -	
160e	Caroténal, beta-apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, - ester éthylique, beta-apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume :-	600 mg/kg-
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:-	25 mg/kg-
171	Titanium dioxyde	Restreint par les BPF
Conservateurs		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF-
200	Acide sorbique-	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique.- Traitement de la surface uniquement * -
201	Sorbate de sodium-	
202	Sorbate de potassium-	
203	Sorbate de calcium-	
234	NISINE-	12,5 mg/kg-
235	Natamycine (Pimaricine)-	2 mg/dm ² Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement * -
239	Hexaméthylène tétramine	25 mg/kg- Exprimé en tant que formaldéhyde
251	Nitrate de sodium-	35 mg/kg- Seul ou en combinaison- (Exprimé en tant que nitrate d'ion) -
252	Nitrate de potassium-	
280	Acide propionique-	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement * -
281	Propionate de sodium-	
282	Propionate de potassium-	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium-	Restreint par les BPF-
504(i)	Carbonate de magnésium-	Restreint par les BPF-
575	Glucono-delta-lactone-	Restreint par les BPF-
Agents anti-agglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)-	Restreint par les BPF-
460(ii)	Cellulose en poudre-	Restreint par les BPF-
551	Dioxyde de silicium, amorphe-	10 000 mg/kg- Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium-
552	Silicate de calcium-	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique-	
553(iii)	Talc-	

* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

K. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE COULOMMIERS (CXS 274-1969)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. **« Colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X ^(a)	–
Agents de blanchiment :	–	–
Acides	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	–	–
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	–

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2. 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.

N° de SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		
160a	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, beta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	25 mg/kg
Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-lactone	Restreint par les BPF

L. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE CAMEMBERT (CXS 276-1973)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. **« Colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X ^(a)	–
Agents de blanchiment :	–	–
Acides	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	–	–

Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	–

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.
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.

N° de SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		
160a	Carotènes, beta-, synthétique :-	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora-	
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume :-	600 mg/kg-
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:-	25 mg/kg-
Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-lactone-	Restreint par les BPF-

M. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE BRIE (CXS 277-1973)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. **« Colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X ^(a)	–
Agents de blanchiment :	–	–
Acides	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	–	–
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	–

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.
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.

N° de SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		
160a	Carotènes, beta-, synthétique :-	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora-	
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume :-	600 mg/kg-
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:-	25 mg/kg-
Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-lactone-	Restreint par les BPF-

Partie B : Apparentée au point 4b de l'ordre du jour Annexe 3**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES NORMES DE PRODUITS CODEX POUR LES SUCRES (CCS) ET LES EAUX MINÉRALES NATURELLES (CCNMW)**

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

A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE MIEL (CXS 12-1981)

Les amendements suivants à la section 3 et addition d'une nouvelle section 4 de la *Norme pour le miel* (CXS 12-1981) sont proposés.

3. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1 "Le miel vendu en tant que tel ne doit pas contenir d'ingrédient alimentaire, ~~y compris des additifs alimentaires~~, et seul du miel pourra y être ajouté. Le miel ne doit pas avoir de matière, de goût, d'arôme ou de contamination inacceptable provenant de matières étrangères absorbées durant sa transformation et son entreposage. Le miel ne doit pas avoir commencé à fermenter ou être effervescent. Ni le pollen ni les constituants propres au miel ne pourront être éliminés sauf si cette procédure est inévitable lors de l'élimination des matières inorganiques ou organiques étrangères.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**Aucun additif n'est autorisé dans ce produit**

L'ajout de la nouvelle section 4 (Additifs alimentaires), exigera une nouvelle numérotation pour des sections importantes dans CXS 12-1981.

b. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES SUCRES (CXS 212-1999)**2. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Antioxydants et anti-agglomérants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 11.1.1 (Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose), catégorie d'aliments 11.1.2 (Sucre en poudre, dextrose en poudre), catégorie d'aliments 11.1.3 (Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut) et catégorie d'aliments 11.1.5 (Sucre blanc de plantation ou d'usine) sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous sont présents. Là ou possible, les niveaux devraient être aussi bas que cela est technologiquement applicable—

2.1. DIOXYDE DE SOUFRE—

Les niveaux de dioxyde de soufre maximaux autorisés dans le produit final sont établis comme suit :—

<u>Sucres</u>	<u>Niveau maximal autorisé (mg/kg)</u>
Sucre blanc	15
Sucres en poudre	15
Dextrose anhydre	15
Dextrose monohydraté	15
Dextrose poudré	15
Fructose	15
Sucre mou blanc	20
Sucre mou brun	20
Sirop de glucose	20
Sirop de glucose déshydraté	20
Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries en sucre	150
Sirop de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries en sucre	400
Lactose	Aucune
Sucre de plantation ou sucre d'usine	70
Sucre de canne brut	20

2.2. AGENTS ANTI-AGGLOMERANT—

Les anti-agglomérants ci-après sont autorisés dans le sucre en poudre et le dextrose en poudre, à la

Concentration maximale de 1,5% m/m seuls ou en combinaison, à condition qu'il n'y ait pas d'amidon :–

Phosphate tricalcique–

Carbonate de magnésium–

Silice amorphe (gel de silice déshydraté)–

Silicate de calcium–

Trisilicate de magnésium

Aluminosilicate de sodium–

Silicate de calcium–

5% d'amidon maximum peut être ajouté au sucre en poudre et au dextrose en poudre si aucun antiagglomérant n'est utilisé.

C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES (CXS 108-1981)

L'addition d'une nouvelle section à la *Norme pour les eaux minérales naturelles* (CODEX STAN 108-1981) est proposée.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif à l'exception de l'addition du dioxyde de carbone pour produire des produits gazeux.

L'ajout de la nouvelle section 4 (Additifs alimentaires), exigera une nouvelle numérotation pour des sections importantes dans CXS 108-1981.

D. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR L'EAU POTABLE EN BOUTEILLE/EMBALLÉE (AUTRE QUE LES EAUX MINÉRALES NATURELLES) (CXS 227-2001)

Les amendements suivants à la section 3.2.2 et l'addition d'une nouvelle section 4 de la *Norme pour l'Eau potable en bouteille/emballée (autre que les eaux minérales naturelles)* (CXS 227-2001) sont proposés

Qualité chimique et radiologique des eaux conditionnées

3.2.2 Addition de minéraux

Toute addition de minéraux à une eau, avant son conditionnement, doit être conforme aux dispositions de la présente norme et, le cas échéant, à celles de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) et/ou à celles des *Principes généraux Codex pour l'addition des nutriments essentiels dans les aliments* (CAC/GL 9-1987).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif à l'exception de l'addition du dioxyde de carbone pour produire des produits gazeux.

~~**Aucun additif à l'exception de l'addition légitime du dioxyde de carbone pour produire des produits gazeux notés dans la norme sont autorisés dans ces produits.**~~

–

L'ajout de la nouvelle section 4 (Additifs alimentaires), exigera une nouvelle numérotation pour des sections importantes dans CXS 227-2001.

Partie C : Apparentée au point 4b de l'ordre du jour Annexe 4

AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES NORMES DE PRODUITS CODEX POUR LES CÉRÉALES, LES LÉGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES) (CCCPL) ET LES PROTÉINES VÉGÉTALES (CCVP)

1. Amendements proposés aux dispositions relatives à l'additif alimentaire des normes de produits Codex pour les céréales, légumes secs et légumineuses et les protéines végétales.

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

A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LA FARINE DE BLÉ (CXS 152-1985)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1	Enzymes ¹	Niveau maximal dans le produit fini
	Amylase fongique à partir d' <i>Aspergillus oryzae</i>	BPF.
	Enzyme protéolytique à partir d' <i>Aspergillus oryzae</i>	BPF.

4.2 Additifs alimentaires

Agent de traitement de la farine utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.2.1 (farines) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Agents de traitement de la farine	Niveau maximal dans le produit fini
Acide ascorbique L et ses sels de sodium et de potassium	300 mg/kg
Chlorhydrate de L-cystéine	90 mg/kg
Dioxyde de soufre (dans les farines pour la fabrication de biscuits et pâtisserie uniquement)	200 mg/kg
Phosphate monocalcique 0000	2-500 mg/kg
Lécithine	2-000 mg/kg
Chlore en des taux élevés dans les gâteaux	2-500 mg/kg
Benzoylo peroxyde	60 mg/kg
L'Azodicarbonamide pour le pain levé	45 mg/kg

B. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE COUSCOUS (CXS 202-1995)

Aucun amendement à la Section 4 de la *Norme pour le couscous* (CODEX STAN 202-1995) n'est proposé puisqu'aucun additif n'est autorisé dans ces produits couvert par cette norme.

C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES NOUILLES INSTANTANÉES (CXS 249-2006)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les nouilles instantanées* (CXS 249-2006) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les agents anti-agglomérant les colorants, les conservateurs et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.4.3 (Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires) et seulement certains régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants , émulsifiants, exhausteurs de gout humectants, stabilisateurs et épaississants tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme .

~~L'utilisation et le transfert d'additifs alimentaires doivent être conformes aux valeurs maximales autorisées par~~

~~La Norme générale pour les additifs alimentaires, (NGAA) CXS 192-1995 Cependant, jusqu'à l'établissement de la version définitive des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la catégorie alimentaire 06.4.3 « Pâtes et nouilles précuites et produits similaires » de la Norme générale pour les additifs alimentaires, la liste d'additifs alimentaires suivante sera utilisée¹.~~

~~Cette phrase, ainsi que la liste d'additifs alimentaires qui suit, seront supprimées de la norme lorsque la version définitive de la Norme générale pour les additifs alimentaires sur la catégorie alimentaire 06.4.3. « Pâtes et nouilles précuites et produits similaires » sera établie.~~

N° de SIN	Additif alimentaire	Niveau maximal
Régulateurs de l'acidité		
260	Acide acétique, glacé	BPF
262(i)	Acétate de sodium	BPF
270	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	BPF
296	Acide malique, DL-	BPF

¹ Maintenu pour discussion ultérieure

327	Lactate de calcium	BPF
330	Acide citrique	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
334	Acide tartrique L(+)	7500mg/kg
350(ii)	Malate de Sodium	BPF
365	Fumarates de sodium	BPF
500(i)	Carbonate de sodium	BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF
501(i)	Carbonate de potassium	BPF
516	Sulfate de calcium	BPF
529	Oxyde de calcium	BPF
Antioxydants		
300	Acide ascorbique, L	BPF
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
306	Concentré de mélange de tocophérols	200 mg/kg, seul ou en combinaison
307	Alpha-tocophérol	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg seul ou en combinaison exprimé sur une base de matière grasse ou d'huile
319	Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	
320	Hydroxyanisole butyle (BHA)	
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	
Colorants		
100(i)	Curcuma	500 mg/kg
101(i)	Riboflavine	200 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que riboflavine
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate, sodium	
102	Tartrazine	300 mg/kg
110	Jaune orangé, FCF	300 mg/kg
120	Carmins	100 mg/kg
123	Amarante	100 mg/kg
141(i)	Chlorophylle, complexe cuprique	100 mg/kg
141(ii)	Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	100 mg/kg
143	Vert rapide FCF	290 mg/kg
150a.	Caramel I - (nature)	BPF
150b	Caramel II - procédé au sulfite caustique	50000 mg/kg
150c	Caramel III - procédé à l'ammoniacal	50000 mg/kg
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	50000 mg/kg
160a.	β -carotène (Synthétique)	1200 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (légume)	1000 mg/kg
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora	1000 mg/kg
160e	β -apo-caroténal	200 mg/kg
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta apo-8'	1000 mg/kg
162	Rouge de betterave	BPF
Exaltateurs d'arôme		
620	Acide Glutamique, L(+)	BPF
621	Glutamate monosodique L	BPF
631	Disodium 5'-inosinate	BPF
627	Disodium 5'-guanylate	BPF
635	Disodium 5'-ribonucléotides :-	BPF
Stabilisants		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
406	Agar	BPF
459	Beta-cyclodextrine	1000 mg/kg
Épaississants		
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	BPF
410	Gomme de caroube	BPF
407	Carragénine et ses sels de Na, K et NH ₄ (y compris furcellarane)	BPF
407a.	Algue eucheuma transformée (PES)	BPF

412	Gomme de guar	BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia) :-	BPF
415	Gomme xanthane	BPF
416	Gomme Karaya	BPF
417	Gomme tara	BPF
418	Gellane	BPF
424	Curdlan	BPF
440	Pectines	BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	BPF
1403	Amidon blanchi	BPF
1404	Amidons oxydés	BPF
1405	Amidons, traités par enzyme	BPF
1410	Phosphate de monoamidon	BPF
1412	Phosphate de di-amidon estérifié avec du trimétasphosphate de sodium; estérifié à l'oxychlorure de phosphore	BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Acétate d'amidon	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropyle	BPF
1442	Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle	BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF
1451	Amidon acétylé oxydé	BPF
Humectants		
325	Lactate de sodium	BPF
339(i)	Monosodium orthophosphate	2000 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que riboflavine
339(ii)	Orthophosphate disodique	
339(iii)	Orthophosphate disodique	
340(i)	Monopotassium orthophosphate	
340(ii)	Orthophosphate dipotassique	
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450 (v)	Diphosphate tetrapotassique	
450 (vi)	Diphosphate dicalcique	BPF
451(i)	Triphosphate pentasodique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452 (iv)	Polyphosphates de calcium	
452 (v)	Polyphosphate d'ammonium	
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	
1520	PROPYLÈNE GLYCOL	10000 mg/kg
Émulsifiants		
322	Lécithine	BPF
405	Alginate de propylène glycol	5000 mg/kg
430	Polyoxyéthylène (8) stéarate	5000 mg/kg (sur base sèche) seul ou en combinaison
431	Polyoxyéthylène (40)stéarate	
432	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane	5000 mg/kg Seul ou en combinaison en tant que polyoxyéthylène total(20) des esters de sorbitane
433	Polyoxyéthylène (20), monooléate de sorbitane	
434	Polyoxyéthylène (20), monopalmitate de sorbitane	
435	Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane	
436	Polyoxyéthylène (20), tristéarate de de sorbitane	
471	Mono et di glycérides d'acides gras	BPF
472e	Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras:-	10000 mg/kg

473	Esters de saccharose d'acides gras	2000 mg/kg
475	Esters de polyglycérol d'acides gras	2000 mg/kg
476	ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE-RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	500 mg/kg
477	Esters de propylène de glycol d'acides gras	5000 mg/kg (sur base sèche)
481(i)	Lactylate stéaroyle sodique	5000 mg/kg
482(i)	Lactylate stéaroyle calcique	5000 mg/kg
491	Monostearate de sorbitane	5000 mg/kg (sur base sèche) seul ou en combinaison
492	Tristearate de de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
Agents de traitement de la farine		
220	Dioxyde de soufre	20 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que dioxyde de soufre
221	Sulfite de sodium	
222	Hydrogénosulfate de sodium	
223	Métabisulfites de sodium	
224	Métabisulfites de potassium	
225	Sulfite de potassium	
539	Thiosulfate sodique	
Conservateurs		
200	Acide sorbique	2000 mg/kg, seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
Agents anti-agglomérants		
900a.	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg

D. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE PROTÉINES DE BLÉ Y COMPRIS LE GLUTEN DE BLÉ (CXS 163-1987)

Aucun amendement à la Section 4 de la NORME POUR les produits à base de protéines de blé y compris le gluten de blé (CXS 163-1987) n'est proposé puisqu'aucun additif n'est autorisé dans ces produits couverts par cette norme.

E. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE PROTÉINES (VPP) (CXS 174-1989)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Auxiliaires technologiques

Au cours de la fabrication de MPV, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques, compilées dans le répertoire consultatif de la Commission du Codex Alimentarius :

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010)

- Régulateurs de l'acidité
- Agent antimousse
- Agents raffermissants.
- Préparations enzymatiques.
- Solvants d'extraction
- Agents anti-poussière
- Agents de traitement de la farine
- Agents de contrôle de la viscosité

4.2 Additifs alimentaires

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit à base de protéines végétales

F. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE PROTÉINES (CXS 175-1989)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Auxiliaires technologiques

Au cours de la fabrication de MPV, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques, compilées dans le répertoire consultatif de la Commission du Codex Alimentarius :

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010)

- Régulateurs de l'acidité
- Agent antimousse
- Agents raffermissants.
- Préparations enzymatiques.
- Solvants d'extraction
- Agents anti-poussière
- Agents de traitement de la farine
- Agents de contrôle de la viscosité

4.2 Additifs alimentaires

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit à base de protéines de soja

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

(Pour adoption)

PARTIE A : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5A DE L'ORDRE DU JOUR**A.1 Avant-projets de dispositions pour les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) et la gomme ghatti (SIN 419) dans le tableau 3¹**

(Pour adoption à l'étape 5/8)

INS	Additif	SIN Catégorie fonctionnelle	Étape	Année	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
419	Gomme ghatti	Épaississant, stabilisateur, émulsifiant, auxiliaire	Adopté	2019	CS 66-1981 (en tant qu'épaississant dans les olives de table avec garniture uniquement), CS 117-1981, CS 309R-2011, CS243-2003, CS296-2009, CS256-2007
437	Graines de tamarinier polysaccharide	Épaississant, stabilisateur, émulsifiant, agent gélifiant	Adopté	2019	CS 66-1981 (en tant qu'épaississant dans les olives de table avec garniture uniquement), CS 94-1981, CS 117-1981, CS 119-1981, CS 243-2003, CS 249-2006, CS 256-2007, CS 273-1968 (en tant que stabilisateur, dans la masse de fromage uniquement), CS 275-1973 (en tant que stabilisateur, épaississant et émulsifiant dans la masse de fromage uniquement), CS 288-1976, CS 296-2009, CS 309R-2011

A.2 Le projet et l'avant-projet de dispositions pour les colorants dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4), 05.3 (Chewing gum), 05.4 (Décorations (par exemple pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées) :**Catégorie d'aliments n° 05.2****Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4 y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO , - A BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2019	200 mg/kg	8
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2019	100 mg/kg	
BRUN HT	155	8	2019	50 mg/kg	
CARAMEL II - SULFITE CARAMEL	150b	5/8	2019	50000 mg/kg	
CURCUMIN	100(i)	8	2019	300 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2019	100 mg/kg	39
TARTRAZINE	102	8	2019	300 mg/kg	

Catégorie d'aliments n°. 05.2.1**Confiseries dures**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO A BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2019	30 mg/kg	185 B1
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2019	50 mg/kg	B2
JAUNE DE QUINOLEINE	104	8	2019	100 mg/kg	B4

¹ CCFA51 charge le GTE de l'Alignement pour examiner les révisions proposées à la section de l'additif alimentaire des normes de produits en gris.

Catégorie d'aliments n° 05.2.2.**Confiseries douces**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2019	30 mg/kg	185 B1&B5
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2019	100 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLEINE	104	8	2019	100 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 05.2.3**Nougats et marzipans**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2019	30 mg/kg	185 B1
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2019	50 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLEINE	104	8	2019	100 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 05.3**Chewing gum**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
AMARANTHE	123	8	2019	100 mg/kg	
EXTRAITS D'ANNATTO, - À BASE DE NORBIXINE	160b(i)	5/8	2019	300 mg/kg	8
EXTRAITS D'ANNATTO À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2019	50 mg/kg	185 B1
AZORUBINE (CARMOISINE)		8	2019	100 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2019	300 mg/kg	
BRUN HT	155	8	2019	300 mg/kg	
CARAMEL II - SULFITE CARAMEL	150b	5/8	2019	20000 mg/kg	
CURCUMIN	100(i)	8	2019	300 mg/kg	B6
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2019	150 mg/kg	39
JAUNE DE QUINOLEINE	104	8	2019	30 mg/kg	B7
TARTRAZINE	102	8	2019	300 mg/kg	

Catégorie d'aliments no 05.4**Décorations (par exemple pour boulangerie fine),
nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces
sucrées**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
AMARANTHE	123	8	2019	100 mg/kg	
EXTRAITS D'ANNATTO, - À BASE DE NORBIXINE	160b(i)	5/8	2019	80 mg/kg	8
EXTRAITS D'ANNATTO À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2019	25 mg/kg	185 B8
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2019	300 mg/kg	B18
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2019	500 mg/kg	
BRUN HT	155	8	2019	50 mg/kg	
CARAMEL II - SULFITE CARAMEL	150b	5/8	2019	50000 mg/kg	
CURCUMIN	100(i)	8	2019	500 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2019	100 mg/kg	39
JAUNE DE QUINOLEINE	104	8	2019	50 mg/kg	B7
TARTRAZINE	102	8	2019	500 mg/kg	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 8 En tant que bixine.
 Note 39 sur une base de farine
 Note 185 en tant que norbixine

Note B1	A l'exception d'un emploi à 200 mg/kg dans la confiserie dure avec un enrobage au sucre sauté."
Note B2	A l'exception d'un emploi à 300 mg/kg dans les confiseries avec aromatisant au fruit rouge."
Note B4	A l'exception d'un emploi à 300 mg/kg dans les friandises aromatisées au citron."
Note B5	A l'exception d'un emploi à 200 mg/kg les caramels au lait.
Note B6	A l'exception d'un emploi à 700 mg/kg pour fournir une coloration plus vive dans le fruit jaune ou chewing gum aromatisé aux épices.
Note B7	A l'exception d'un emploi à 300 mg/kg dans les friandises aromatisées au citron."
Note B8	À l'exception d'un emploi à 100 mg/kg dans les glaces à base de sucre."
Note B18	A l'exception d'un emploi à 500 mg/kg dans les produits à base de base de matières grasses ou aérés"

A.3 Disposition pour le citrate trisodique dans FC 01.1.1

(Pour adoption à l'étape 8)

Catégories d'aliments n°	01.1.1	(Lait et babeurre (nature))				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8	2019	BPF	438,439 B25	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 438	Utilisation en tant qu'émulsifiant ou stabilisant uniquement.
Note 439	Pour le lait UHT issu des espèces non-bovines uniquement.
Note B25	Pour un emploi dans le lait traité stérilisé et UHT des espèces non bovines pour compenser le contenu de citrate et de calcium afin d'empêcher la sédimentation du fait des conditions climatiques uniquement.

A.4- Avant-projet des dispositions relatives à FC 01.1.2 (Autre lait liquide (nature)) avec la fonction technologique de l'émulsifiant et stabilisateur

(Pour adoption à l'étape 5/8)

Catégories d'aliments n°	01.1.2	(Autre lait liquide (nature))				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
GOMME DE CAROUBE	410	5/8	2019	BPF	407 & 438	
CARRAGHÉNANE	407	5/8	2019	BPF	407, &438	
GOMME GELLANE	418	5/8	2019	BPF	407, & 438	
GOMME GUAR	412	5/8	2019	BPF	407, & 438	
GOMME ARABIQUE (GOMME ACACIA)	414	5/8	2019	BPF	407& 438	
AMIDON HYDROXYPROPYLE	1440	5/8	2019	BPF	407 & 438	
MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (GEL CELLULOSE)	460(i)	5/8	2019	BPF	407 & 438	
PECTINES	440	5/8	2019	BPF	407 & 438	
POLYDEXTROSES	1200	5/8	2019	BPF	407,&438	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	5/8	2019	BPF	407	
CARBOXYMETYCELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	5/8	2019	BPF	407, & 438	
GOMME XANTHANE	415	5/8	2019	BPF	407, & 438	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 407 :	« À l'exclusion de tous les laits fluides qui ne sont pas fortifiés en minéraux ou vitamine »
Note 438	Utilisation en tant qu'émulsifiant ou stabilisant uniquement.

A.5 - Dispositions dans le tableau 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5

(Pour adoption à l'étape 8)

Catégorie d'aliments n° 14.1.4

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	5/8	2019	5000 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	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	8	2019	5000 mg/kg	127

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 127 Comme servi au consommateur.

A.6 - Projet et Avant-projet des dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.0 jusqu'à 16.0, à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant (à l'exclusion de ces dispositions débattues dans le point (i)) ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates, les dispositions dans la catégorie alimentaire 14.2.3 et ses sous-catégories et les dispositions dans l'attente d'une réponse du CCSC, CCPV ou CCFO ;²

(Pour adoption à l'étape 5/8 et 8)

Catégories d'aliments n°	01.1.2	(Autre lait liquide (nature))			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
HYDROXYDE SODIQUE	524		5/8	2019 BPF	410
Catégorie d'aliments n°.	01.6.4.	Fromage affiné			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8	2019	500mg/kg	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2019	30000 mg/kg	45
Catégorie d'aliments n°.	01.7	(Desserts lactés (par exemple, entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés))			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES D'ACIDES GRAS	491-495	8	2019r	5000 mg/kg	362
SUCROGLYCERIDES	474	8	2019r	5000 mg/kg	348& 362
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8	2019r	5000 mg/kg	348&362
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	8	2019r	5000 mg/kg	348 & 362
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2019r	2000 mg/kg	45 & B12
Catégorie d'aliments n°.	04.1.1. 2	Fruits frais traités en surface			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
MONO- AND DI-GLYCERIDES DE D'ACIDES GRAS	471	8	2019	BPF	B21
SELS DE MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STEARIQUE AVEC AMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8	2019	BPF	71 & B22

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

Catégorie d'aliments n°.		04.2.1. 2.		Légumes frais traités en surface (y compris champignons Et racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines		
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
MONO- AND DI-GLYCÉRIDES DE D'ACIDES GRAS	471	8	2019	BPF	B23	
Catégorie d'aliments n°.		04.2.1. 2.		Légumes frais traités en surface (y compris champignons Et racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines		
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8	2019	GMP	71 & B24	
Catégorie d'aliments n°		05.2		Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4 y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc		
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2019	5000 mg/kg	45 & XS309R B13	
Catégorie d'aliments n°.		06.2.1.		Farines		
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
SULFATE DE CALCIUM	516	8	2019	BPF	57	
Catégorie d'aliments n°		07.2.3		Préparations pour produits de boulangerie fine (par exemple, gâteaux, crêpes)		
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTERS DE POLYGLYCEROL D'ACIDES GRAS	475	8	2019r	16000 mg/kg	B14	
Catégorie d'aliments n°.		08.2.2		Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux		
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTER ETHYLIQUE LAURIQUE ARGINATE	243	8	2019r	200 mg/kg	396	
Catégorie d'aliments n°.		08.3.2		(Viande gibier compris, traitée thermiquement) en pièces entières ou en morceaux		
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTER ETHYLIQUE LAURIQUE ARGINATE	243	8	2019r	200 mg/kg	377	
Catégorie d'aliments n°		10.2.1.		Produits à base d'œufs liquides		
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5/8	2019	500 mg/kg		
Catégorie d'aliments n°		10.2.2.		Produits à base d'œufs surgelés		
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	

ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES 491-495 5/8 2019 500mg/kg
GRAS

Catégorie d'aliments n° 10.2.3. Produits à base œufs liquides Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5/8	2019	500 mg/kg	B20

Catégorie d'aliments n° 10.4 Desserts à base d'œufs (par exemple, flans)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2019	500 mg/kg	72

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 45 en tant qu'acide tartrique.
- Note 57 La BPF à respecter correspond à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids »
- Note 71 Sels de calcium, potassium et sodium uniquement.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 348 Seul ou en combinaison : Esters de saccharose des acides gras (SIN 473), Oligo esters de saccharose de I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)
- Note 362 "A l'exception des nature produits conformément à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)
- Note 377 : "Pour les produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 971981)" et la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 130-1981)", l'emploi est restreint aux produits prêts à consommer qui demandent de la réfrigération.
- Note 396 Pour les produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 971981)" et la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 130-1981)", l'emploi est restreint aux produits prêts à consommer qui demandent de la réfrigération.
- Note 410 A l'exclusion des laits en teneur réduite en lactose.
- Note XS88 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Corned beef (CODEX STAN 88-1981).
- Note XS89 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981).
- Note XS88 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981).
- Note XS309 A l'exception des produits conformément à la Norme régionale Codex pour le Halwa Tahiné (CODEX STAN 309R-211).
- Note B12 "à l'exclusion des laits fermentés nature et des boissons basées sur les laits fermentés non traités thermiquement après la fermentation conformément à CXS243-2003."
- Note B13 A l'exception d'un emploi à 20 000 mg/kg dans les produits de confection fruités
- Note B14 Sur la base d'un mélange sec.
- Note B20 A l'exception d'un emploi à 52000 mg/kg dans les blancs d'œuf secs utilisés pour transformation ultérieure uniquement.
- Note B21 Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais.
- Note B22 Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais.
- Note B 23 Pour un emploi en tant que glaçage là où la surface de traitement est autorisée pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
- Note B24 Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.

PARTIE B : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 4B DE L'ORDRE DU JOUR³**B1- Amendements proposés aux tableaux 1, 2 et 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires pour les fromages affinés**

(Pour adoption)

B1.1 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA (ordre alphabétique)**CATÉGORIE D'ALIMENTS N° 01.6.2.**

Canthaxanthine SIN 161g Catégorie fonctionnelle : Colorant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année approuvée
01.6.2	Fromage affiné	15 mg/kg	201, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2011

Lysozyme SIN 1105 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année approuvée
01.6.2	Fromage affiné	BPF	<u>XS274, XS276, XS277</u>	1999

Natamycine (Pimaricine) SIN 235 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année approuvée
01.6.2	Fromage affiné	40 mg/kg	3, 80, <u>XS274, XS276, XS277</u>	2006

NISINE SIN 234 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année approuvée
01.6.2	Fromage affiné	12,5 mg/kg	<u>233, XS274, XS276, XS277</u>	2009

Nitrates (nitrate de sodium, nitrate de potassium) SIN 251, 252 : Catégorie fonctionnelle : Agent de rétention de colorant, conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année approuvée
<u>01.6.2</u>	<u>Fromage affiné</u>	<u>35 mg/kg</u>	<u>30, XS274, XS276, XS277</u> <u>AAA</u>	

Sorbates SIN 200, 202, 203 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année approuvée
01.6.2	Fromage affiné	3000 mg/kg	42, <u>AA, XS274, XS276, XS277</u>	2012

CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.6.2.1

Extraits de rocou, à base de norbixine:

³ Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés**. Les retraits sont indiqués en caractères biffés

SIN 160b(ii) Catégorie fonctionnelle : Colorant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année approuvée
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné, y compris la croûte</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>185, GG2</u>	

Esters d'ascorbyle, palmitate d'ascorbyle, stéarate d'ascorbyle SIN 304, 305 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année approuvée
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	500 mg/kg	10, &-112, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2001

Propionate de calcium SIN 282 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné comprend la croûte</u>	<u>BPF</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>	

Silicate de calcium SIN 552 : Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné comprend la croûte</u>	<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	

Caramel IV-sulfite ammoniacque caramel SIN 150d Catégorie fonctionnelle : Colorant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	50000 mg/kg	201, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2011

Carmins SIN 120 : Catégorie fonctionnelle : Colorant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	125 mg/kg	<u>178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2005

Carotènes, beta-, légume : SIN 160a(ii) Catégorie fonctionnelle : Colorant				
No de la	Catégorie	Niveau	Notes	Année

catégorie d'aliments	d'aliments	maximal		approuvée
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	600 mg/kg	<u>GG2</u>	2005

Caroténoïdes SIN 160a(i), a(iii), e, f Catégorie fonctionnelle : Colorant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	100 mg/kg	<u>BB</u>	2009

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques : SIN 141(i), (ii) : Catégorie fonctionnelle : Colorant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	15 mg/kg	<u>62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2009

Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras : SIN 472e Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Séquestrant, stabilisateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	10000 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2005

Hexaméthylène tétramine SIN 239 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	25 mg/kg	<u>66, & 298, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS274, XS276, XS277</u>	2001

Esters d'arginate d'éthyle laurique SIN 243 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	200 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2011

Magnésium silicate, synthétique SIN 553 (iii) Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée

<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné comprend la croûte</u>	<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	
-----------------	--	------------	------------------------------------	--

Acide propionique SIN 280 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné comprend la croûte</u>	<u>BPF</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>	

Riboflavines SIN 101(i), (ii), (iii) Catégorie fonctionnelle : Colorant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	300 mg/kg	<u>GG, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2005

Dioxyde de silicium, amorphe SIN 551 : Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant, agent antimousse, auxiliaire				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné comprend la croûte</u>	<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	

Propionate de sodium SIN 281 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné comprend la croûte</u>	<u>BPF</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>	

Talc SIN 553 (ii) Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, agent d'enrobage, épaississant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Année approuvée
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné comprend la croûte</u>	<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	

B1.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA (ordre alphabétique)

Catégorie d'aliments n°. 01.6.2. Fromage affiné				
Additif	SIN	Année approuvée	Limite max	Notes

Canthaxanthine	161g	2011	15 mg/kg	201, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
Lysozyme	1105	1999	BPF	<u>XS274, XS276, XS277</u>
Natamycine (Pimaricine)	235	2006	40 mg	3, 80, <u>XS274, XS276, XS277</u>
NISINE	234	2009	12,5 mg/kg	<u>233, XS274, XS276, XS277</u>
<u>NITRATES</u>	<u>251, 252</u>		<u>35 mg/kg</u>	<u>30, XS274, XS276, XS277</u> <u>AAA</u>
Sorbates	200, 202 & 203	2012	3000 mg/kg	42, <u>AA, XS274, XS276, XS277</u>

N° de la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (Fromage affiné, y compris la croûte)				
Additif	SIN	Année approuvée	Limite max	Notes
<u>Extraits de rocou, à base de norbixine:</u>	<u>160b(ii)</u>		<u>25 mg/kg</u>	<u>185, GG2</u>
Esters d'ascorbyle	304, 305	2001	500 mg/kg	10, &-112, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
<u>Propionate de calcium</u>	<u>282</u>		<u>BPF</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>
<u>Silicate de calcium</u>	<u>552</u>		<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>
Caramel IV - caramel au sulfite d'ammonium	150d	2011	50000 mg/kg	201, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
Carmins	120	2005	125 mg/kg	<u>178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
Carotènes, beta-, légume :	160a(ii)	2005	600 mg/kg	<u>GG2</u>
Caroténoïdes	160a(i), a(iii), e,f	2009	100 mg/kg	<u>BB :</u>
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques :	141 (i), (ii)	2009	15 mg/kg	<u>62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras:	472e	2005	10000 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
Hexaméthylène tetramine	239	2001	25 mg/kg	66, & 298, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS274, XS276, XS277</u>
Esters d'arginate d'éthyle laurique	243	2011	200 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
<u>Silicates de magnésium, synthétique</u>	<u>553(i)</u>		<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>
<u>Acide propionique</u>	<u>280</u>		<u>BPF</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>
Riboflavines	101(i), (ii), (iii)	2005	300 mg/kg	<u>GG, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
<u>Dioxyde de silicium, amorphe</u>	<u>551</u>		<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>

Propionate de sodium	281		BPF	3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277
Talc	553(iii)		BPF	DD, FF, XS274, XS276, XS277

Notes à la NGAA

XS263 : À l'exception des produits conformément à la Norme Cheddar (CXS 263-1966)

XS264 : À l'exception des produits conformément à la Norme pour Danbo (CXS 264-1966)

XS265 : A l'exception des produits conformément à la Norme Edam (CXS 265-1966)

XS266 : À l'exception des produits conformément à la Norme pour le Gouda (CXS 266-1966)

XS267 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour Havarti (CXS 267-1966)

XS268 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour Samsø (CXS 268-1966)

XS269 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour l'Emmental (CXS 269-1967)

XS270 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour Tilsiter (CXS 270-1968)

XS271 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour Saint -Paulin (CXS 271-1968)

XS272 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour Provolone (CXS 272-1968)

XS274 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour Coulommiers (CXS 274-1969)

XS276 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour Camembert (CXS 276-1973)

XS277 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Brie (CXS 277-1973)

AA A l'exception d'un emploi dans les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), et Provolone (CXS 272-1968) à un niveau maximal de 1000 mg/kg pour le traitement de surface uniquement.

BB: A l'exception d'un emploi dans la masse de fromage uniquement conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) et Brie (CXS 277-1973) seul ou en combinaison à 35 mg/kg.

DD A l'exception d'un emploi à 10 000 mg/kg seul ou en combinaison: Dioxyde de silicium, amorphe (SIN 551), silicate de calcium (SIN 552), silicates de magnésium, synthétique (SIN 553(i)) et talc (SIN 553(iii)) dans les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) et Provolone (CXS 272-1968): silicates calculés comme dioxyde de silicium.

EE A l'exception d'un emploi à 3,000 mg/kg seul ou en combinaison: acide propionique (SIN 280), propionate de sodium (SIN 281) et propionate de calcium (SIN 282) dans les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) et Provolone (CXS 272-1968).

FF Pour le traitement de surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches pour les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), et Provolone (CXS 272-1968) uniquement en tant qu'agents antiagglomérants.

GG1 Pour un emploi dans la masse de fromage uniquement pour les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966) et le Danbo (CXS 264-1966).

GG2 Pour un emploi dans la masse de fromage uniquement pour les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) et Brie (CXS 277-1973) .

AAA Pour un emploi dans les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), et Provolone (CXS 272-1968) uniquement en tant que conservateurs.

298 Pour un emploi **uniquement à la norme pour le Provolone (CXS 272-1968)**. ~~Fromage uniquement~~

B.1.3. AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA

(Pour adoption)

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

01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes. Les régulateurs d'acidité sont uniquement acceptables pour un emploi dans la masse de fromage. Les colorants sont uniquement employés dans la masse de fromage afin d'obtenir les caractéristiques du colorant telles que décrites dans la section 2 de la norme de produits. Les agents anti-agglomérants sont uniquement justifiés pour la surface de traitement du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.
Normes Codex	Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) et Brie (CXS 277-1973)

Amendements au tableau 3 de la NGAA

N° de SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisateur.	1999	<u>CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (for use in cheese mass only for these standards)</u>
140	Chlorophylles	Colorant	1999	<u>CS 263-1966, CS 264-1966 (pour un emploi dans la masse de fromage uniquement pour ces normes)</u>
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant	1999	<u>CS 263-1966 CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (pour un emploi dans la masse de fromage uniquement pour ces normes)</u>
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur	1999	<u>CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (pour un</u>

				<u>emploi dans la masse de fromage uniquement pour ces normes)</u>
460(i)	Cellulose micro cristalline (GEL DE CELLULOSE)	Agents anti-agglomérants, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968, (pour le traitement de la surface uniquement du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. Pour ces normes de fromage)</u>
460(ii)	Cellulose en poudre	Agent anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968, (pour le traitement de la surface uniquement du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. Pour ces normes de fromage)</u>
171	Titanium dioxyde	Colorant	1999	<u>CS 272-1968 (pour un emploi dans la masse de fromage uniquement pour ces normes)</u>

B.2- Amendements proposés aux tableaux 1 et 2 de la NGAA relatifs aux normes de produits Codex pour les sucres (CCS) et les eaux minérales naturelles (CCNMW)

(Pour adoption)

B.2.1 Amendements proposés relatifs à la Norme pour le miel (CXS 12-1981)

B. 2.1.1 Amendement au tableau 1 de la NGAA

Silicate de calcium Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant SIN 552				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année adoptée
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56 & NN	2006

Carbonate de magnésium: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur SIN 504(i)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année adoptée
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56 & NN	2006

Magnésium silicate, synthétique Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant SIN 553(i)				
Cat.d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite	Notes	Année

N°.		maximale		adoptée
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56 & NN	2006

Phosphates : Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, antioxydant, émulsifiant, sel émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisateur, 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				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année adoptée
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	6600 mg/kg	33,-& 56 & NN	2006

Dioxyde de silicium, amorphe : Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant, agent antimousse, auxiliaire SIN 551				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année adoptée
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56 & NN	2006

B. 2.1.2 Amendement au tableau 2 de la NGAA

Catégorie d'aliments n° 11.1.2.(Sucre en poudre, dextrose en poudre)				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Année adoptée	Notes
Silicate de calcium	552	15000 mg/kg	2006	56 & NN
Carbonate de magnésium	504(i)	15000 mg/kg	2006	56 & NN
Magnésium silicate, synthétique	553(i)	15000 mg/kg	2006	56 & NN
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (xi), 451 (i),(ii), 452(i)-(v), 542	6600 mg/kg	2006	33,-& 56 & NN
Dioxyde de silicium, amorphe	551	15000 mg/kg	2006	56 & NN

Notes à la NGAA

Note NN: Pour les produits conformément à la Norme pour les sucre (CXS 212-1999) en tant qu'agents anti-agglomérants uniquement: Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), Phosphate de magnésium dihydrogène (SIN 343(i)), magnésium hydrogène phosphate (INS 343(ii)), Phosphate tri magnésique (SIN 343(iii)), Carbonate de magnésium SIN 504(i)), Phosphate d'os (SIN 542), Silice amorphe (gel de silice déshydraté) (SIN 551), silicate de calcium (SIN 552), et silicates de magnésium, synthétique (SIN 553(i)) seul ou en combinaison mais toujours dans les niveaux maximaux individuels distincts.

B. 2.2 Amendements proposés relatifs à la NORME POUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES (CXS 108-1981)

B. 2.2.1 Amendement au tableau 1 de la NGAA

Dioxyde de carbone Catégorie fonctionnelle : agent de carbonation, agents moussant, gaz d'emballage, conservateur, agent de propulsion SIN 290				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année adoptée
14.1.1.1	<u>Eaux minérales naturelles et eaux de source</u>	BPF	BBB	2019

B. 2.2.2 Amendement au tableau 2 de la NGAA

Catégorie d'aliments 14.1.1.1 Eaux minérales naturelles et eaux de source				
<u>Additif alimentaire</u>	<u>SIN</u>	<u>Niveau maximal</u>	<u>Année adoptée</u>	<u>Notes</u>
<u>Dioxyde de carbone</u>	<u>290</u>	<u>BPF</u>	<u>2019</u>	<u>BBB</u>

Note BB : Pour utilisation pour produire des produits gazéifiés uniquement

B. 2.3 Amendements proposés relatifs À LA NORME POUR L'EAU POTABLE EN BOUTEILLE/ EMBALLÉE (AUTRE QUE LES EAUX MINÉRALES NATURELLES) (CXS STAN 227-2001)

B. 2.3.1 Amendement au tableau 1 de la NGAA

Dioxyde de carbone Catégorie fonctionnelle: agent de carbonation, agents moussant, gaz d'emballage, conservateur, agent de propulsion				
SIN 290				
<u>Cat.d'aliments N°.</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Année adoptée</u>
<u>14.1.1.2</u>	<u>Eaux de table et eaux de Soda</u>	<u>BPF</u>	<u>BBB</u>	<u>2019</u>

B. 2.3.2 Amendement au tableau 2 de la NGAA

Catégorie d'aliments 14.1.1.2. Eaux de table et eaux de Soda				
<u>Additif alimentaire</u>	<u>SIN</u>	<u>Niveau maximal</u>	<u>Année adoptée</u>	<u>Notes</u>
<u>Dioxyde de carbone</u>	<u>290</u>	<u>BPF</u>	<u>2019</u>	<u>BBB</u>

Note BB : Pour utilisation pour produire des produits gazéifiés uniquement

B.3- Amendements proposés aux tableaux 1 et 2 de la NGAA relatifs aux normes de produits Codex pour les céréales, les légumes secs et légumineuses (CCCPL) ; et les protéines végétales (CCVP)

(Pour adoption)

B. 3.1. Amendement au tableau 1 de la NGAA**NORME POUR LA FARINE DE BLÉ (CXS 152-1985)**

Amylase, alpha de Aspergillus oryzae var. Catégorie fonctionnelle : Agent de traitement de la farine				
SIN 1100(i)				
<u>Catégorie d'aliments N°.</u>	<u>Catégorie alimentaire</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Année adoptée</u>
06.2	Farines et amidons (y compris poudre de soja)	BPF		1999

Alpha Amylase de Bacillus subtilis Catégorie fonctionnelle : Agent de traitement de la farine				
SIN 1100 (iii)				
<u>Catégorie d'aliments N°.</u>	<u>Catégorie alimentaire</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Année adoptée</u>
06.2	Farines et amidons (y compris poudre de soja)	BPF	<u>XS152</u>	2014

Acide ascorbique, L- Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Séquestrant				
SIN 300				
<u>Catégorie d'aliments N°.</u>	<u>Catégorie alimentaire</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Année adoptée</u>
06.2.1	Farines	300	<u>Note F-CXS152</u>	2014

Azodicarbonamide Catégorie fonctionnelle : Agent de traitement de la farine SIN 927a				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2.1	Farines	45	<u>Note A-CXS152</u>	1999

Benzoyle peroxyde Catégorie fonctionnelle : Agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur SIN 928				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2.1	Farines	75	<u>Note B-CXS152</u>	2007

Carbohydrase de Bacillus licheniformis Catégorie fonctionnelle : Agent de traitement de la farine SIN 1100 (vi)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2	Farines et amidons (y compris poudre de soja)	BPF	<u>XS152</u>	2014

Chlore : Catégorie fonctionnelle : Agent de traitement de la farine SIN 925				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2.1	Farines	2500	87 & <u>Note E-CXS249</u>	2001

Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Séquestrant, stabilisateur SIN 472e				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2	Farines et amidons (y compris poudre de soja)	BPF	186 & <u>XS152</u>	2008

Phosphates : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, antioxydant, émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, conservateur, agent levant, séquestrant, stabilisateur, 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 alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2.1	Farines	2500	33, 225 & <u>Note C-CXS152</u>	2012

Protéase d'aspergillus orizae var Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de goût, Agent de traitement de la farine, stabilisateur SIN 1101(i)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2.1	Farines	BPF		1999

Pullulane : Catégorie fonctionnelle : Agent d'enrobage, épaississant SIN 1204				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2.1	Farines	BPF	25 & XS152	2014

Phosphate de sodium d'aluminium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant Agent stabilisateur, épaississant SIN 541 (i), (ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2.1	Farines	1600	6, 252 & XS152	2013

LACTYLATES DE STÉARYL Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant Stabilisant SIN 481 (i), 482 (i)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2.1	Farines	5000	186 & XS152	2016

Sulfites : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur SIN 220-225, 539				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2.1	Farines	200	44 & Note D-CXS152	2006

Tartrates : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisateur SIN 334, 335(ii), 337				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2.1	Farines	5000	45, 186 & XS152	2016

Tocophérols : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant SIN 307a, b, c				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2.1	Farines	5000	15, 186 & XS152	2016

Citrate trisodique : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant SIN 331 (ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.2.1	Farines	BPF	25 & <u>XS152</u>	2015

NORME POUR LE COUSCOUS (CXS 202-1995)

Huile minérale, viscosité élevée : Catégorie fonctionnelle : Agent antimoussant, agent d'enrobage SIN 905d				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06,1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	800	98 & <u>XS202</u>	2004

Gallate de propyle : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant SIN 310				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	100	15 & <u>XS202</u>	2001

NORME POUR LES NOUILLES INSTANTANÉES (CXS 249-2006)

Amarante : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 123				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
<u>06.4.3</u>	<u>Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>153, 194</u>	

Benzoates : Catégorie fonctionnelle : Conservateur SIN 210-213				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	1000 mg/kg	13 & <u>XS249</u>	2004

Canthaxanthine : Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 161g				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée

Canthaxanthine : Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 161g				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	15 mg/kg	153 & XS249	2011

Caramel II-sulfite caramel : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 150b				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.4.3	<u>Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires</u>	<u>50000 mg/kg</u>	<u>153-194</u>	

Caroténoïdes : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 160a(i),a(iii),e,f				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	1200 mg/kg	153 & Note B-CXS249	2009

Curcumine : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 100(i)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.4.3	<u>Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>153, 194</u>	

Phosphates : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, antioxydant, émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, conservateur, agent levant, séquestrant, stabilisateur, 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 alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	2500 mg/kg	33, 211 & Note C-CXS249	2012

Polydiméthylsiloxane Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant, agent antimousse, émulsifiant SIN 900a				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée

Polydiméthylsiloxane Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant, agent antimousse, émulsifiant SIN 900a				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	50 mg/kg	153_	2007

Riboflavines : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 101(i), (ii), (iii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	300 mg/kg	153_ & <u>Note E-CXS249</u>	2008

Sorbates : Catégorie fonctionnelle : Conservateur SIN 200-203, 200, 202, 203				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	2000 mg/kg	42 & 211	2012

Esters de sorbitane d'acides gras Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Stabilisant SIN 491-495				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	5000 mg/kg	44_ & 194	2016

Sulfites : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur, séquestrant SIN 220-225, 539				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	20 mg/kg	44_ & <u>Note E-CXS249</u>	2006

Tartrates : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisateur SIN 334, 335(ii), 337				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et	7500 mg/kg	45, 128 & 494_	2016

Tartrates : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisateur SIN 334, 335(ii), 337				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
	produits similaires			

Tartrazine Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 102				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
<u>06.4.3</u>	<u>Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires</u>	<u>300 mg/kg</u>	453 194	

NORME GÉNÉRALE POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES DE SOJA (CXS 175-1989)

Caramel III - caramel à l'ammoniaque : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 150c				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.8.8	Autres produits protéiques de soja	20000 mg/kg	<u>XS175</u>	2010

Caramel IV-sulfite ammoniacque caramel : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 150d				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Année adoptée
06.8.8	Autres produits protéiques de soja	20000 mg/kg	<u>XS175</u>	2010

B. 2.2. Amendement au tableau 2 de la NGAA

NORME POUR LA FARINE DE BLÉ (CXS 152-1985)

<u>Catégorie d'aliments 06.2.(Farines et amidons (y compris farine de soja))</u>				
Additif alimentaire	SIN	Année adoptée	Niveau maximal	Notes
Alpha-Amylase de Aspergillus oryzae var.	1100(i)	1999	BPF	
Amylase de Bacillus subtilis, alpha-	1100(iii)	2014	BPF	<u>XS152</u>
Carbohydase de Bacillus licheniformis	1100 (vi)	2014	BPF	<u>XS152</u>
Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras :	472e	2008	3000 mg/kg	186 & <u>XS152</u>

Catégorie d'aliments n°. 06.2.1. Farines

Additif alimentaire	SIN	Année adoptée	Niveau maximal (mg/kg)	Notes
---------------------	-----	---------------	------------------------	-------

Acide ascorbique, L-	300	2014	300	<u>Note F-CXS152</u>
Azodicarbonamide	927a.	1999	45	<u>Note A-CXS152</u>
Benzoyle peroxyde	928	2007	75	<u>Note B-CXS152</u>
Chlore :	925	2001	2500	<u>87 & Note E-CXS249</u>
Lécithine	322(i)	2014	BPF	<u>25 & 28_</u>
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2500	<u>33, 225 & Note C-CXS152</u>
Protéase d'aspergillus orizae var	1101(i)	1999	BPF	
Pullulane	1204	2014	BPF	<u>25 & XS152</u>
PHOSPHATE DE SODIUM D'ALUMINIUM	541 (i),(ii)	2013	1600	<u>6, 252 & XS152</u>
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2016	5000	<u>186 & XS152</u>
SULPHITES	220-225, 539.	2006	200	<u>44 & Note D-CXS152</u>
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2016	5000	<u>45, 186 & XS152</u>
TOCOPHEROLS	307a, b, c	2016	5000	<u>15, 186 & XS152</u>
Citrate trisodique	331(iii)	2015	BPF	<u>25 & XS152</u>

NORME POUR LE COUSCOUS (CXS 202-1995)

<u>Catégorie d'aliments n° 06.1. Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz</u>				
Additif alimentaire	SIN	Année adoptée	Niveau maximal (mg/kg)	Notes
Huile minérale, viscosité élevée	905d	2004	800	<u>98 & XS202</u>
Gallate de propyle	310	2001	100	<u>15 & XS202</u>

NORME POUR LES NOUILLES INSTANTANÉES (CXS 249-2006)

<u>Catégorie d'aliments n° 06.4.3. (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires)</u>				
Additif alimentaire	SIN	Année adoptée	Niveau maximal (mg/kg)	Notes
<u>Amaranthe</u>	<u>123</u>		<u>100</u>	<u>153-194</u>
BENZOATES	210-213	2004	1000	<u>13 & XS249</u>
Canthaxanthine	161g	2011	15	<u>153 & XS249</u>
<u>Caramel II-sulfite</u> <u>caramel :</u>	<u>150b</u>		<u>50000</u>	<u>453 194</u>
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1200	<u>153 & Note B-CXS249</u>
<u>Curcuma</u>	<u>100(i)</u>		<u>500</u>	<u>453 194</u>
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii);	2012	2500	<u>33, 211 & Note C-CXS249</u>

	451(i),(ii); 452(i)-(v); 542			
Polydimethylsiloxane	900a.	2007	50	153
RIBOFLAVINES	101(i), (ii), (iii)	2008	300	153 & Note E-CXS249
SORBATES	200-203 200, 202, 203	2012	2000	42 & 211
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	2016	5000	44 <u>2</u> & 194
SULPHITES	220-225, 539.	2006	20	44 & Note E-CXS249
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2016	7500	45, 128 & 194
Tartrazine	102		300	153-194

NORME GÉNÉRALE POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES DE SOJA (CXS 175-1989)

Catégorie d'aliments 06.8.8 (Autres produits protéiques de soja)				
Additif alimentaire	SIN	Année adoptée	Niveau maximal (mg/kg)	Notes
Caramel III - caramel à l'ammoniaque :	150c	2010	20000	<u>XS175</u>
Caramel IV-sulfite ammoniacal :	150d	2010	20000	<u>XS175</u>

NOTES

Note A-CXS152 : Pour les farines pour le pain levé uniquement dans les produits conformément à la Norme pour la farine de blé (CXS 152-1985).

Note B-CXS152 : À l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme pour la farine de blé ((CXS 152-1985) en tant que traitement de la farine uniquement, à un niveau maximal de 60 mg/kg

Note A-CXS152 : Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour la farine de blé (CXS 152-1985) en tant qu'agent de traitement de la farine : Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), Phosphate de calcium hydrogène (SIN 341 (ii) , phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), Phosphate d'ammonium dihydrogène (SIN 342(i)) et Phosphate diammonique d'hydrogène (SIN 342(ii)) uniquement.

Note D-CXS152 : Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour la farine de blé (CXS 152-1985), uniquement pour un emploi en tant qu'agent de traitement de la farine pour les farines pour la fabrication de biscuits et pâtisserie uniquement : le dioxyde de soufre (SIN 220), le sulfite de sodium (SIN 221), le métabisulfite de sodium (SIN 223) et le métabisulfite de potassium (SIN224) uniquement.

Note E-CXS152 : Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour la farine de blé (CXS 152-1985), uniquement pour un emploi dans les farines pour des gâteaux à taux élevé.

Note F-CXS152 Pour un emploi dans les produits conformément à Norme pour la farine de blé ((CXS 152-1985) en tant qu'agent de traitement de la farine uniquement

Note A-CXS249 : À l'exception dans un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006) à 200 mg/kg.

Note B-CXS249 : Exception pour un emploi des bêta-carotènes, *Blakeslea trispora* (INS 160a(iii)) à 1000 mg/kg, carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) à 200 mg/kg, et l'acide caroténoïque, l'éther éthylique, beta-apo-8' (SIN 160f) à 1000 mg/kg dans les produits conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006).

Note C-CXS249: À l'exception dans les produits conformément à la Norme pour les nouilles instantanées: 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 tri potassique (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)); et le diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)) et le polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), et Polyphosphate d'ammonium (SIN452(v)) pour un emploi en tant qu'humectants à 2,000 mg/kg, seul ou en combinaison, en tant que phosphore.

Note E-CXS249 : Pour les produits conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006) : le dioxyde de soufre (SIN 220), le sulfite de sodium (SIN 221), le métabisulfite de sodium (SIN 223) et le métabisulfite de potassium (SIN 224) pour un emploi en tant qu'agent de traitement de la farine uniquement.

Note XS152 : À l'exception des produits conformément à la Norme pour la farine de blé (CXS 152-1985)

Note XS302 : À l'exception des produits conformément à la Norme pour le Couscous (CXS 302-1995)

Note XS249 : À l'exception des produits conformément à la Norme pour les Nouilles instantanées (CXS 249-2006)

Note XS175 : À l'exception des produits conformément à la Norme pour les produits à base de protéines d soja (CXS 175-1989)

B. 3.3. Amendement au tableau 3 de la NGAA

Norme pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006)

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
260	Acide acétique, glacial	Régulateur d'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS 249-2006</u>
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS 249-2006</u>
1451	Amidon acétylé oxydé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	2005	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 249-2006</u>
1401	Amidon traité aux acides	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, <u>CS 119-1981, CS 249-2006</u>
406	Agar	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
		d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.		309R-2011, <u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement) CS 249-2006</u>
400	Acide alginique	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux De conditionnement uniquement), <u>CS 249-2006,</u>
1402	Amidon traité aux alcalis	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, <u>CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006</u>
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Séquestrant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010 CS 302-2011, <u>CS 249-2006</u>

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
162	Rouge de betterave	Colorant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (spécialement dans les poires en conserve présentées dans des emballages spéciaux pour fêtes uniquement), <u>CS 249-2006</u>
1403	Amidon blanchi	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 249-2006</u>
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisateur.	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 309R-1983, CS 70-2011, CS 291-2010, <u>CS 319-2015, CS 249-2006</u>
327	Lactate de calcium	Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement de la farine, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-1981, CS 319-1981, CS 249-2006</u>
529	Oxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, <u>CS 249-2006</u>
516	Sulfate de calcium	Régulateur d'acidité, agent affermissant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-1981, CS 319-1981, CS 249-2006</u>
150a.	Caramel I - caramel nature	Colorant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (spécialement dans les poires en conserve présentées dans des emballages spéciaux pour fêtes uniquement), <u>CS 249-2006</u>
410	Gomme de caroube	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981 (pour un</u>

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
				<u>emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement) CS 249-2006</u>
407	Carraghénane	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement), CS 249-2006</u>
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
424	Curdlan	Agent affermissant, agent gélifiant Stabilisateur, épaississant	2001	CS 117-1981, <u>CS 249-2006</u>
627	Disodium 5'-guanylate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 309R-1981, CS

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
				98-1981, CS 117-1981, CS 302-2011, CS 249-2006
631	Disodium 5'-inosinate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 309R-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 302-2011, CS 249-2006
635	Disodium 5'-ribonucléotides :	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981, CS 249-2006
1412	Phosphate de diamidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006
418	Gomme gellane	Stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 249-2006
620	Acide Glutamique, L(+)	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981, CS 249-2006
412	Gomme de guar	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement) CS 249-2006
414	GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-2011, CS 249-2006
1442	Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle	Agent anti-agglomérant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-2011, CS

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
				70-1981, CS 94-1981, CS 309R-1981, <u>CS</u> <u>249-2006</u>
1440	Amidon hydroxypropyle	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS</u> <u>249-2006</u>
416	Gomme Karaya	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS</u> <u>249-2006</u>
270	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <u>CS</u> <u>249-2006</u>
322(i)	Lécithine	Antioxydant, émulsifiant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 98-2011, CS 291-1981CS, CS <u>319-2015</u> <u>(manques en</u> <u>conserve</u> <u>uniquement), CS</u> <u>249-2006</u>
296	Acide malique, DL	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-1981, CS 302-1981, CS 319-1981, <u>CS</u> <u>249-2006</u>
471	Mono et di glycérides d'acides gras	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS</u> <u>249-2006</u>
621	Glutamate monosodique L	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 309R-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS</u> <u>302-2011, CS</u> <u>249-2006</u>
1410	Phosphate de monoamidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
				70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS</u> <u>249-2006</u>
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, <u>CS</u> <u>119-1981, CS</u> <u>249-2006</u>
440	Pectines	Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 309R-2011, <u>CS</u> <u>70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS</u> <u>94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS</u> <u>119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)</u> <u>CS 249-2006</u>
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS</u> <u>249-2006</u>
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité / stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-1981, CS 319-1981, <u>CS</u> <u>249-2006</u>
508	Chlorure de potassium	Agent affermissant, exhausteur de goût, stabilisateur, épaississant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981CS, CS <u>319-2015</u> <u>(mangues en conserve uniquement), CS</u> <u>249-2006</u>
407a.	Algue euclidean	Agent de charge, auxiliaire,	2001	CS 117-1981, CS

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
	transformée (PES) (PES)	agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.		309R-2011, <u>CS 249-2006</u>
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
401	Alginate de sodium	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement) CS 249-2006</u>
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981 (Agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 309R-1983, CS 70-2011, CS 291-2010, <u>CS 319-2015, CS 249-2006</u>
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	Agent de charge, émulsifiant, agent affermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 302-211, CS</u>

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
				<u>319-2015 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)</u> <u>CS 249-2006</u>
350(ii)	Sodium DL-malate	Régulateur d'acidité, humectant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-1981, CS 302-1981, CS 319-1981, <u>CS 249-2006</u>
365	Fumarates de sodium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981 (Agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, humectant, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-1981, CS 302-1981, CS 319-1981, <u>CS 249-2006</u>
420(i)	Sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, stabilisateur, édulcorants, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, <u>CS 105-1981, CS 249-2006</u>
420(ii)	Sirop de sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, stabilisateur, édulcorants, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, <u>CS 105-1981, CS 249-2006</u>
1420	Acétate d'amidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS 249-2006</u>
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 249-2006</u>
1405	Amidons, traités par enzyme	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 249-2006</u>

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
417	Gomme tara	Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, <u>CS 249-2006</u>
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur d'acidité, émulsifiant Sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, agent moussant Stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)</u> <u>CS 249-2006</u>

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

06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Normes Codex-	Nouilles instantanées (CXS 249-2006)

06.8.8	Autres produits protéiques de soja
	Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits conformément à cette norme.
Normes Codex-	Produit à base de protéines de soja (CXS 175-1989)

12.10	Produits protéiques autres qu'à partir des fèves de soja
	Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits conformément à cette norme.
Normes Codex-	<i>Les produits à base de protéines de blé y compris le gluten de blé</i> (CXS 163-1987) ; Produits contenant des protéines végétales (VPP) (CXS 174-1989) ;

B. 4- Révisions proposées des esters d'ascorbyle dans les catégories d'aliments 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3 de la NGAA

(Pour adoption)

B. 4.1. Amendement au tableau 1 de la NGAA

Esters d'ascorbyle				
SIN 304	Palmitate d'ascorbyle	Catégorie fonctionnelle : Antioxydant		
SIN 305	Stéarate d'ascorbyle	Catégorie fonctionnelle : Antioxydant		
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Année adoptée
13.1.1	Préparation pour nourrissons	10 mg/kg	Notes 45,72 & 187	2009
13.1.2	Préparations de suite	50 mg/kg	Notes 45,72, 187 & 315	2015
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux	10 mg/kg	Notes 45,72, 72 & 187	2006

B. 4.2. Amendement au tableau 2 de la NGAA

Catégorie d'aliments n° 13.1.1. Préparations pour nourrissons				
Additif alimentaire	SIN	Année adoptée	Niveau maximal	Notes
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2009	10 mg/kg	Notes 45,72 & 187

Catégorie d'aliments n° 13.1.2. Préparations de suite				
Additif alimentaire	SIN	Année adoptée	Niveau maximal	Notes
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2015	50 mg/kg	Notes 45,72, 187 & 315

Catégorie d'aliments n° 13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers				
Additif alimentaire	SIN	Année adoptée	Niveau maximal	Notes
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2006	10 mg/kg	Notes 45,72, 72 & 187

B5. Insertion proposée d'une note de bas de page au tableau intitulé « Références à la Norme pour les additifs du tableau 3 de la NGAA

(Pour adoption)

« Cette section répertorie uniquement les normes de produits là où la catégorie d'aliments de la NGAA n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3. Les dispositions pour l'emploi d'additifs spécifiques du tableau 3 dans les normes de produits là où la catégorie d'aliments de la NGAA est répertoriée dans l'Annexe au tableau 3 peuvent être trouvés dans les Catégories d'aliments des tableaux 1 et 2; et Sachez que le processus pour aligner les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans les normes de produits avec la NGAA est un travail en cours, et par conséquent pas toutes les normes de produits sont déjà répertoriées dans cette section. » (Annexe *, partie **) ; révisions des esters ascorbiques dans les catégories d'aliments 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3 de la NGAA

Partie C : DISPOSITIONS COMPRISES DANS LE POINT 5 D DE L'ORDRE DU JOUR Dispositions adoptées avec la Note 161 rattachée à celles-ci et recommandation de révision subséquente

(Pour adoption)

Les dispositions adoptées sont présentées dans la structure du tableau 2 de la NGAA. Cette Annexe établit une distinction sur quelle note alternative à la note 161 est proposées pour chaque disposition adoptée. Ces notes alternatives sont désignées en tant que note A ou note B.

Note A : « Certains membres du Codex autorisent l'emploi des additifs avec une fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments tandis que d'autres restreignent les additifs avec une fonction édulcorante à ces aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés. »

Note B : « Certains membres du Codex autorisent l'emploi des additifs avec une fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments tandis que d'autres restreignent les additifs avec une fonction édulcorante à ces aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés. Cette restriction ne s'applique pas à un emploi approprié en tant qu'exhausteur de goût. »

Catégories d'aliments n° 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisé)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	600	161, 191 & 405	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sel d'aspartame-acésulfame	962	350	113 & 161	2009	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	250	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	20	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	80	161 & 406	2017	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	300	161 & 404	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments n°. 01.7. (Desserts lactés (par exemple, entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés))

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sel d'aspartame-acésulfame	962	350	113 & 161	2009	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	250	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	100	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	100	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments no. 03.0 (Glaces alimentaires y compris sorbets)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	800	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i), (ii), (iv)	250	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A

NEOTAME	961	100	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	100	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	320	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2.5. Confitures, gelées et marmelades

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	1000	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sel d'aspartame-acésulfame	962	1000	119 & 161	2009	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
CYCLAMATES	952 (i), (ii), (iv)	1000	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	70	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	200	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	1000	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i), (ii), (iv)	2000	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	70	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	200	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco)

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium	950	350	161 &	2007	Exhausteur de	Remplacer la note 161 par la

d'acésulfame :			188		goût, édulcorant	note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sel d'aspartame-acé sulfame	962	350	113 & 161	2009	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	250	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	100	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	200	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalacto sucrose)	955	400	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments N°. 04.1.2.9 (Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sel d'aspartame-acésulfame	962	350	113 & 161	2009	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	250	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	100	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	100	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.10 (Produits à base de fruits fermentés)

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	65	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	160	161	2008	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	150	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.12 (fruit cuit)

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	500	161 & 188	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	65	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	150	161	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	1000	161, 188, XS86	2016	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	3000	161, 191, XS86	2016	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	500	17, 161, XS86	2016	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	100	161, XS86	2016	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	200	161, XS86	2016	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161, 169, XS86	2016	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments 05.1.4 (Produits à base de cacao et de chocolat)

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	500	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	3000	37, 161 & 191	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	500	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	80	161, XS87	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	500	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	800	161, XS87	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

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

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	500	17, 156, 161 & XS309R	2017	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	330	17, 158, 161 & XS309R	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	500	17, 161, 163 & XS309R	2017	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	1800	17, 161, 164 & XS309R	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments n°. 05.2.1. (Confiseries dures)

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	500	156, 161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	3000	161 & 148	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments n°. 05.2.2. (Confiseries douces)

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	1000	157, 161, 188 & XS309R	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	3000	17, 148, 161 & XS309R	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments n°. 05.2.3 (Nougats et marzipans)

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	1000	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	3000	161 & 191	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments n° 05.3 ((Chewing gum)

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
---------	-----	--------------------	-------	---------------	-----------------------------	-------------

Potassium d'acésulfame :	950	5000	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	10000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	3000	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	1000	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2500	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	5000	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments no 05.4 (Décorations (par exemple pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées)

Additif	SIN	Limite max (Mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	500	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i), (ii), (iv)	500	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	100	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	500	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	1000	161	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments n°06.3 (Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine)

Additif	SIN	Limite max (Mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	1200	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	160	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	100	161	2008	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	1000	161	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments n° 10.4 (Desserts à base d'œufs (par exemple, flans))

Additif	SIN	Limite max (Mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i), (ii), (iv)	250	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	100	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments 12.5 (Potages et bouillons)

Additif	SIN	Limite max (Mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	110	161, 188 & XS117	2015	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1200	161, 188 & XS117	2015	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	20	161 & XS117	2015	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	110	161 & XS117	2015	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	600	161 & XS117	2015	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

Catégorie d'aliments n° 14.1.4 Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Additif	SIN	Limite max (Mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
ASPARTAME	951	600	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	33	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	300	127 & 161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

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	Limite max (Mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
ASPARTAME	951	600	160 & 161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	300	160 & 161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
(Pour information)

PARTIE A

Dispositions à l'étape 3

N°.de SIN	Additif	SIN Catégorie fonctionnelle	Étape	Année	Acceptable <u>y compris</u> des aliments conformément aux normes de produits suivantes
1205	Copolymère de méthacrylate basique (AMC)	Agent d'enrobage Agent de charge	3		CS 117-1981
161b(i)	Lutéine de Tagetes erecta	Colorant	3		
161h(i)	Zéaxanthine, synthétique	Colorant	3		

PARTIE B

Dispositions à l'étape 2
(Pour information)

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Étape	Année
Extraits de rocou base de bixine,					
SIN 160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine,				Catégorie fonctionnelle : Colorant
12.2.2	Assaisonnements et condiments	600	8	2	
NISINE					
SIN 234	NISINE				Catégorie fonctionnelle : Conservateur
12.6.1	Sauces émulsionnées et trempettes	5.0	233	2	
12.6.2	Sauces non émulsifiées	5.0	233 XS306R	2	
12.6.4	Sauces claires	5.0	233 XS302	2	
12.7	Salades et mélanges pour sandwich.	5.0	233	2	
Graines de tamarinier polysaccharide					
SIN 437	Graines de tamarinier polysaccharide				Catégorie fonctionnelle : Épaississant, stabilisateur, émulsifiant, agent gélifiant
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à	BPF	236	2	

	teneur réduite en matière grasse (nature)				
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241 & 327	2	
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2	
14.1.3.1	Nectar de fruit	BPF		2	
14.1.3.2	Nectar de légume	BPF		2	
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruit	BPF		2	
14.1.3.4	Concentré de nectar de légume	BPF		2	
Copolymère de méthacrylate basique					
SIN 1205	Copolymère de méthacrylate basique		Catégorie fonctionnelle : Agent d'enrobage, Agent de charge		
06.2.1	Farines	BPF		2	
12.1.1	Sel	BPF		2	
MONO ET DI GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS					
SIN 471	Mono et di glycérides d'acides gras		Catégorie fonctionnelle : Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur		
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	10000	356 XS33, XS325R Nouvelle note : Dans les huiles et les matières grasses pour la friture	2	
EXTRAIT RICHE EN B-CAROTÈNE DE <i>DUNALIELLA SALINA</i>					
SIN 160(a)iv	Extrait riche en β -Carotène de <i>Dunaliella salina</i>		Catégorie fonctionnelle : Colorant		
1.1.4	Boissons lactées aromatisées fluides	150	52, XS243	2	
1.3.2	Agents de blanchiment	100	XS250 XS252	2	

01.4.4	Produits similaires	20		2	
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100	XS251	2	
01.6.1	Fromages non affinés	100	XS262 XS221 XS273 XS275 XS283	2	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	100	XS208, XS263, XS264, XS265 XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283	2	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	500		2	
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution ; par. Exemple, pour sauces au fromage)	100		2	
01.6.4	Fromages fondus	100		2	
01.6.5	Produits similaires aux fromages	200		2	
01,7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	100	XS243	2	
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	25	232 XS33 XS210 XS325R	2	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	25	XS211 XS329	2	
02.2.1	Beurre	25	146, 291 & 194	2	
02.2.2	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	35	XS253, XS256	2	
02.3	Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses	200		2	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	150		2	
03.0	Glaces de consommation	200		2	

	y compris sorbets				
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	1000	XS260	2	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	XS296	2	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500	XS160	2	
04.1.2.7	Fruits confits	200		2	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150		2	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500		2	
04.1.2.11	Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie	100		2	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	50	XS038, XS151, XS223, XS260, XS294R	2	
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	100	183, XS087	2	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	100		2	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	100		2	
05.3	Chewing-gum	100		2	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100		2	
06.3	Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine	200		2	
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	1200	153 XS249	2	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca)	150		2	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)	500		2	
07.1.2	Crackers (à l'exclusion	1000		2	

	des crackers sucrés)				
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaire (tels que bagels, pita, muffins anglais)	100		2	
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	200	116	2	
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	100	216	2	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	100		2	
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris coupée fin ou hachée	100	4, 16	2	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris (y compris salée) transformée, coupée fin ou hachée non traitée thermiquement	100	16	2	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée, non traités thermiquement.	20	16	2	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée non traitée thermiquement et fermentée	20	16	2	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée traitée thermiquement	20	16 XS88, XS89, XS98	2	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisse)	100		2	
09.1.1	Poisson frais	300	4	2	
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100	4, & 16, XS292, XS312, XS315	2	
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 &	2	

			XS315		
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	100	96, XS291	2	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	2	
10.1	Œufs frais	1000	4	2	
10,4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	150		2	
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50	217	2	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500		2	
12.4	Moutardes	300		2	
12.5	Potages et bouillons	300	341 XS117	2	
12.6	Sauces et produits similaires	500	XS302	2	
12.7	Salades (par exemple, salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et/ou noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50		2	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1)	50	XS118	2	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	XS181, XS203	2	
13.5	Aliments diététiques (tels que : aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300		2	
13.6	Compléments alimentaires	300		2	
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100		2	
14.2.2	Cidre et poiré	200		2	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200		2	
14.2.6	Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15% d'alcool.	200		2	

14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. Bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200		2	
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines, Tubercules, légumes secs et légumineuses)	100		2	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100		2	
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE					
SIN 243	Esters d'arginate d'éthyle laurique			Catégorie fonctionnelle : Conservateur	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris vivants, crustacés et échinodermes	200	XS244 XS311 XS167 333	Adopté	2018

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
INTERRUPTION DES TRAVAUX
(Pour adoption)

Partie A Le projet et l'avant-projet de dispositions pour les colorants dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées dans les catégories 05.1, 05.3 et 05.4), 05.3 (Chewing gum), 05.4 (Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées

Catégorie d'aliments n° 05.0		Confiserie			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
CARAMEL II - SULFITE CARAMEL	150b	4		50000 mg/kg	183
Catégorie d'aliments n° 05.2		Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4 y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200 mg/kg	185
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLEINE	104	7		300 mg/kg	
Catégorie d'aliments n°. 05.2.1		Confiseries dures			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO À BASE DE NORBIXINE	160b(I)	4		200 mg/kg	8
LYCOPENE, TOMATE	160d(ii)	3		50000 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c ii)			100mg/kg	39
Catégorie d'aliments n°. 05.2.2.		Confiseries douces			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
AMARANTHEL	123	7		100 mg/kg	
EXTRAITS D'ANNATTO À BASE DE NORBIXINE	160b(I)	4		200 mg/kg	8
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	3		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c ii)			100mg/kg	39
Catégorie d'aliments n°. 05.2.3		Nougats et marzipans			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO À BASE DE NORBIXINE	160b(I)	4		200 mg/kg	8
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c ii)			100mg/kg	39
Catégorie d'aliments n° 05.3		Chewing gum			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
LYCOPENE, TOMATE	160d(ii)	3		50000 mg/kg	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 183 Pour emploi dans la décoration de surface uniquement.

Partie B : Dispositions dans le tableau 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5**Catégorie d'aliments n° 14.1.4**

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 14.1.5.

Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	7		2000mg/kg	2

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 2 À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

Partie C : Le projet et l'avant-projet des dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.0 jusqu'à 16.0, à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant (à l'exclusion de ces dispositions débattues dans le point (i)) ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates, les dispositions dans la catégorie alimentaire 14.2.3 et ses sous-catégories et les dispositions dans l'attente d'une réponse du CCSC, CCPV ou CCFO ;**Catégorie d'aliments n° 01.7.**

Desserts lactés (par exemple entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE SORBITANE	491-495	2		5000 mg/kg	362
D'ACIDES GRAS					
SUCROGLYCERIDES	474	2		5000 mg/kg	348& 362
ESTERS DE SACCHAROSE					
D'ACIDES	473	2		5000 mg/kg	348&362
D'ACIDES GRAS					
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE					
DE TYPE	473a	2		5000 mg/kg	348 & 362
I ET DE TYPE II					
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2		2000 mg/kg	45&362

Catégorie d'aliments n° 05.2

Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4 y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2		20000 mg/kg	45 & XS309R

Catégorie d'aliments n° 07.2.3		Préparations pour produits de boulangerie fine (par exemple gâteaux, crêpes)			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	2		16000 mg/kg	
Catégorie d'aliments n° 08.2.2		Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2		200 mg/kg	396
Catégorie d'aliments n°. 08.3.2		Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2		200 mg/kg	377
Catégorie d'aliments n° 10.2		Produits à base d'œufs			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	7		500 mg/kg	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 45 En tant qu'acide tartrique.
- Note 348 Seul ou en combinaison : Esters de saccharose des acides gras (SIN 473), Oligo esters de saccharose de I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)
- Note 362 A l'exception des produits nature conformément à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)
- Note 377 : Pour les produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 971981) et la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 130-1981)", l'emploi est restreint aux produits prêts à consommer qui demandent de la réfrigération.
- Note 396 Pour les produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 971981)" et la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 130-1981)", l'emploi est restreint aux produits prêts à consommer qui demandent de la réfrigération.
- Note XS309R A l'exception des produits conformément à la Norme régionale Codex pour le Halwa Tahiné (CODEX STAN 309R-211).

Partie D : Dispositions de Rouge 2G dans le processus par étapes

N° Cat. d'aliments	Cat. d'aliments	Limite max	Notes	Étape	Année
08.1.2	Gibier, viande, volaille frais hachés	25 mg/kg	4 & 16	7	
10.1	Œufs frais	BPF	4	7	
14.2.6	Spiritueux distillés Contenant plus de 15% S'alcool	BPF		7	
14.2.7	Boissons aromatisées alcoolisées (par.ex. bière, vin et spiritueux, type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	BPF		7	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 4 Pour un emploi 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.

Annexe IX

RÉVISION PROPOSÉE DES NOMS DE CATÉGORIE DU CODEX ET AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1986)

ET

AMENDEMENTS IMPORTANTS À LA LISTE DES NORMES DU CODEX DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXM 6-2018)

PARTIE A: RÉVISION PROPOSÉE DES NOMS DE CATÉGORIE DU CODEX ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1986)

(Pour adoption à l'étape 5/8)

Note : Toutes les additions sont indiquées en **caractères gras et soulignés** ; tous les retraits sont indiqués en ~~caractères biffés~~.

RÉVISION DANS LES SECTIONS 3 ET 4

Tableau 1 Retrait des noms et numéros de SIN

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
128	Rouge 2G	Colorant	Colorant
1411	Glycérol de diamidon	Émulsifiant	Émulsifiant
		Stabilisant	Stabilisant
		Épaississant	Liant
			Épaississant

Tableau 2 Modifications aux catégories fonctionnelles et fonctions technologiques

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
1205	Copolymère de méthacrylate basique	Agent d'enrobage	Agent d'enrobage
		<u>Agent de charge</u>	<u>Agent de charge</u>
			<u>Agent d'encapsulation</u>

Tableau 3 Modification du nom du SIN 160a(iv)

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
160a(iv)	Carotènes, beta-, algae : <u>Extrait riche en β-Carotène de <i>Dunaliella salina</i></u>	Colorant	Colorant

PARTIE B- AMENDEMENTS IMPORTANTS À LA LISTE DES NORMES DU CODEX DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXM 6-2018)

Additif alimentaire	ADDITIF ALIMENTAIRE	ADITIVO ALIMENTARIO	N° SIN	Année d'adoption
Extrait riche en β -Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	Extrait riche en β -Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	Extrait de <i>Dunaliella salina</i> rico en betacarotenos	<u>160a(iv)</u>	2018

Annexe X

RÉVISION DE LA LETTRE CIRCULAIRE SUR LES PRIORITÉS ET LA LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

Partie A Révision de la CL sur les priorités

Appendice 2

FICHE POUR LA SOUMISSION DES SUBSTANCES À ÉVALUER PAR LE JECFA.

Seules des informations brèves sont requises dans la complétion de cette fiche. La fiche peut être retapée si davantage d'espace est nécessaire sous un des en-têtes fournis que la fiche générale est maintenue.

Nom de la (des) substance(s) :	
Question(s) posée(s) au JECFA <i>(Prière de fournir une brève justification de la demande s'il s'agit d'une réévaluation)</i>	

1. Proposition d'inclusion soumise par :
2. Nom de la substance ; nom(s) commercial(aux) ; nom(s) chimique(s) ; nom IUPAC, nombre C.A.S (tel qu'applicable) :
3. Noms et adresses des producteurs de base :
4. Identification du fabricant qui fournira les données (prière d'indiquer le nom de la personne à contacter) :
5. Justification de l'emploi :
6. Produits alimentaires et catégories d'aliments dans la NGAA dans lesquels la substance est utilisée en tant qu'additif alimentaire ou en tant qu'ingrédient, y compris le(les) niveau(x) d'emploi) :
7. Le composé est-il actuellement utilisé dans des aliments faisant l'objet d'un commerce légal dans plus d'un pays ?
(prière d'identifier les pays) ; ou, le composé a-t-il été approuvé pour emploi dans un ou plusieurs pays ?
(Prière d'identifier le(les) pays)
8. Êtes-vous au courant de tous les obstacles actuels dans le commerce international en raison de l'absence d'évaluation du JECFA et : ou norme Codex ? Si oui, veuillez fournir des détails.
9. Êtes-vous conscient des évaluations de risques, soit en cours ou achevés dans les dix dernières années à un niveau national ou régional pour cet additif ? Si oui, veuillez fournir le nom, l'adresse et les coordonnées de l'organisation ayant effectué une évaluation des risques.
10. Veuillez fournir des détails si cet additif alimentaire est d'un intérêt particulier pour le bétail et la sécurité alimentaire dans les pays en voie de développement.
11. Veuillez s'il vous plait indiquer le type de données qui sont disponibles dans le tableau ci-dessous.

Assurez-vous que les données disponibles sont directement pertinentes pour la substance en question dans cette requête. En particulier pour les substances obtenues des ressources naturelles, la caractérisation des produits dans le commerce ainsi qu'un ensemble pertinent de données biochimiques et toxicologiques sur de tels produits est essentiel pour le JECFA afin de développer des monographies de normes et la sécurité relatée. De telles données/informations incluent généralement : les composés en question ; tous les composés des produits finaux ; le processus de transformation détaillé ; le possible transfert des substances ; etc.

	Données disponibles ? (Oui/non)
Données toxicologiques	
(i) Études métaboliques et pharmacocinétiques (veuillez spécifier)	
(ii) Études de la toxicité à court terme, de la toxicité/cancérogénicité à long terme, de la toxicité reproductive et de la toxicité développementale chez les animaux et études de la génotoxicité (veuillez spécifier)	
(iii) Études épidémiologiques et/ou cliniques et considérations spéciales (veuillez spécifier)	
(iv) Autres données (veuillez spécifier)	
Données technologiques	
(i) Normes d'identité et de pureté des substances répertoriées (normes appliquées lors des études développementales et toxicologiques ; normes proposées pour le commerce)	
(ii) Les examens technologique et nutritionnel relatifs à la fabrication et l'emploi de la substance répertoriée.	
Données d'évaluation de l'exposition diététique :	
(i) Niveaux de la substance répertoriée citée utilisée dans les aliments ou prévue pour être utilisée dans les aliments sur la base de la fonction technologique et gamme des aliments dans lesquels ils sont utilisés.	
(ii) Estimation des doses d'exposition alimentaire sur la base des données de consommation alimentaire relative aux aliments dans lesquels le composé peut être utilisé.	
Autres informations : (Veuillez spécifier)	

12. Spécifiez la date la plus rapide à laquelle les données peuvent être disponibles pour le JECFA. (Les données devraient uniquement être soumises en réponse à l'appel de données du JECFA ; **n'inclut pas les données destinées au JECFA sous cette forme**)

Appendice 4

CONFIRMATION DES REQUÊTES ANTÉRIEURES ET DISPONIBILITÉ DES DONNÉES

En complétant ce formulaire, le sponsor, le fournisseur de données ou le membre souteneur d'une requête formulée dans l'appendice 3, peut indiquer si la requête est toujours effective, et si les données pour soutenir la requête sont actuellement disponibles. L'opportunité pour confirmer ou interrompre plus tard les demandes sera toujours disponible dans le groupe de travail intra session de la liste prioritaire du JECFA. Dans le cas où le **sponsor**, le **fournisseur de données**, or le **Membre souteneur** ne peut être présent physiquement à la réunion, veuillez compléter le formulaire et veuillez noter un formulaire par demande.

Une indication du "non" à toute question résultera dans le retrait de la requête lors de la prochaine session du CCFA. En réponse à la lettre circulaire, des tableaux distincts devraient être préparés pour des requêtes distinctes.

Confirmation des requêtes antérieures et disponibilité des données.	
Nom de la Substance (ainsi qu'elle apparaît dans l'annexe 3) :	
Est-ce que la requête est toujours effective ? (Oui/Non)	
Est-ce que les données sont disponibles ? (Oui/Non)	<Si oui, spécifiez la date la plus rapide selon laquelle les données peuvent être disponibles>
Changer de fournisseur de données ? (Oui/Non)	<Si oui, spécifiez le fournisseur de nouvelles données y compris l'interlocuteur>

(Les données devraient uniquement être soumises en réponse à l'appel de données du JECFA ; **N'**ajouter **PAS** les données destinées au JECFA sous cette forme

Partie B : Liste prioritaire de substances proposées pour évaluation par le JECFA

TABLEAU 1 Liste des substances utilisées en tant qu'additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
1.	Copolymère de méthacrylate anionique (AMC) (SIN 1207)	Type de requête : Données en attente pour finaliser les évaluations de la sécurité Proposée par : JECFA Appuyée par : N/É Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données Fournisseur de données	Base pour requête : (voir JECFA86 rapport ou Tableau 1 du CX/FA 19/51/3) Des données additionnelles sont requises pour clarifier le potentiel <i>in vivo</i> cancérigène de l'acrylate méthylique monomère résiduel. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	2
	Copolymère de méthacrylate neutre (AMC) (SIN 1206)	Type de requête : Données en attente – méthode appropriée de l'étude Proposée par : JECFA Appuyée par : N/É Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Fournisseur de données	Base pour requête : (voir JECFA86 rapport ou Tableau 1 du CX/FA 19/51/3) Une méthode validée appropriée pour cette étude est requise pour retirer le statut provisoire des normes développées par le JECFA. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	3
2.	Azodicarbonamide (SIN 927a)	Type de requête : évaluation de la sécurité et établissement des normes Proposée par : CCFA 51 Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer durant le CCFA52 Fournisseur de données : À confirmer durant le CCFA52	Base pour requête : Le groupe de travail classique sur l'Alignement a noté l'inquiétude relative à la sécurité de cet additif alimentaire et requiert la réévaluation de cet additif alimentaire.	1
3.	Acide benzoïque et ses sels (SIN 210-212)	Type de requête : En attente de données-Évaluation de la sécurité Proposée par : CCFA49 Année requise : 2018 (CCFA50) Disponibilité des données : Décembre 2020 Fournisseur de données : International Council of Beverages Associations (ICBA)	Base pour requête : Pour confirmer l'engagement de l'ICBA afin de fournir une nouvelle évaluation toxicologique des benzoates. Les études comprennent un test de toxicité étendu pour la reproduction sur une génération (Études EOGRT, OECD 443) et les trouvailles relatives aux benzoates de facteur d'ajustement de produits chimiques, des facteurs d'incertitude par défaut et d'estimations d'évaluation d'ingestion.	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
		Ms. Katherine Loatman Kate@icba-net.org	Objectifs possibles pour le commerce : Identifié : Le CCFA50 a suggéré d'étendre le niveau d'intérim de 250 ppm (en tant qu'acide benzoïque) pour la catégorie de boissons 14.1.4 lors de CCFA53.	
4.	Gomme de caroube (SIN 410)	Type de requête : Données en attente – Données toxicologiques dérivées des études sur les nouveau-nés, adéquates pour évaluer la sécurité pour un emploi dans les préparations pour nourrissons Proposée par : JECFA Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : discussion en cours avec le JECFA Disponibilité des données : discussion en cours avec le JECFA	Base pour requête : Bien qu'aucune confirmation n'ait été fournie pour la gomme de caroube (SIN 410), Le JECFA a indiqué qu'il y avait une discussion en cours avec l'industrie et que la date butoir pour la soumission de données pourrait être étendue et par conséquent que la gomme de caroube a été maintenue sur la liste prioritaire du JECFA sujette à la confirmation des dispositions de données par le CCFA50. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	1
5.	Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472c)	Type de requête : En attente de données pour désigner les normes en tant que COMPLETES Proposée par : JECFA Appuyée par : N/É Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : Japon et EFEMA codex@mext.go.jp ema@ecco-eu.com	Base pour requête : (voir rapport du JECFA86 ou Appendice 2 du CX/FA 19/51/4) Afin de retirer la tentative de désignation des normes, les informations suivantes s sont requises en décembre 2019 : <ul style="list-style-type: none"> • Méthode analytique validée pour remplacer pour la méthode obsolète d'une colonne chromatographique garnie de gaz pour la détermination de l'acide citrique ; • La méthode analytique validée qui élimine l'emploi du chloroforme pour la détermination du glycérol total. • L'Amendement à la norme basée sur les compositions/caractéristiques du produit commercialement disponible. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	2
6.	Sulfosuccinate dioctylique sodique (SIN 480)	Type de requête : Évaluation de l'exposition Proposée par : CCFA51	Basique pour requête : Le groupe de travail classique sur la NGAA a débattu de	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
		Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : à confirmer lors du CCFA52 Fournisseur des données : à confirmer lors du CCFA52	l'exposition à cet additif alimentaire, certains membres ont noté que l'exposition d'un petit enfant pourrait excéder la DJA. Un observateur a noté qu'ils avaient effectué un calcul de budget et que le calcul pourrait être mis à disposition sur requête. Le GT est convenu de demander au JECFA de réviser le calcul, à être soumis par l'observateur, ainsi que d'autres informations d'exposition qui peuvent être disponibles.	
7.	Substances aromatisantes (45 nouvelles + 1 pour réévaluation + 14 pour mises à jour = 60 total)	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Organisation internationale de l'industrie des aromatisants (International Organization of the flavour Industry (IOFI)). Soutenu par : Les Etats-Unis d'Amérique Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : IOFI Sean V. Taylor, PhD. staylor@vertosolutions.net	Base pour requête : Évaluation de la sécurité et réévaluation, et établissement des normes ou révision des normes, le cas échéant. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	Non applicable
	Agents aromatisants (+)Carvone (no. 380.1) et (-)-Carvone (No. 380.2)	Type de requête : En l'attente de données pour finaliser l'évaluation d'exposition et réviser les normes du JECFA. Proposée par : JECFA Appuyée par : Japon Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : Japon et IOFI codex@mext.go.jp staylor@vertosolutions.net	Base pour requête : (voir JECFA86 rapport ou Tableau 2 du CX/FA 19/51/3) Des données additionnelles sont requises pour achever l'évaluation d'exposition : <ul style="list-style-type: none"> • (+) -carvone : données sur l'exposition orale de toutes les sources ; • (+) -carvone : données sur l'exposition orale de toutes les sources et les données toxicologiques. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	
	Agents aromatisants:(Éthyle 2-méthyl pentanoate (No.214), cis-3-Hexen-1-ol (No.315), Menthol (No.427), l-Menthyl l-lactate (No.433),	Type de requête : réviser les normes du JECFA Proposée par : CCFA 51 Appuyée par : Japon Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Avril 2019	Base pour requête : (voir CX/FA 19/51/4 Add.2) Requetés pour réexamen des normes pour 16 agents aromatisants qui ont été examinés lors de la 86ème réunion du JECFA (répertoriés	

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
	Myrcène (No.1327), Maltol (No.1480), 2-pentylfurane (No.1491), 3-(2-Furyl)acroléine (No.1497), 3-(5-Methyl-2-furyl)-butanal (No.1500), 2-Furyl méthyl cétone (No.1503), 3-Acétyle-2,5-diméthylfurane (No.1506), (2-Furyl)-2-propanone (No.1508), 4-(2-furyl)-3-buten-2-one (No.1511), et Furfuryle méthylique éther (No.1520)	Fournisseur de données : Japon codex@mext.go.jp	dans soit l'Appendice 1 ou l'Appendice 2 de CX/FA 19/51/4), parce que la réorganisation présente certains trous entre la norme du JECFA (certains points qui en font partie) et les produits commercialement disponibles pour chaque composé.	
8.	Acide fulvique	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Afrique du Sud Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : déjà disponibles Fournisseur de données : Fulvimed SA Stefan Coetzee stefan@fulvimed.co.za	Base pour requête : Le carbohydrate-Acide fulvique dérivé (CHD-FA®) est décrit comme un acide organique biologiquement actif nouveau, intégré dans une structure supramoléculaire, libre de métaux lourds et fiable pour une consommation humaine et animale. Le liquide CHD-FA® est un conservateur approprié pour les aliments acides tels que la confiture, les sauces pour salade, les jus de fruits et de légumes, les boissons gazeuses et en saumure. Fulvate (poudre CHD-FA®) est un conservateur approprié dans les produits secs tels que les céréales, le maïs, les poudres en soupe et les substituts de repas. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	2
9.	Amylase fongique à partir d' <i>Aspergillus Niger</i>	Type de requête : évaluation de la sécurité et établissement des normes Proposée par : CCFA 51 Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer durant le CCFA52 Fournisseur de données : À confirmer durant le CCFA52	Base pour requête : Durant les discussions sur l'alignement de la disposition de l'additif alimentaire dans CXS 152-1985 avec les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement de la farine à la liste.	2
10	Jagua (Genipin–Glycine) Bleu	Type de requête : Données en attente pour finaliser les normes et établissement des normes	Base pour requête : (Voir le rapport du JECFA84)	2

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
		-Évaluation par le JECFA84 Proposée par : CCFA50 Année requise : 2018 (CCFA50) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : Colombie bolarte@minsalud.gov.co	Données additionnelles biochimiques et toxicologiques. L'information de la caractérisation de l'additif alimentaire est nécessaire sur : <ul style="list-style-type: none"> • Caractérisation des composants du faible poids moléculaire du "polymère bleu" ; • Une méthode appropriée pour la détermination de dimères ; et • Données sur les concentrations de dimères issues des cinq lots du produit commercial. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	
11	Le stéarate de magnésium (SIN 470(iii))	Type de requête : Amendement de la monographie du JECFA en ce qui concerne la méthode appropriée de l'étude. Proposée par : APAG – the European Oleochemicals & Allied Products group, un groupe sectoriel de CEFIC Appuyée par : Union européenne Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : CEFIC -The European Chemical Industry Council Sofia Serafim sse@cefic.be	Base pour requête : La méthode d'étude pour le magnésium (une technique ICP-AES) à laquelle on fait référence dans la monographie pour SIN 470(iii), préparée par le JECFA80, est considéré comme inapproprié pour la détermination de la teneur en magnésium et devrait être remplacé par la méthode de de titrage reportée dans les monographies de produits chimiques alimentaires Codex et autres monographies de la Pharmacopée. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	3
12	Natamycine (SIN 235)	Type de requête : Réévaluation de la sécurité et révision des normes Proposée par : Fédération russe Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Russian Federation Codex Contact Point codex@qsen.ru	Base pour requête : L'adéquation de la rétention de la natamycine dans la NGAA devrait être réévaluée, par suite des données émergentes sur le rôle de de la natamycine dans : (i) la promotion de la résistance antimicrobienne ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des pathogènes humains d'origine alimentaire et (ii) déséquilibre de l'immunité et autres fonctions corporelles par suite des effets sur la microflore gastro-intestinale. Il a été suggéré que les évaluations antérieures étaient spécifiques à la toxicologie	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
			<p>chimique et ne prenaient pas compte de façon adéquate des effets antimicrobiens. Les observations en opposition à la requête notent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries et leurs spores sont importants dans le maintien de la durée de vie du produit et assurant la fiabilité de l'alimentation.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	
	Nisine (SIN 234)	<p>Type de requête : Réévaluation de la sécurité et révision des normes Proposée par : Fédération russe Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Russian Federation Codex Contact Point (codex@gse.ru)</p>	<p>Base pour requête : L'adéquation de la rétention de la nisine dans la NGAA devrait être réévaluée, par suite des données émergentes sur le rôle de de la nisine dans : (i) la promotion de la résistance antimicrobienne ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des pathogènes humains d'origine alimentaire et (ii) déséquilibre de l'immunité et autres fonctions corporelles par suite des effets sur la microflore gastro-intestinale. Il a été suggéré que les évaluations antérieures étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne prenaient pas compte de façon adéquate des effets antimicrobiens. Les observations en opposition à la requête notent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries et leurs spores sont importants dans le maintien de la durée de de vie du produit et assurant la fiabilité de l'alimentation.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	
13	ortho-Phénylphénol (SIN 231) et sodium ortho-phénylphénol (SIN 232)	<p>Type de requête : Réévaluation de la DJA Proposée par : JECFA Soutenues par : N/A Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer durant le CCFA52</p>	<p>Base pour requête : (Voir Annexe 1 du CX/FA 19/51/2 Add. 1)</p> <p>Analyse de tous les additifs alimentaires de groupe dans la NGAA : Le secrétariat du Comité en consultation avec les secrétariats</p>	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
		Fournisseur de données : À confirmer durant le CCFA52	du JECFA, entreprend une révision de tous les additifs alimentaires de groupe dans la NGAA et de préparer un document plus complet pour examen lors du CCFA51 contenant des propositions sur les moyens de traiter la question. Il a été noté qu'une réévaluation du SIN 231 et SIN 232 peut être nécessaire puisque certaines études indiquent que le sel pourrait être plus toxique pour la santé humaine que cela a été évalué antérieurement. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	
14	Esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475)	Type de requête : Le caractère complet des informations pour l'évaluation de la sécurité. Proposée par : CCFA51 Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : à confirmer lors du CCFA52 Fournisseur des données : à confirmer lors du CCFA52	Basique pour requête : Le groupe de travail classique sur la NGAA du CCFA51 a noté qu'il y a peut-être de nouvelles informations disponibles qui pourrait soulever le sujet de la DJA de cet additif alimentaire, requiert une éventuelle réévaluation et une augmentation potentielle dans la DJA.	3
15	Alcool polyvinylique (SIN 1203)	Type de requête Réviser la norme du JECFA en ce qui concerne la solubilité de l'alcool polyvinylique Proposée par : Union européenne Appuyée par : IFAC : Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : déjà disponibles Fournisseur de données : Ales Bartl Tél: 00322 6451452 (abartl@jonesday.com)	Base pour requête : Ceci a pour objectif de demander une modification de la monographie du JECFA en ce qui concerne la solubilité de l'alcool polyvinylique (PVOH) dans l'éthanol issu de "Faiblement soluble dans l'éthanol" à "pratiquement insoluble ou insoluble dans l'éthanol". En 2011, un essai de solubilité pour PVOH a été effectué par Nippon et les résultats de tests ont été interprétés puisque PVOH ayant "pratiquement insoluble ou insoluble dans l'éthanol". Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	3
16	Enzyme protéolytique à partir de <i>Bacillus subtilis</i>	Type de requête : évaluation de la sécurité et établissement des normes	Base pour requête : Durant les discussions sur l'alignement de la disposition de l'additif	2

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
		Proposée par : CCFA 51 Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer durant le CCFA52 Fournisseur de données : À confirmer durant le CCFA52	alimentaire dans CXS 152-1985 avec les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement de la farine à la liste.	
17	Riboflavine de <i>Ashbya gossypii</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires UE Appuyée par : Union européenne Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : BASF Nicola Leinwetter nicola.leinwetter@basf.com	Base pour requête : Source alternative de riboflavine à des fins de coloration et en tant que source de nutriment Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	2
18	Monostéarate de sorbitane (SIN 491), tristéarate de sorbitane (SIN 492) ; monopalmitate de sorbitane (SIN 495)	Type de requête : Révision des normes en ce qui concerne la méthode d'identification du spectre de congélation Proposée par : L'Association européenne des fabricants d'émulsifiant alimentaire (EFMA) Appuyée par : Union européenne Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Immédiatement Fournisseur de données : EFEMA Caroline Rey efema@ecco-eu.com	Base pour requête : La méthode d'identification du spectre de congélation comme indiqué dans les monographies du JECFA pour SIN 491, 492 et 495 est obsolète, difficile à utiliser par suite d'une faible reproductibilité et insignifiante. Ce paramètre d'identification devrait être remplacé par le test d'identification "valeur acide, valeur d'iode, la chromatographie gazeuse". Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	3
19	Extrait de Spirulina (SIN 134)	Type de requête : Dans l'attente de données – données analytiques Proposée par : JECFA Appuyée par : N/É Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : IACM : scodrea@vertosolutions.net	Base pour requête : (voir JECFA86 rapport ou Tableau 1 du CX/FA 19/51/3) Le JECFA86 a reçu des données analytiques restreintes sur l'extrait de spirulina. Afin de retirer la tentative de désignation des normes, les informations suivantes sur les produits du commerce sont requises en décembre 2019 : <ul style="list-style-type: none"> • Caractérisation complète sur sa 	2

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
			<p>composition des produits commerciaux à la fois sous les formes liquide et en poudre.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caractérisation complète sur sa composition de l'extrait aqueux avant la formulation/standardisation. • Méthodes analytiques validées pour l'identification de la substance avec une spécificité appropriée (y compris la validation des données et les données de lot représentatives). • Méthodes analytiques validées pour la détermination de la pureté de la substance avec une spécificité appropriée (y compris la validation des données et les données de lot représentatives). <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	
20	Sucroglycérides (SIN 474)	<p>Type de requête : Évaluation de l'exposition Proposée par : CCFA 51 Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer durant le CCFA52 Fournisseur de données : À confirmer durant le CCFA52</p>	<p>Base pour requête : Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, une inquiétude d'un pays membre que l'emploi proposé résulterait dans des expositions qui excèdent la DJA, le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 pour requérir une évaluation de l'exposition.</p>	1
21	Esters de saccharose d'acides gras, (SIN 473)	<p>Type de requête : Évaluation de l'exposition Proposée par : CCFA 51 Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : Japon codex@mext.go.jp</p>	<p>Base pour requête : Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, une inquiétude d'un pays membre que l'emploi proposé résulterait dans des expositions qui excèdent la DJA, le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 pour requérir une évaluation de l'exposition.</p>	1
22	Oligo esters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a)	<p>Type de requête : Évaluation de l'exposition Proposée par : CCFA 51 Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : Japon codex@mext.go.jp</p>	<p>Base pour requête : Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, une inquiétude d'un pays membre que l'emploi proposé résulterait dans des expositions qui excèdent la DJA, le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 pour requérir une évaluation de l'exposition.</p>	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
23	Tannins (tannins œnologiques)	<p>Type de requête : Données en attente pour finaliser l'évaluation – Évaluation par le JECFA84</p> <p>Proposée par : CCFA50</p> <p>Année requise : 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer durant le CCFA52</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer durant le CCFA52</p>	<p>Base pour requête : Afin de compléter son évaluation, le JECFA requiert des informations sur :</p> <p>Les informations suivantes sont requises :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La composition des tanins dérivés de la gamme complète des matières premières ainsi que des procédés utilisés dans leur fabrication ; • Les méthodes analytiques validées et les données pertinentes de contrôle de qualité ; • Les données analytiques issues de cinq lots de chaque produit commercial comprenant les informations relatives aux impuretés telles que les gommes, les substances résineuses, les solvants résiduels, la teneur en dioxyde de soufre et les impuretés métalliques (arsénique, plomb, fer cadmium et mercure) ; • La solubilité des produits dans le commerce, conformément à la terminologie du JECFA ; et • Les niveaux d'emploi, l'occurrence naturelle et produits alimentaires dans lesquels les tannins sont utilisés. <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	2
24	L-cysteine hydrochloride (SIN 920)	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement des normes</p> <p>Proposée par : CCFA51</p> <p>Soutenues par : à confirmer</p> <p>Année requise : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : à confirmer lors du CCFA52</p> <p>Fournisseur des données : à confirmer lors du CCFA52</p>	<p>Base pour requête : (voir CX/FA 19/51/6)</p> <p>On note que deux additifs alimentaires, répertoriés en tant qu'agents de traitement de la farine dans CXS 152-1985 n'ont pas été ajoutés aux dispositions de la NGAA comme partie du travail d'alignement. Il s'agit du chlorhydrate de L-cystéine (SIN 920) et l'ascorbate de potassium (SIN 303). On convient que les deux ne peuvent être ajoutés à la NGAA puisqu'elles n'ont pas de norme du JECFA.</p>	3

<i>Substance(s)</i>	<i>Informations générales</i>	<i>Observations sur la requête</i>	<i>Priorité*</i>
		Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	

Liste prioritaire des 46 aromatisants proposés pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA à examiner lors de la 51ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Historique du listage CCFA	N° FEM A	N° JECFA	CAS	Nom du principe	N° Groupe	TRS No
	SULPHIDES ET THIOLS AROMATIQUES ET ALIPHATIQUES				J20	TRS 896 TRS 922 TRS 947 TRS 960 TRS 974
Soumis lors du CCFA51	4730		1241905-19-0	O-Ethyl S-1-methoxyhexan-3-yl carbonothioate		
Soumis lors du CCFA51	4733		1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol		
Soumis lors du CCFA51	4734		1256932-15-6	3-(Methylthio)-decanal		
Soumis lors du CCFA51	4760		53626-94-1	Prenyl thioisobutyrate		
Soumis lors du CCFA51	4761		75631-91-3	Prenyl thioisovalerate		
Soumis lors du CCFA51	4769		851768-51-9	5-Mercapto-5-methyl-3-hexanone		
Soumis lors du CCFA51	4779		1416051-88-1	-2-Mercapto-5-methyl-4-hexanone		
Soumis lors du CCFA51	4782		1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-Hexanethiol		
Soumis lors du CCFA51	4791		22236-44-8	3-(Acetylthio)hexanal		
Soumis lors du CCFA51	4792		548740-99-4	(±)-3-Mercapto-1-pentanol		
Soumis lors du CCFA51	4817		38634-59-2	S-[(methylthio)methyl]thioacetate		
Soumis lors du CCFA51	4822		61407-00-9	2,6-Dipropyl-5,6-dihydro-2H-thiopyran-3-carboxaldehyde		
Soumis lors du CCFA51	4823		33368-82-0	1-Propenyl 2-propenyl disulfide		

Historique du listage CCFA	N° FEM A	N° JECFA	CAS	Nom du principe	N° Groupe	TRS No
Soumis lors du CCFA51	4824		1658479-63-0	2-(5-Isopropyl-2-methyl-tetrahydrothiophen-2-yl)-ethyl acetate		
Soumis lors du CCFA51	4828		729602-98-6	1,1-Propanedithioacetate		
Soumis lors du CCFA51	4836		137363-86-1	10% solution de 3,4-dimethyl-2,3-dihydrothiophene-2-thiol		
Soumis lors du CCFA51	4842		911212-28-7	2,4,5-Trithiaoctane		
Soumis lors du CCFA51	4843		1838169-65-5	3-(Allyldithio) butan-2-one		
Soumis lors du CCFA51	4870		17564-27-1	2-Ethyl-4-methyl-1,3-dithiolane		
	PHÉNOL ET DÉRIVÉS DU PHÉNOL				J24	TRS 901 TRS 960 TRS 974
Soumis lors du CCFA51	4228		462631-45-4	(-)-Homoeriodictyol, sel de sodium		
Soumis lors du CCFA51	4797		480-41-1	(±)-Naringenine		
Soumis lors du CCFA51	4799		1449417-52-0	(2R)-3',5-Dihydroxy-4'-methoxyflavanone		
Soumis lors du CCFA51	4830		38183-03-8	7,8-Dihydroxyflavone		
Soumis lors du CCFA51	4833		87733-81-1	(2S)-3',7-Dihydroxy-8-methyl-4'-methoxyflavane		
Soumis lors du CCFA51	4834		1796034-68-2	(R)-5-hydroxy-4-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl)-7-methylchroman-2-one		
Soumis lors du CCFA51	4872		35400-60-3	3-(3-Hydroxy-4-methoxy-phenyl)-1-(2,4,6-trihydroxyphenyl)propan-1-one		
	DÉRIVÉS DES BENZYLES HYDROXY- ET ALKOXY-SUBSTITUÉS				J29	TRS 909 TRS 952
Soumis lors du CCFA51	4430		99-50-3	3,4 Acide orthophosphorique		
Soumis lors du CCFA51	4431		99-06-9	3 Acide Hydroxybenzoïque		
Soumis lors du CCFA51	4435		673-22-3	2-Hydroxy-4-methoxybenzaldehyde		
Soumis lors du CCFA51	4606		930587-76-1	4-Formyl-2-methoxyphenyl 2-hydroxypropanoate		

Historique du listage CCFA	N° FEM A	N° JECFA	CAS	Nom du principe	N° Groupe	TRS No
Soumis lors du CCFA51	4622		61683-99-6	Cinnamaldehyde propyleneglycol acetal		
Soumis lors du CCFA51	4627		6414-32-0	Anisaldehyde propyleneglycol acetal		
Soumis lors du CCFA51	4700		614-60-8	Acide <i>o-trans</i> -Coumarique		
Soumis lors du CCFA51	4750		65405-77-8	<i>cis</i> -3-Hexenyl salicylate		
Soumis lors du CCFA51	4810		60563-13-5	Ethyl-2-(4-hydroxy-3-methoxy-phenyl)acetate		
Soumis lors du CCFA51	4826		10525-99-8	3-Phenylpropyl 2-(4-hydroxy-3-methoxy-phenyl)acétate		
Soumis lors du CCFA51	4871		1962956-83-7	2-Phenoxyethyl 2-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)acétate		
CETONES ALICYCLIQUES, ALCOOLS SECONDAIRES ET ESTERS APPARENTÉS					J36	TRS 913 TRS 960
Soumis lors du CCFA51	4724		21862-63-5	<i>trans</i> -4- <i>tert</i> -Butylcyclohexanol		
Soumis lors du CCFA51	4780		38284-26-3	Caryophylla-3(4),8-dien-5-ol		
ACIDES AMINO ET SUBSTANCES APPARENTÉES					J49	TRS 928 TRS 974
Soumis lors du CCFA51	4223		107-43-7	Betaine		
Soumis lors du CCFA51	4738		16869-42-4	Acide Glutamyl-2-aminobutyrique		
Soumis lors du CCFA51	4739		38837-71-7	Glutamyl-norvalyl-glycine		
Soumis lors du CCFA51	4740		71133-09-0	Glutamyl-norvaline		
Soumis lors du CCFA51	4752		1188-37-0	Glutamate <i>N</i> -Acétyle		
Soumis lors du CCFA51	4781		18598-63-5	L-Cysteine methyl ester hydrochloride		

Historique du listage CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom du principe	N° Groupe	TRS No
----------------------------	---------	----------	-----	-----------------	-----------	--------

Historique du listage CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom du principe	N° Groupe	TRS No
	ALCOOLS PRIMAIRES ALICYCLIQUES , ALDÉHYDES, ACIDES ET ESTERS APPARENTÉS (RÉ-ÉVALUATION)				J32	TRS 913 TRS 960 TRS 1009
Ancien	3557	973	2111-75-3	<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-al (Perillaldehyde)		

Liste prioritaire des 14 composés proposés pour modification des normes par la liste prioritaire du JECFA à examiner lors de la 50ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Historique	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom du principe	Évaluation de la norme la plus récente	Statut	Mise à jour
Ancien	4050	2002	774-64-1	3,4-Dimethyl-5(-2H)-furanone	73ème JECFA	Complet	Composants secondaires
Ancien	4085	1575	1139-30-6	Oxyde <i>beta</i> -Caryophyllene	65ème JECFA	Complet	Composition isomérique mise à jour
Ancien	4249	1604	99583-29-6	2-Acetylpyrroline	65ème JECFA	Complet	Valeur de dosage mise à jour, numéro CAS et composants secondaires
Ancien	4668	2077	504, -48, -3, 25394, -57, -4	(2E,6E/Z,8E)-N-(2-Methylpropyl)-2,6,8-decatrienamide	76ème JECFA	Complet	Mélange isomérique mis à jour
Ancien	3352	1125	2497-21-4	4-Hexen-3-one	59ème JECFA	Complet	Valeur de dosage mise à jour et composition isomérique
Ancien	2249	380,1	2244-16-8	d-Carvone	86ème JECFA	Provisoire	Index réfractif mis à jour
Ancien	3317	1491	3777-69-3	2-Pentylfuran	86ème JECFA	Complet	Gamme de gravitation mise à jour et valeur de dosage
Ancien	2494	1497	623-30-3	3-(2-Furyl)acroléine	86ème JECFA	Complet	Gamme du point de fusion mise à jour
Ancien	3586	1502	65545-81-5	2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal	86 ^{ème} JECFA	Complet	Valeur de dosage mise à jour et descriptions physiques et olfactives
Ancien	3609	1504	1193-79-9	2-Acetyl-5-methylfurane	86ème ECFA	Complet	Description physique mise à jour ; gravité spécifique
Ancien	3391	1506	10599-70-9	3-Acetyl-2,5-methylfurane	86 ^{ème} JECFA	Complet	Gamme de gravité spécifique mise à jour
Ancien	2495	1511	623-15-4	4-(2-Furyl)-3-buten-2-one	86 ^{ème} JECFA	Complet	Apparence physique mise à jour et intervalle de point de fusion
Ancien	2435	1513	10031-90-0	Éthyle 3-(2-furyl)propanoate	86 ^{ème} JECFA	Complet	Présentation physique mise à jour, indice de réfraction et gravité spécifique.
Ancien	2865	1517	7149-32-8	Phenethyle 2-furoate	86 ^{ème} JECFA	Complet	Indice de réfraction mis à jour et gamme de gravité spécifique ; apparence physique.

TABLEAU 2 LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
1.	5'-Deaminase de <i>Streptomyces murinus</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Amano Enzyme Inc. M.. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans la transformation de la levure et produits similaires pour promouvoir la conversion du monophosphate d'adénosine (en général sans gout) au monophosphate d'inosine (aromatisant « umami »), par conséquent augmentant l'arôme des produits.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
2.	Acide prolylendopeptidase de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com) (jack.reuvers@dsm.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans le processus de : brassage de la bière pour restreindre la quantité de gluten/gliadins ; la production potable d'alcool pour optimiser la fermentation ; la transformation de la protéine pour produire des hydrolysats de protéine sans arôme amer ; la transformation de l'amidon pour dégrader les peptides ce qui n'affectera pas négativement le processus de production et réduira le montant de gluten/gliadins.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
3.	Adenosine-5'-monophosphate deaminase issu de <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2018 (CCFA50) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Shin Nihon Chemical Co., Ltd. Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com) (ashley.roberts@intertek.com)</p>	<p>Base pour requête : L'AMP déaminase de l'<i>Aspergillus oryzae</i> est destinée pour un emploi durant la transformation de l'alimentation et des boissons afin d'augmenter la teneur de 5'-IMP dans les aliments/boissons et dans les ingrédients alimentaires pour conférer ou augmenter l'arôme.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
4.	D-Allulose 3-epimerase provenant de <i>Arthrobacter globiformis</i> exprimé dans <i>Escherichia coli</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : États-Unis d'Amérique Année requise : 2016 (CCFA48)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé pour la production de D-allulose ou sucres de cétose à partir de D-fructose.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce :</p>

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
	<i>coli</i>	Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Matsutani Chemical Industry Co. Ltd. Mr. Yuma Tani (yuma-tani@matsutani.co.jp)	non identifiés actuellement NOTE : Une confirmation des données a été fournie en réponse à la CL 2018/28-FA.
5.	Alpha-amylase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimant un gène d'amylase modifié, alpha de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Danisco US Inc Ms. Lisa Jensen (lisa.jensen@dupont.com) (lisa.jensen@dupont.com)	Base pour requête : L'enzyme est un amidon thermostable d'alpha-amylase qui a réduit rapidement la viscosité de l'amidon gélatiné, autorisé pour la transformation des matériaux avec des niveaux solides élevés. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
6.	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha-exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)	Base pour requête : L'enzyme est utilisé pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
7.	Alpha-amylase de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)	Base pour requête : L'enzyme est utilisé pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
8.	Amyloglucosidase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Mr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)	Base pour requête : L'enzyme est utilisé pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
9.	Asparaginase issue de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène modifié de <i>Aspergillus niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com	Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans les produits à base de céréales et pommes de terre pour convertir l'asparagine en acide aspartique, pour réduire la formation en acrylamide durant la transformation. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
10.	Asparaginase issue de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com	Base pour requête : L'enzyme est indiqué en tant qu'enzyme thermotolérant utilisé pour convertir l'asparagine en acide aspartique afin de réduire la formation en acrylamide au cours du processus de cuisson, les aliments transformés à base de céréales, la transformation des fruits et des légumes et la transformation du café et du cacao. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
11.	Beta-Amylase de <i>Bacillus flexus</i> , beta exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Mr. Peter Hvass phva@novozymes.com	Base pour requête : L'enzyme est utilisé pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
12.	Beta-glucanase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Nagase ChemteX Corporation M.. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp	Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans la production de produits dérivés de la levure. Il est indiqué que lors de la désintégration de parois cellulaires, un rendement amélioré de l'extrait de levure peut être obtenu, une contamination bactérienne durant la transformation est réduite. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
13.	Collagenase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Nagase ChemteX Corporation M.. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp	Base pour requête : Les enzymes sont utilisés dans la viande et la transformation des enveloppes pour saucisses pour hydrolyser le collagène, réduisant par conséquent la dureté du tissu conjonctif et améliorant la tendreté de la viande. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
14.	Endo-1,4-β-xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produit par <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Base pour requête : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane , fournissant des bénéfices technologiques dans la cuisson. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
15.	Endo-1,4-β-xylanase de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> , LMG S-24584	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Base pour requête : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane , fournissant des bénéfices technologiques dans la cuisson. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
16.	Endo-1,4-β-xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> LMG S-27588	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Base pour requête : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane , fournissant des bénéfices technologiques dans la cuisson. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
17.	Glucose oxydase de <i>Penicillium chrysogenum</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2014 (CCFA46)	Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans la cuisson, puisqu'il forme des liaisons inter-protéines dans la pâte, renforçant la pâte et augmentant sa capacité de rétention

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
		Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com) jack.reuvers@dsm.com	de gaz et améliorant ses propriétés de traitement. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
18.	Inulinase de <i>Aspergillus ficuum</i> produit par <i>Aspergillus oryzae</i> , souche MUCL 44346	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Base pour requête : L'enzyme catalyse l'hydrolyse de l'inuline pour produire les fructo-oligosaccharides, théoriquement de tous les aliments qui contiennent naturellement de l'inuline. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
19.	La lactase de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimé dans <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Base pour requête : La préparation enzymatique de lactase est utilisée en tant qu'auxiliaire technologique durant la fabrication des aliments pour l'hydrolyse du lactose durant la transformation du lait et autres produits laitiers contenant du lactose, par ex pour obtenir des produits laitiers restreint en lactose pour les individus intolérants au lactose ainsi que des produits laitiers avec une meilleure consistance et une sucrosité augmentée due à l'hydrolyse du lactose pour former le glucose et le galactose. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
20.	Lipase de <i>Aspergillus oryzae</i> exprimant un gène modifié de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Base pour requête : L'enzyme est utilisée en tant qu'auxiliaire technologique durant la fabrication des aliments pour l'hydrolyse des lipides durant la transformation des aliments contenant des lipides par exemple afin d'améliorer la force de la pâte et la stabilité dans la cuisson et autres procédés à base de céréales. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
21.	Lipase de <i>Mucor javanicus</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Amano Enzyme Inc. M.. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme catalyse l'hydrolyse des mono-, di- et triglycérides contenant une courte, moyenne et longue chaîne de fractions d'acides gras fournissant divers avantages sensoriels dans les produits laitiers transformés, les produits de cuisson transformés et les produits d'œufs transformés. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
22.	Phosphatidyl inositol-spécifique phospholipase C d'une souche génétiquement modifiée de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme hydrolyse le phosphatidylinositol présent dans l'huile végétale, par conséquent réduisant sa concentration. Le PI a un effet négatif sur le goût et la stabilité de l'huile végétale alors que le produit hydrolytique ne le fait pas. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
23.	Phosphodiesterase de <i>Penicillium citrinum</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Amano Enzyme Inc. M.. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans les produits de transformation de la levure par l'hydrolyse de la RNA, par conséquent augmentant les niveaux de ribonucléotide et améliorant l'aromatisant « umami ». Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
24.	Phospholipase A2 du pancréas de porcs exprimé dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme hydrolyse les phospholipides naturels présents dans les denrées alimentaires résultant dans la formation de lyso-phospholipides qui ont des propriétés émulsifiantes. Ceci peut être un bénéfice dans la cuisson et dans la transformation de l'œuf pour des propriétés émulsifiantes supérieures (par ex. utiles dans les assaisonnements, pâtes à tartiner, sauces). En outre la préparation enzymatique est utilisée durant la démuçilagination d'huiles végétales ou les phospholipides peuvent être séparées plus efficacement de l'huile.</p>

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
25.	Phospholipase A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimé dans <i>S. violaceoruber</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Nagase ChemteX Corporation M.. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)</p>	<p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p> <p>Base pour requête : La préparation enzymatique aide à améliorer les propriétés de l'émulsification des lipides modifiés augmentant le rendement et la texture du produit final dans produits laitiers et de boulangerie. La préparation enzymatique peut également être utilisée pour la démulcination de l'huile végétale. En général, le phospholipase A2 n'exerce aucune activité enzymatique dans l'aliment final.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
26.	Protéase Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> LMGS 25520	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base pour requête : La préparation enzymatique est utilisée en tant qu'auxiliaire technologique durant la production de produits de boulangerie. L'enzyme alimentaire catalyse les hydrolyses de liens peptidiques. L'addition de l'enzyme fournit plusieurs bénéfices durant la production des produits de boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développement plus rapide de la pâte après mélange ; - Usinabilité de la meilleure pâte ; - Rigidité restreinte de la pâte ; - Structure améliorée de la pâte et extensibilité durant l'étape de l'élaboration ou moulage ; - Forme uniforme du produit de boulangerie ; - Viscosité de la pâte régulière, et - Petits morceaux améliorés de certains produits tels que les petits pains de hamburger <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
27.	Transglucosidase/alpha-glucosidase de <i>Trichoderma reesei</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme alimentaire catalyse à la fois les réactions hydrolytiques et de transfert sur l'incubation avec des α-D-glucosaccharides. Dans les molasses,</p>

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
	exprimant un gène alpha-glucosidase de l' <i>Aspergillus niger</i>	Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt vincent.sewalt@dupont.com	les sucres non fermentés y compris le raffinose et stachyose sont convertis en sucrose, galactose, glucose et fructoses, qui peuvent alors être fermentés dans l'alcool. La préparation enzymatique est destinée à l'emploi dans la production de isomalto-oligosaccharides et dans la fabrication d'alcool potable, lysine, acide lactique et MSG. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
28.	Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimé dans <i>B. licheniformis</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com	Base pour requête : L'enzyme catalyse l'endo-hydrolyse des liaisons 1,4-xylosidiques dans les xylanes y compris les arabinoxylanes dans divers matériaux de plantes y compris des parois cellulaires et l'endosperme de céréales comme le blé, l'orge, l'avoine et le malt. Il est utilisé dans les procédés de cuisson et les autres procédés à base de céréales ou il améliore les caractéristiques et la manutention de la pâte. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
29.	Xylanase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com) jack.reuvers@dsm.com	Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans le processus de : brassage pour hydrolyser les arabinoxylanes dans les parois cellulaires des céréales afin de réduire la viscosité du mout et améliorer la filtration. L'enzyme est également utilisé dans les procédés de cuisson pour améliorer les caractéristiques de la pâte et manutention. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement