



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquantième session

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES NORMES CORRESPONDANTES DANS LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA)

Rapport du GTE sur l'Alignement

Le présent rapport du groupe de travail électronique sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur la NGAA, dirigé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique, a été préparé avec l'assistance des membres du Codex suivants: Argentine, Brésil, Bulgarie, Canada, Chine, Équateur, Union européenne, France, Inde, Iran, Japon, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Norvège, République de Corée, Royaume-Uni et les observateurs suivants: le Conseil pour le contrôle des calories (CCC), le Comité Européen des Fabricants de Sucre (CEFS), le Conseil européen de l'industrie chimique (CEFIC), Speciality Food Ingredients de l'UE, FoodDrinkEurope, l'Association des fabricants de produits d'épicerie (GMA), la Fédération internationale de laiterie (IDF-FID), le Conseil international des additifs alimentaires (IFAC), l'Association internationale des producteurs de jus de fruits et légumes (IFU), la Société internationale des industries des aliments diététiques (ISDI), l'Association pour les colorants alimentaires naturels (NATCOL).

Travaux d'alignement des normes de produits du Codex pour le poisson et les produits de la pêche, à savoir:

Le saumon en conserve (CXS 3-1981);
Les crevettes en conserve (CXS 37-1991);
Le thon et la bonite en conserve (CXS 70-1981);
La chair de crabe en conserve (CXS 90-1981);
Les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS 94-1981);
Le poisson en conserve (CXS 119-1981);
Les poissons salés et les poissons salés de la famille des Gadidés (CXS 167-1989);
Les ailerons de requin séchés (CXS 189-1993);
Les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CXS 222-2001);
Les anchois bouillis séchés (CXS 236-2003);
Le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004);
Le caviar d'esturgeon (CXS 291-2010);
La sauce de poisson (CXS 302-2011) et
Le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013).
Et finaliser l'alignement de:
La norme de certains fruits en conserve (CXS 319-2015)

Introduction

1. Le CCFA49 est convenu d'établir un GTE, présidé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique (USA), ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement pour (REP 17/FA, para. 55 (ii)):

(i) Finaliser les travaux d'alignement des normes pour le poisson et les produits de la pêche restantes: Normes pour *le saumon en conserve* (CXS 3-1981); *les crevettes en conserve* (CXS 37-1991); *le thon et la bonite en conserve* (CXS 70-1981); *la chair de crabe en conserve* (CXS 90-1981); *les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981); *le poisson en conserve* (CXS 119-1981); *les poissons salés et les poissons salés de la famille des Gadidés* (CXS 167-1989); *les ailerons de requin séchés* (CXS 189-1993); *les*

croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CXS 222-2001); *les anchois bouillis séchés* (CXS 236-2003); *le hareng de l'Atlantique sale et les sprats salés* (CXS 244-2004); *le caviar d'esturgeon* (CXS 291-2010); *la sauce de poisson* (CXS 302-2011) et *le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché* (CXS 311-2013) (les travaux devraient être axés uniquement sur les dispositions adoptées dans la NGAA et incluront aussi les projets et avant-projets de dispositions qui n'entrent pas dans le mandat du GTE sur la NGAA);

(ii) Examiner l'approche révisée de l'inclusion des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 de la NGAA (para. 54);

(iii) Finaliser l'alignement de la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015) (Appendices sur les poires en conserve et les ananas en conserve) (para. 49); et

(iv) Finaliser l'orientation destinée aux comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires sur la NGAA (para. 53).

État d'avancement des travaux depuis le CCFA49

2. En 2017, le GTE, par le biais de deux séries d'observations sur le projet de texte sur l'alignement, a accompli les tâches suivantes:

(i) A examiné l'application de l'arbre de décision aux normes restantes pour le poisson et les produits de la pêche, à savoir *les Normes pour le saumon en conserve* (CXS 3-1981); *les crevettes en conserve* (CXS 37-1991); *le thon et la bonite en conserve* (CXS 70-1981); *la chair de crabe en conserve* (CXS 90-1981); *les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981); *le poisson en conserve* (CXS 119-1981); *les poissons salés et les poissons salés de la famille des Gadidés* (CXS 167-1989); *les ailerons de requin séchés* (CXS 189-1993); *les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques* (CXS 222-2001); *les anchois bouillis séchés* (CXS 236-2003); *le hareng de l'Atlantique sale et les sprats salés* (CXS 244-2004); *le caviar d'esturgeon* (CXS 291-2010); *la sauce de poisson* (CXS 302-2011) et *le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché* (CXS 311-2013).

(ii) A examiné l'application de l'arbre de décision à la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015) (annexes sur les poires en conserve et les ananas en conserve).

(iii) A examiné l'approche révisée de l'inclusion des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 de la NGAA.

(iv) A développé le projet du document d'orientation destinée aux comités de produits pour entreprendre les travaux d'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur la NGAA.

3. Des observations sur la 1^{ère} circulaire ont été soumises par le Brésil, la Nouvelle-Zélande et Speciality Food Ingredients de l'UE. Des observations sur la 2^{ème} circulaire ont été soumises par la Nouvelle-Zélande, le Brésil, Speciality Food Ingredients de l'UE, la Fédération internationale de laiterie, le Canada, le Japon et l'Union européenne. Chaque série d'observations a été soigneusement examinée et des modifications ont été apportées au projet du document sur l'alignement le cas échéant.

Recommandations

4. Il est recommandé au Comité de:

(i) Prendre acte du document explicatif qui résume les problèmes et les justifications à l'attention du GTE au cours de l'évaluation, qui figure en Annexe 1.

(ii) Soutenir les propositions contenues dans les Annexes 2 et 3 pour la révision des sections sur les additifs alimentaires dans les *Normes pour le saumon en conserve* (CXS 3-1981); *les crevettes en conserve* (CXS 37-1991); *le thon et la bonite en conserve* (CXS 70-1981); *la chair de crabe en conserve* (CXS 90-1981); *les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981); *le poisson en conserve* (CXS 119-1981); *les poissons salés et les poissons salés de la famille des Gadidés* (CXS 167-1989); *les ailerons de requin séchés* (CXS 189-1993); *les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques* (CXS 222-2001); *les anchois bouillis séchés* (CXS 236-2003); *le hareng de l'Atlantique sale et les sprats salés* (CXS 244-2004); *le caviar d'esturgeon* (CXS 291-2010); *la sauce de poisson* (CXS 302-2011) et *le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché* (CXS 311-2013); pour la révision des catégories d'aliments correspondantes de la NGAA, respectivement.

(iii) Soutenir les propositions contenues dans l'Annexe 4 pour la révision des catégories d'aliments correspondantes de la NGAA, et des sections sur les additifs alimentaires dans la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015) (Appendices sur les poires en conserve et les ananas en conserve).

(iv) Soutenir l'approche révisée en Annexe 5 de l'inclusion des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 de la NGAA.

(v) Soutenir la poursuite de l'examen du projet de document d'orientation destinée aux comités de produits pour entreprendre les travaux de préparation et assister le CCFA dans ses travaux d'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur la NGAA.

Liste des Annexes

1. Document explicatif: Questions, observations sur les observations soumises et propositions de la présidence du GTE
2. Modifications proposées pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche
3. Modifications proposées pour les Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA concernant les normes pour le poisson et les produits de la pêche
4. Modifications proposées pour la NGAA et les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les Appendices sur les poires en conserve et les ananas en conserve dans la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015)
5. Approche révisée de l'inclusion des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 de la NGAA
6. Projet de document d'orientation destinée aux comités de produits pour entreprendre les travaux de préparation et assister le CCFA dans ses travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur la NGAA

DOCUMENT EXPLICATIF – QUESTIONS, OBSERVATIONS SUR LES OBSERVATIONS SOUMISES ET PROPOSITIONS DE LA PRÉSIDENTE DU GTE

Introduction

Le présent document contient les problèmes, les questions et les observations soumises suite aux travaux d'alignement accomplis à ce jour. Il contient aussi une approche proposée tel qu'énoncé par la Présidence pour examen par le GTE.

1. L'emploi du terme « aliment non normalisé » dans le développement des notes au sein des travaux d'alignement semble causer une vive inquiétude et créer la confusion dans les travaux d'alignement. Le GTE ne pourrait-il pas établir quelques principes ou une interprétation commune sur ce point? Il est suggéré au GTE de réfléchir davantage à l'emploi du terme « aliments non normalisés » dans les notes.

Est-il nécessaire d'utiliser ce terme à chaque fois qu'une nouvelle note est créée, vu que son utilité ou sa signification ne sont pas claires? La préoccupation naît du fait que le terme est utilisé dans chaque nouvelle note qui est créée, ce qui peut rendre l'emploi du terme superflu. Ne serait-ce pas préférable d'expliquer ce fait au début de la NGAA, ou en tête de liste des notes? Autrement dit, indiquer ce que signifie le terme « aliments non normalisés ». Le problème réside dans le fait que la façon dont ces notes et les références aux « aliments non normalisés » sont rédigées peut être trompeuse, porter à confusion et manquer d'efficacité.

Comme point de départ, on peut convenir que tous les produits saisis dans une catégorie d'aliments ont accès aux dispositions relatives aux additifs alimentaires inscrites. Ces produits peuvent être saisis dans une norme de produits du Codex, on les appelle alors aliments normalisés. Mais il y aura souvent d'autres produits qui, bien que saisis dans la catégorie d'aliments, ne le sont pas dans la norme de produits du Codex, on les appelle alors « aliments non normalisés ». Il est par ailleurs nécessaire de réaliser que certaines catégories d'aliments contiennent des produits appartenant à plusieurs normes de produits. Par conséquent, des produits qui ne relèveraient pas d'une norme de produits donnée peuvent par contre relever d'une autre norme de produits correspondante pour cette catégorie d'aliments, et ne seraient donc pas considérés comme des « aliments non normalisés ».

Proposition de la Présidence: Trouver des idées et des suggestions auprès du GTE sur l'emploi du terme « aliments non normalisés » dans les nouvelles notes de la NGAA dans le cadre des travaux d'alignement.

Observations

1^{ère} circulaire

Nouvelle-Zélande: Souscrit pleinement au fait que le sujet est source de confusion qui nécessite de nouveaux travaux concernant les notes existantes et la création des nouvelles notes dans la NGAA. Le document d'orientation sur l'alignement pourrait aussi résumer la question.

2^{ème} circulaire

Le Japon a fourni quelques observations utiles, y compris un organigramme permettant de considérer comment aborder et rédiger les notes résultant des travaux d'alignement à ajouter aux dispositions de la NGAA concernant les aliments normalisés et non normalisés.

Le Canada a fourni des observations et des suggestions très précises visant à expliquer les aliments normalisés et non normalisés. Notamment, le Canada est favorable à l'ajout d'une explication de l'emploi de ces termes dans le Préambule de la NGAA ainsi que dans le document d'orientation sur l'alignement qui est en cours d'élaboration. Il a par ailleurs proposé une nouvelle section relative à l'emploi des notes dans la NGAA qui pourrait être ajoutée au Préambule de la NGAA. L'autre suggestion concernant la remise en ordre des notes dans la NGAA pour qu'elles soient plus cohérentes semble dépasser le cadre de l'alignement et pourrait s'effectuer dans le cadre d'une remise en ordre future une fois que la NGAA a été finalisée (par le biais d'un futur GTE?).

L'union européenne a noté que si l'emploi du terme « aliment non normalisé » posait un problème pour aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires, une clarification pourrait être demandée sur le besoin technologique de l'additif alimentaire et l'aliment concerné. S'il est des produits qui ne sont pas identifiés, ces dispositions devraient alors être révoquées et l'emploi du terme évité. C'est une approche qui est différente de celle des autres participants.

Proposition de la Présidence: La question liée à la façon dont les aliments normalisés et les aliments non normalisés sont considérés dans les dispositions de la NGAA est importante pour établir comment rédiger les notes dans la NGAA. Cependant, les problèmes soulevés dépassent le simple alignement sur la NGAA et pourraient éventuellement faire l'objet d'une nouvelle section dans le Préambule de la NGAA. Il est suggéré

que la question des aliments normalisés et des aliments non normalisés et de leur prise en considération dans les dispositions de la NGAA soit examinée indépendamment des travaux d'alignement.

La suggestion d'une remise en ordre des notes de la NGAA semble appropriée mais dépasse aussi le cadre des travaux d'alignement. Cette tâche devra être considérée en parallèle avec les autres priorités du Codex.

Le Comité pourrait envisager d'examiner comment il propose d'aborder la question des aliments normalisés et non normalisés, et la remise en ordre des notes de la NGAA, en dehors des travaux spécifiques sur l'alignement.

2. Comme convenu lors des travaux d'alignement précédents, en tant que principe général, quand l'additif d'un groupe est inscrit dans la NGAA, l'alignement devrait être élargi à tous les additifs de ce groupe à condition que l'objectif technologique soit approprié. Ce principe général a été appliqué aux divers phosphates tel que cité dans le Tableau 1 de la NGAA où ils ont tous la catégorie fonctionnelle et l'objectif technologique de régulateur de l'acidité (à l'exception de SIN 452(v) et SIN 542, qui ne sont donc pas inclus dans la note).

Proposition de la Présidence: Appliquer les dispositions relatives à tous les phosphates, qui font tous partie de la catégorie fonctionnelle de régulateur de l'acidité à l'alignement de CS 37 (autorisation accordée pour l'acide phosphorique, SIN 338), CS 70 (autorisation accordée pour le diphosphate disodique, SIN 450(i)) et CS 90 (autorisations accordées pour l'acide phosphorique (SIN 338) et le diphosphate disodique (SIN 450(i)) sur le Tableau 1 et le Tableau 2 (catégorie d'aliments 09.4) de la NGAA, en utilisant la note BB.

Observations

Nouvelle-Zélande, Japon, Canada: Souscrivent

L'union européenne: Souscrit au principe général mais a soulevé des questions au sujet de cette situation particulière. Elle a noté la conclusion de la 33^{ème} réunion du CCFFP (2014) concernant l'emploi des phosphates dans CS 37, CS 70 et CS 90 tel que précisé dans REP14/FFP (paragraphe 101 et 102). Il a conclu que les phosphates en tant qu'humectant n'étaient pas technologiquement justifiés et qu'en tant que tels ils ne devraient pas être ajoutés à ces normes, les dispositions actuelles ont donc été retenues. La préoccupation est liée à l'impact organoleptique possible et à une rétention d'eau supplémentaire (observations soumises dans CX/FFP 14/33/11). L'UE suggère par conséquent que l'emploi des phosphates dans ces normes ne soit pas élargi vu que les phosphates agissant en tant qu'humectant devraient être évités.

Proposition de la Présidence: Prenant acte des observations de l'UE en référence aux préoccupations soulevées par la CCFFP à l'égard d'un élargissement de l'emploi des phosphates agissant en tant qu'humectant dans ces normes (REP14/FFP), l'élargissement des autorisations à tous les phosphates exerçant la fonction technologique de régulateur de l'acidité n'est pas proposé. Il est par conséquent proposé de réaliser un alignement simple sur la NGAA reflétant uniquement les dispositions dans CS 37, CS 70 et CS 90. Pour cela il a fallu modifier la note BB.

Nouvelle note BB proposée:

Note BB: Utilisation en tant que régulateurs de l'acidité seulement: dans les produits relevant de la Norme pour les crevettes en conserve (CXS 37-1991) seul l'acide phosphorique (SIN 338) est autorisé jusqu'au maximum de 540 mg/kg en tant que phosphore; dans les produits relevant de la Norme pour le thon et la bonite en conserve (CXS 70-1981) seul, le diphosphate disodique (SIN 450(i)) est autorisé jusqu'à un maximum de 4400 mg/kg en tant que phosphore (y compris les phosphates naturels); dans les produits relevant de la Norme pour la chair de crabe en conserve (CXS 90-1981) seuls l'acide phosphorique (SIN 338) et le diphosphate disodique (SIN 450(i)) sont autorisés jusqu'à un maximum de 4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que phosphore (y compris les phosphates naturels).

3. CS 70, CS 94 et CS 119 contiennent toutes une phrase spécifique relatives aux substances aromatisantes.

« Seuls les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits relevant de cette norme et devraient être utilisés conformément aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008). »

La première circulaire a suggéré qu'au lieu de maintenir cette phrase, il conviendrait d'utiliser la nouvelle phrase prise dans le Manuel de procédures (vingt-cinquième édition) page 69:

« Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008). »

Observations

1^{ère} circulaire

Nouvelle-Zélande: S'est demandé s'il était approprié, et s'il relevait du mandat des travaux d'alignement de modifier les dispositions existantes dans la norme de produits concernant les aromatisants. La norme de produits n'autorise actuellement que certains types d'aromatisants, les aromatisants artificiels semblant exclus. Cette exclusion n'est pas visible dans l'énoncé proposé pour l'alignement. Le CCFA pourrait examiner s'il est approprié de supprimer cette restriction ou maintenir la situation autorisant l'emploi de certains types d'aromatisants pour des catégories d'aliments différentes.

Observations de la Présidence: Note que lors des travaux d'alignement au CCFA48 (2016) dans le document CX/FA 16/48/6 de l'ordre du jour (Point 7 dans l'Annexe 2), il a été convenu de maintenir les restrictions pour les aromatisants dans les normes Codex pour certains produits à base de chocolat, à savoir CXS 87-1981, CXS 105-1981 et CXS 141-1983. Par conséquent, il existe un précédent pour le maintien des restrictions sur les types d'aromatisants.

Proposition de la Présidence pour la 2^{ème} série d'observations du GTE: Maintenir les restrictions actuelles en utilisant une note dans les normes de produits pour limiter le type d'aromatisant utilisé (CS70-1981, CS94-1981, CS119-1981). Cette note devrait être ajoutée à la nouvelle phrase sur les aromatisants du Manuel de procédure).

La nouvelle note serait:

« Les aromatisants utilisés dans les produits relevant de cette norme devraient être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008). Seuls les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits relevant de cette norme. »

2^{ème} circulaire

Nouvelle-Zélande, Japon, Canada, Union européenne: Souscrivent

Le Japon soutient aussi l'inclusion de cette nouvelle phrase dans le Manuel de procédure parce qu'elle serait utile aux comités de produits dans l'examen de la section sur les additifs alimentaires (y compris les aromatisants) dans les normes de produits. Il suggère par ailleurs que le CCFA pourrait envisager d'inclure « l'alignement des dispositions relatives aux aromatisants » dans le mandat du GTE sur l'Alignement.

Le Canada a suggéré une deuxième phrase différente indiquant que les « substances aromatisantes synthétiques » ne sont pas autorisées, au lieu de citer les trois types d'aromatisants autorisés, à savoir « Les substances aromatisantes synthétiques ne sont pas autorisées dans les produits relevant de cette norme. »

Proposition de la Présidence: Apporter les modifications tel que proposé initialement. Les autres considérations du CCFA sont légitimes mais il n'est pas clairement établi si elles peuvent être traitées dans le cadre des travaux d'alignement. La deuxième phrase proposée est prise en considération mais il est proposé de s'en tenir à la phrase initiale.

4. Il y a actuellement une disposition relative à l'amarante dans la NGAA à l'étape 7 avec un niveau d'emploi de 300 mg/kg. Au cours des dernières années, on aurait ajouté des notes à la disposition existante pour tenir compte de l'emploi dans la norme de produits, et maintenir ensuite la disposition à l'étape 7 pour permettre la prise en compte future dans les aliments non normalisés. Cependant, le CCFA ne fait pas actuellement l'examen des colorants, et par conséquent, il n'y a aucune garantie dans le temps quant à l'examen de cette disposition. Pour avancer, il est proposé d'inclure une nouvelle disposition pour adoption dans la NGAA qui tienne compte de l'emploi de l'amarante dans CXS 37-1991 (à savoir, par l'alignement), mais de maintenir la disposition existante à l'étape 7 (à 300 mg/kg) pour permettre le débat sur les aliments non normalisés dans le futur. La même situation s'applique à la tartrazine.

Observations

1^{ère} circulaire

Nouvelle-Zélande: Souscrit. Prend acte du fait que cela concerne la catégorie d'aliments 09.4 et CXS 37-1991 (*Crevettes en conserve*). Dans l'annexe B, page 23, la deuxième entrée pour l'amarante et la tartrazine n'aurait pas besoin d'être en caractères gras soulignés car il s'agit de l'étape 7 existante. La même approche devrait être appliquée à CXS 319-2015 (*Certain fruits en conserve*) dans un souci de cohérence.

Proposition de la Présidence pour la 2^{ème} série d'observations du GTE: Poursuivre avec cette approche, comme cela a été le cas dans la deuxième circulaire. Cependant, il ne semble pas approprié d'élargir cette approche aux projets de dispositions relatives aux colorants dans la catégorie d'aliments FC 04.1.2.4 concernant la Norme pour certains fruits en conserve. Seule l'Appendice pour les mangues en conserve cite actuellement certains colorants. Ces colorants sont déjà adoptés dans la NGAA, et des notes ont été ajoutées pour inclure leur emploi pour les mangues en conserve. Les poires en conserve autorisent aussi l'emploi de colorants sous emballage spécial pour fêtes dans les dispositions adoptées dans les Tableaux 1 et 2. Des notes ont été ajoutées aux dispositions adoptées pour les colorants dans FC 04.1.2.4 pour tenir compte de

leur emploi sous emballage spécial pour fêtes dans les poires en conserve. Toute autre disposition relative aux colorants actuellement dans le processus par étapes dans FC 04.1.2.4 devrait faire l'objet d'un examen ultérieur par le comité et ne pas être englobée dans les travaux sur l'alignement.

2^{me} circulaire

Nouvelle-Zélande, Japon, Canada, UE: Souscrivent

Le Japon suggère aussi une phrase supplémentaire à ajouter à la fin du point sur les principes de travail pour indiquer que « Dans le cas des colorants et des édulcorants, les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires sont inclus pour adoption dans la NGAA, et sont maintenus à leur étape actuelle ».

Le Canada a noté que l'emploi de la tartrazine et de l'amarante devrait être aligné tel qu'indiqué ci-dessus mais avec une note limitant leur emploi en alignement sur CS 37. Toute modification future suite à l'examen des dispositions à l'étape 7 pourrait être prise en compte en modifiant la note. Cela a été fait à l'aide de la note AA.

Proposition de la Présidence: Introduire les modifications tel que proposé initialement. Il ne semble pas y avoir de raison particulière à faire mention des colorants et des édulcorants, il n'est donc pas proposé d'ajouter la phrase supplémentaire aux principes de travail comme le Japon le suggère.

5. Le GTE sur l'Alignement a été chargé de finaliser l'alignement de la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015) pour ce qui est des appendices sur les poires en conserve et les ananas en conserve (voir para. 55(ii)(c) de REP17/FA). Cependant, le para. 49 de REP17/FA demande aussi au GTE sur l'Alignement de préparer des propositions pour couvrir l'emploi général des régulateurs de l'acidité dans les produits relevant de CXS 319-2015. La seule partie de CXS 319-2015 qui n'est pas incluse dans le mandat du GTE est l'Appendice sur les mangues en conserves. Afin d'aligner complètement CXS 319-2015 sur la NGAA, l'Appendice sur les mangues en conserve devrait aussi être alignée.

Propositions de la Présidence: Bien qu'elle ne soit pas explicitement incluse dans le mandat du GTE, l'Annexe 4 du document fournit des propositions visant à aligner pleinement la Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015) (dont les appendices sur les mangues en conserve, les poires en conserve et les ananas en conserve) sur la NGAA.

Observations

1^{ère} circulaire

Nouvelle-Zélande: Souscrit. Elle note que l'énoncé dans REP 17/FA semble être incorrect car l'ananas en conserve est contenu dans CXS 42-1981 (Ananas en conserve) et non dans CXS 319-2015. Les autres observations sont fondées sur cette base.

Il est entendu que plusieurs autres normes Codex liées à la catégorie d'aliments 04.1.2.4 de la NGAA doivent encore être alignées. Par conséquent, il serait utile que la deuxième circulaire résume les travaux du CCPFV demandés à ce jour et quels autres travaux d'alignement sont encore nécessaires.

En réponse, il a été noté que la Commission du Codex Alimentarius à sa réunion de 2017 est convenue d'adopter un appendice sur les ananas en conserve dans CXS 319-2015 (voir Annexe III de REP17/CAC, qui renvoie à l'Annexe II de REP17/PFV). La CAC a aussi révoqué la norme existante pour les ananas en conserve CXS 42-1981 (voir l'Annexe V de REP17/CAC). Il est regrettable que les modifications des normes Codex n'aient pas encore été pleinement mises en œuvre pour consultation sur le site web du Codex. Cependant, les travaux d'alignement dans l'Annexe 4 ont été effectués sur la base des conclusions de la CAC, notant que les modifications recommandées seront introduites.

2^{ème} circulaire

Nouvelle-Zélande, Japon, Canada, UE: Souscrivent

Proposition de la Présidence: Apporter les modifications tel que proposé dans la 2^{ème} circulaire; à savoir, aligner les trois annexes (ananas, mangues, poires) de la Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015) sur la base de la conclusion de la CAC40.

6. Il a été signalé à la Présidence que trois notes (XS189, XS222, et XS236) ont été ajoutées par erreur à la disposition relative à l'acide ascorbique (SIN 300) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 lors du CCFA49. Il n'était pas approprié d'ajouter ces notes aux dispositions de la catégorie d'aliments 09.2.1, car ces trois notes se rapportent aux normes de produits qui relèvent de la catégorie d'aliments 09.2.5. Alors qu'il est vrai que l'acide ascorbique n'est pas autorisé dans les *Ailerons de requin séchés* (CXS 189-1993) les *Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques* (CXS 222-2001), et les *Anchois bouillis salés séchés* (CXS 236-2003), les notes XS189, XS222, et XS236 devraient être ajoutées à la disposition relative à l'acide ascorbique (SIN 300) dans la catégorie d'aliments 09.2.5, et non dans 09.2.1. Le GTE sur l'Alignement

propose d'ajouter les notes XS189, XS222, et XS236 à la disposition relative à l'acide ascorbique (SIN 300) dans la catégorie d'aliments 09.2.5.

Proposition de la Présidence: Pour éviter toute confusion, les notes XS189, XS222, et XS236 devraient être supprimées de la disposition relative à l'acide ascorbique actuellement adoptée (SIN 300) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 et ajoutées à la catégorie d'aliments 09.2.5.

2nd circulaire

Nouvelle-Zélande, Japon, Canada, UE: Souscrivent

Proposition de la Présidence: Apporter les modifications tel que proposé dans la 2^{ème} circulaire; à savoir, supprimer les notes XS189, XS222 et XS236 de la disposition relative à l'acide ascorbique dans la catégorie d'aliments 09.2.1 et les ajouter à la catégorie d'aliments 09.2.5.

7. Il est important de noter que les notes d'exclusion, à savoir, XS302, ont seulement été incluses contre les catégories d'aliments correspondantes à la norme Codex, tel qu'identifié dans l'Appendice C de la NGAA. Cela s'applique aussi aux catégories mères vu que les catégories d'aliments de la NGAA sont hiérarchisées. Par exemple, dans le cas de CXS 302-2011 la catégorie d'aliments correspondante dans la NGAA est 12.6.4, donc la note d'exclusion XS302 peut être appliquée aux additifs alimentaires contenus dans la catégorie d'aliments 12.6.4 et dans la catégorie d'aliments du rang hiérarchique supérieur 12.6.

Proposition de la Présidence: Modifications apportées pour refléter cette approche.

8. La Nouvelle-Zélande a demandé quelle note est la plus appropriée; la note 382 actuelle ou la nouvelle note LL dans l'Annexe 3 concernant CXS 311-2013 et la catégorie d'aliments 9.2.5.

Réponse de la Présidence: L'utilisation de la note 382 ou de la nouvelle note LL a été choisie au cas par cas pour chaque disposition. En substance, on a tenté de maintenir le style utilisé dans l'énoncé de la disposition initialement adoptée. Si la note 382 était utilisée dans la disposition initialement adoptée, alors la note 382 a été maintenue. Si une nouvelle disposition a été ajoutée pour l'alignement avec la norme de produits, alors la note 382 a aussi été utilisée, car l'énoncé de la note 382 est plus restrictif (à l'égard de l'emploi dans les aliments non normalisés) que la note LL. Cependant, si la disposition d'origine a utilisé une note qu'il a fallu remplacer par un type d'énoncé contenant « A l'exclusion de l'emploi dans », alors la note a été remplacée par la note LL.

2nd circulaire

Nouvelle-Zélande et UE: Souscrivent

Le Japon souscrit d'une façon générale au fait que la note appropriée soit choisie au cas par cas. Cependant, il est d'avis que la note appropriée pour la disposition relative aux tartrates dans la catégorie d'aliments 09.2.5 devrait être la note 382 plutôt que la note LL, vu qu'ils sont semblables aux autres additifs alimentaires, l'anhydride carbonique (SIN 290), l'érythorbate de sodium (SIN 316), le lactate de potassium (SIN 326) et l'azote (SIN 941). La justification est liée au fait que les tartrates sont seulement autorisés dans le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée relevant de CXS 311-2013.

Proposition de la Présidence: Remplacer la note LL par la note 382 pour la disposition relative aux tartrates dans la catégorie d'aliments 09.2.5.

9. A titre d'information et de remarque: Dans l'Annexe 3 deux autres types de modifications ont été fournis dans les amendements proposés aux Tableaux 1 et 2 de la NGAA outre les caractères **gras soulignés** habituels pour un énoncé nouveau et les ~~mots biffés~~ pour le texte supprimé.

Les entrées qui recommandent le maintien de la disposition dans le processus par étapes ou un examen par le GTE sur la NGAA sont indiquées en texte vert. Concernant les dispositions qui sont à examiner par le GTE sur la NGAA, aucune mesure ne sera prise sur la disposition par le GTE sur l'Alignement. Concernant les dispositions qu'il est recommandé de maintenir dans le processus par étapes, les dispositions ne seront pas examinées pour adoption dans la NGAA, cependant toute note supplémentaire recommandée (indiquée en caractères gras soulignés) sera ajoutée à la disposition dans le processus par étapes.

10. A titre d'information et de remarque: Quand il n'y a pas de norme JECFA pour un additif alimentaire, la disposition dans la norme de produits n'a pas été transférée dans la NGAA. Par exemple pour CXS 302-2011 les dispositions relatives aux additifs suivants n'ont pas été transférées dans la NGAA:

- Malates – 351 (i) et (ii)
- Tartrates – 335 (i) et 336 (i) et (ii)

11. Observations soumises sur l'Annexe 5 (Approche révisée de l'inclusion des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 de la NGAA).

Observations

Nouvelle-Zélande, Japon et UE: Soutiennent l'approche.

Le Canada ne soutient pas cette approche mais il a soutenu la modification de l'entête de la colonne 5 tel que proposé.

La Nouvelle-Zélande a noté que le point 4 de la proposition pourrait être élargi ou qu'un point 5 supplémentaire pourrait être ajouté pour indiquer que quand les deux types de restrictions s'appliquent (par ex. CS13-1981) seules les restrictions de type 2 sont supprimées de la colonne 5.

Elle note par ailleurs que si l'approche révisée est acceptée par le CCFA, l'Historique et la Proposition devraient alors être résumés dans une note explicative à ajouter à la fin du Tableau 3 révisé. Ceci est en plus de la note de bas de page proposée qui doit rester.

Le Japon note que si la proposition est acceptée par le CCFA, elle devra ensuite être clairement décrite dans la NGAA et les principes de travail (en Annexe 3 et incluse dans les directives sur l'alignement en cours d'élaboration).

Le Canada n'a pas soutenu l'approche proposée, craignant de dérouter les utilisateurs sans expérience de la NGAA si certaines informations actuelles sont supprimées de la colonne 5. La modification obligerait les utilisateurs à consulter différentes parties de la NGAA pour comprendre les dispositions. Il préférerait maintenir une liste plus longue dans la colonne 5 de sorte que toutes les informations pertinentes soient réunies dans un même endroit. Les observations du Canada ont été notées et examinées mais l'approche d'origine proposée sera retenue en raison du soutien exprimé par un certain nombre d'autres pays.

Proposition de la Présidence: Si l'Annexe 5 est acceptée par le CCFA, alors de nouvelles modifications seront nécessaires dans le Tableau 3. Elles comprendraient les amendements proposés tel qu'indiqué dans l'Annexe 5, y compris les modifications du titre de la colonne 5 et de la note de bas de page supplémentaire, ainsi que la suppression des entrées dans la colonne 5. Il conviendrait également d'ajouter une explication de la nouvelle approche prenant acte des observations de la Nouvelle-Zélande et du Japon (mais prenant acte de l'opposition du Canada pour l'approche proposée). Un résumé explicatif supplémentaire figure en Annexe 5 – après le Tableau 3.

12. Questions relatives aux notes dans la NGAA soulevées dans les observations soumises par le Canada (pour l'Annexe 3). Elles rejoignent aussi la suggestion du Canada d'ajouter des informations pour expliquer l'emploi des notes dans la NGAA, dans le Préambule (point 1 dans l'Annexe 1). Le but est de remettre en ordre et simplifier l'emploi des notes, notant que certaines suggestions risquent de dépasser le champ des travaux actuels sur l'alignement.

(i) L'emploi d'une note d'exclusion avec « uniquement/seulement » rend-t-elle les diverses notes XS superflues quand les normes de produits ne contiennent pas l'élément auquel renvoie la note d'exclusion. Parmi les exemples cités:

- La Note 144 (Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement) excluait l'emploi de l'additif alimentaire dans tous les aliments normalisés rendant ainsi les diverses notes XS superflues. Est-il acceptable de supprimer ces notes de ces dispositions; y a-t-il un problème concernant les aliments non normalisés? Citons l'exemple des édulcorants comme l'acésulfame potassium, dans les catégories d'aliments 09.2, 09.3 et 09.4.
- La Note 300 (Utilisation dans le calmar salé uniquement) quand les diverses normes de produits ne contiennent pas le calmar salé, les notes d'exclusion, XS, sont superflues et peuvent donc être supprimées. Un exemple précis concerne les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472a) pour la catégorie d'aliments 09.2.5. Les notes d'exclusion XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 et XS311 peuvent être considérées superflues et pourraient donc être supprimées.
- Un autre exemple est la note 382 (Utilisation dans le poisson fumé uniquement CXS 311-2013) pour le rouge allura AC (129) dans la catégorie d'aliments 09.2.5.

La convention est-elle d'inclure toutes les notes XS pertinentes dans un but d'exhaustivité et de clarté? Y a-t-il des problèmes avec les aliments non normalisés?

(ii) Quel est le mécanisme de suppression des notes obsolètes de la NGAA? Citons en exemple les notes 266 (remplacées par XS244) et 267 (remplacées par LL, XS167, XS189, XS222 et XS236) et 333 (remplacées par XS311).

Proposition de la Présidence:

(i) *A ce stade, il n'est pas proposé de supprimer les notes d'exclusion (XS). Il est considéré approprié de les conserver toutes pour la certitude qu'elles établissent. Cela pourrait faire l'objet d'un examen par le CCFA*

pour décider si une vue politique est nécessaire; est-ce approprié d'avoir toujours recours aux notes d'exclusion pour établir une certitude, quelles que soient les notes en vigueur?

(ii) Il est considéré approprié d'utiliser les travaux d'alignement pour supprimer les notes qui sont devenues obsolètes suite à l'inclusion des notes d'exclusion (XS), ajoutées pendant les travaux d'alignement. Cependant, seules les notes qui sont directement affectées par les travaux d'alignement devraient être supprimées (par ex., les notes 266, 267 et 333). La suppression des autres notes qui n'ont pas été affectées par les travaux d'alignement ne devrait pas être envisagée dans le cadre des travaux de remise en ordre plus larges, pendant les travaux d'alignement. Cette remise en ordre plus large des notes est plus compliquée et pourrait être envisagée dans le cadre d'une future révision et vue d'ensemble générale de la NGAA une fois l'alignement terminé (examen futur du CCFA?).

13. Le Japon a noté les incohérences entre la note 120 (Excepté pour l'utilisation dans le caviar à 2500 mg/kg) et XS291 (A l'exception des produits relevant de CXS 291-2010 (caviar d'esturgeon) et a donc suggéré la suppression de XS291 (« à l'exception des produits relevant de »). Cette question concerne les dispositions relatives au benzoate dans la catégorie d'aliments 09.3 (Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et l'alignement sur CXS 291-2010 (Norme pour le caviar d'esturgeon).

Le terme caviar est-il le même que le caviar d'esturgeon ou les notes sont-elles complémentaires, à savoir que l'additif est non autorisé pour le caviar d'esturgeon mais autorisé pour le caviar? Une recherche rapide sur Internet montre que tout le caviar n'est pas du caviar d'esturgeon, auquel cas les deux notes pourraient être conservées et considérées comme complémentaires.

Proposition de la Présidence: Demander l'avis du CCFA (ou du CCFFP) sur la question, pour déterminer si les deux notes peuvent être considérées complémentaires et non incohérentes, ou si la note 120 actuelle doit être supprimée et XS291 ajoutée vu qu'elles sont contradictoires.

14. Le Japon a demandé si la note supplémentaire « (et en tant qu'antioxydant dans les ananas en conserve) » était nécessaire compte tenu de l'ajout de CS 319-2015 dans la colonne de droite pour l'entrée de l'acide ascorbique, L- dans les amendements proposés au Tableau 3 de l'Annexe 4. La raison à cela est d'expliquer que l'acide ascorbique, L- a des dispositions dans CXS 319-2015 pour les ananas en conserve à la fois en tant que régulateur de l'acidité et antioxydant, par suite de la section 4.2.

Il est noté que l'observation du Japon est correcte mais le CCPFV28 a spécifiquement demandé au CCFA de prendre acte du fait que l'acide ascorbique, L- est la seule disposition relative à un antioxydant pour l'ananas en conserve (voir paragraphe 51 de REP 17/PFV). Cependant, pour que la note soit plus utile, il est proposé de la modifier et de la remplacer par: « (en tant que régulateur de l'acidité en général et en tant qu'antioxydant dans les ananas en conserve) ».

Proposition de la Présidence: Modifier la nouvelle entrée de CS 319-2015 (en tant que régulateur de l'acidité en général et en tant qu'antioxydant dans les ananas en conserve) pour l'acide ascorbique, L- dans le tableau 3, modifiant légèrement ce qui était initialement suggéré.

Annexe 2

AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS DU CODEX DANS LES NORMES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants sont proposés.

Le nouveau texte est indiqué en caractères **gras soulignés**. Le texte à supprimer est ~~biffé~~.

A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE SAUMON EN CONSERVE (CXS 3-1981)

Aucun amendement à la Section 4 de la *Norme pour le saumon en conserve* (CXS 3-1981) n'est proposé, car aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

B. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES CREVETTES EN CONSERVE (CXS 37-1991)

Les amendements à la Section 4 de la *Norme pour les crevettes en conserve* (CXS 37-1991) suivants sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs de l'acidité, les colorants et les séquestrants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.4 (Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et seulement certains régulateurs de l'acidité du Tableau 3 tel qu'indiqué dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Limite maximale du produit
Colorants		
Les colorants suivants peuvent être ajoutés à la limite indiquée dans la norme dans le but de restaurer la couleur perdue lors de la transformation:		
402	Fartrazine	30 mg/kg dans le produit final, seul ou en combinaison
410	Jaune soleil FCF	
423	Amarante	
424	Ponceau 4R (Cochenille rouge A)	
Séquestrant		
385-386	Ethylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg (en tant qu'éthylène-diamine-tétra-acétates de calcium anhydre disodique)
Régulateur de l'acidité		
330	Acide citrique	BPF
338	Acide phosphorique	540 mg/kg en tant que phosphore

C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE (CXS 70-1981)

Les amendements à la Section 4 de la *Norme pour le thon et la bonite en conserve* (CXS 70-1991) suivants sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs de l'acidité utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.4 (Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et seulement certains régulateurs de l'acidité, émulsifiants, agents gélifiants, stabilisants et épaississants du Tableau 3 tel qu'indiqué dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits relevant de cette norme devraient être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008). Seuls les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits relevant de cette Norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Limite maximale dans le produit
Épaississants et Gélifiants (Emploi dans les milieux de conditionnement seulement)		
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar-agar	
407	Carraghénane	
407a	Algue <i>Eucheuma</i> transformée (PES)	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
415	Gomme xanthane	
440	Pectines	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	
Amidons modifiés		
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	
1404	Amidon oxydé	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	
Régulateurs de l'acidité		
260	Acide acétique, glacial	BPF
270	Acide lactique (L-, D-, et DL-)	
330	Acide citrique	
Pour le thon et la bonite en conserve seulement		
Régulateurs de l'acidité		
450(i)	Diphosphate disodique	4400 mg/kg en tant que phosphore (inclut les phosphates naturels)

Seuls les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits qui relèvent de cette norme et devraient être utilisés conformément aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG66-2008).

D. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE (CXS 90-1981)

Les amendements à la Section 4 de la Norme pour la chair de crabe en conserve (CXS 90-1991) suivants sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs de l'acidité et les séquestrants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.4 (Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés

et échinodermes) et seulement certains régulateurs de l'acidité et exaltateurs d'arôme du Tableau 3 tel qu'indiqué dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Soul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Limite maximale dans le produit
Régulateurs de l'acidité		
330	Acide citrique	BPF
338	Acide phosphorique	4400 mg/kg (en tant que phosphore), seul ou en combinaison *(inclut le phosphate naturel)
450(i)	Diphosphate disodique	
Séquestrant		
385-386	Ethylène diamine tétra acétates	250 mg/kg (en tant qu'éthylène diamine-tétra acétate de calcium anhydre disodique)
Exaltateur d'arôme		
621	Glutamate monosodique, L-	BPF

E. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINE EN CONSERVE (CXS 94-1981)

Les amendements à la Section 4 de la Norme pour les sardines et produits du type sardine en conserve (CXS 94-1991) suivants sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls certains régulateurs de l'acidité, émulsifiants, gélifiants, stabilisants et épaississants du tableau 3 tel qu'indiqué dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits relevant de cette norme devraient être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG66-2008). Seuls les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits relevant de cette Norme.

Soul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Limite maximale dans le produit
Épaississants et gélifiants (Emploi dans les milieux de conditionnement seulement)		
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar-agar	
407	Carraghénane	
407a	Algues <i>Eucheuma</i> transformées (PES)	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
415	Gomme xanthane	
440	Pectins	
466	Sodium carboxyméthyl cellulose (cellulose gum)	
Amidons modifiés		
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalins	
1404	Amidon oxydé	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	
Régulateurs de l'acidité		
260	Acide acétique, glacial	BPF
270	Acide lactique (L-, D-, et DL-)	

330	Acide citrique	
-----	----------------	--

~~Seuls les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits relevant de cette norme et devraient être utilisés conformément aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG66-2008).~~

F. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE POISSON EN CONSERVE (CXS 119-1981)

Les amendements à la Section 4 de la *Norme pour le poisson en conserve* (CXS 119-1991) suivants sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls certains régulateurs de l'acidité, émulsifiants, gélifiants, stabilisants et épaississants du tableau 3 tel qu'indiqué dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits relevant de cette norme devraient être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG66-2008). Seuls les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits relevant de cette Norme.

Numéro-SIN	Nom de l'additif	Limite maximale dans le produit
Épaississants et gélifiants (Emploi dans les milieux de conditionnement seulement)		
400	Acide aginique	BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar-agar	
407	Carraghénane	
407a	Algue <i>Eucheuma</i> transformée (PES)	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
415	Gomme xanthane	
440	Pectines	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	
Amidons modifiés		
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalins	
1404	Amidon oxydé	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	
Régulateurs de l'acidité		
260	Acide acétique, glacial	BPF
270	Acide lactique (L-, D-, et DL-)	
330	Acide citrique	

~~Seuls les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits qui relèvent de cette norme et devraient être utilisés conformément aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG66-2008).~~

G. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES POISSONS SALES ET LES POISSONS SALES SECHES DE LA FAMILLE DES GADIDES (CXS 167-1989)

Les amendements à la Section 4 de la *Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés* (CXS 167-1991) suivants sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les conservateurs utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et sa catégorie d'aliments mère sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Limite maximale dans le produit
Conservateurs		
200-203	Sorbates	200 mg/kg, seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique

H. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES AILERONS DE REQUINS SÉCHÉS (CXS 189-1993)

Aucun amendement à la Section 4 de la Norme pour les ailerons de requins séchés (CXS 189-1993) n'est proposé car aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

I. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES POISSONS SALES ET LES POISSONS SALES SECHES DE LA FAMILLE DES GADIDÉS (CXS 222-2001)

Les amendements à la Section 4 de la Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CXS 222-1991) suivants sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les exaltateurs d'arôme et les séquestrants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et sa catégorie d'aliments mère sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Limite maximale dans le produit
Séquestrants		
452(i)	Polyphosphate de sodium	2200 mg/kg (en tant que phosphore) seul ou en combinaison
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
Exaltateurs d'arôme		
621	Glutamate monosodique, L-	BPF

J. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES ANCHOIS BOUILLIS SALÉS (CXS 236-2003)

Aucun amendement à la Section 4 de la Norme pour les anchois bouillis salés (CXS 236-2003) n'est proposé car aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

K. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE HARENG DE L'ATLANTIQUE ET LES SPRATS SALÉS (CXS 244-2004)

Les amendements à la Section 4 de la Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-1991) suivants sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants et les conservateurs utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et sa catégorie d'aliments mère sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Limite maximale dans le produit
Régulateurs de l'acidité, antioxydants		
300	Acide ascorbique, L-	BPF

330	Acide citrique	BPF
Conservateurs		
210-213	Benzoates	200 mg/kg en tant qu'acide benzoïque, seul ou en combinaison
200-203	Sorbates	200 mg/kg en tant qu'acide benzoïque, seul ou en combinaison

L. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON (CXS 291-2010)

Les amendements à la Section 4 de la *Norme pour le caviar d'esturgeon* (CXS 291-1991) suivants sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls certains régulateurs de l'acidité, antioxydants et conservateurs tel qu'indiqué dans le Tableau 3 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

4.1 — L'emploi de colorants et d'agents de texture n'est pas autorisé.

4.2 — Seuls les régulateurs de l'acidité, les antioxydants et les conservateurs cités dans le Tableau 3 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires sont autorisés à l'emploi, dans les conditions de bonnes pratiques de fabrication, dans les produits relevant de cette norme.

M. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LA SAUCE DE POISSON (CXS 302-2011)

Les amendements à la Section 4 de la *Norme pour la sauce de poisson* (CXS 302-1991) suivants sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs de l'acidité, les colorants, les conservateurs et les édulcorants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.6.4 (Sauces claires (par ex., sauce de poisson) et ses catégories d'aliments mères et seuls certains régulateurs de l'acidité, émulsifiants, exaltateurs d'arôme et stabilisants du Tableau 3 tel qu'indiqué dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Seules les catégories d'additifs alimentaires citées ci-après sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisées dans les produits relevant de cette Norme. Dans chaque catégorie d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-après ou référencés, peuvent être utilisés et seulement pour les fonctions, et dans les limites, spécifiées.

Catégorie fonctionnelle	No. SIN	Additif	Limite maximale
Régulateurs de l'acidité	334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	200 mg/kg (en tant que tartrates)
	330, 331 (i), (iii); 332 (i), (ii)	Citrates	BPF
	296, 350 (i), (ii); 351 (i), (ii); 352 (ii)	Malates	BPF
	300	Acide ascorbique	BPF
	325	Lactate de sodium	BPF
	260	Acide acétique	BPF
Exaltateurs d'arôme	624	Glutamate monosodique	BPF
	630	Acide iosinique	BPF
	631	Inosine-5' monophosphate disodique	BPF
	627	Guanylate disodique-5'	BPF
Édulcorants	950	Acésulfame K	1000 mg/kg
	955	Sucralose	450 mg/kg
	951	Aspartame	350 mg/kg
Colorants	150c	Caramel III-caramel à l'ammoniaque	50000 mg/kg
Emulsifiants et stabilisants	466, 468	Carboxyméthyl-cellulose et carboxyméthyl-cellulose réticulée	BPF
Conservateurs	210-213	Benzoates	1000 mg/kg
	200-203	Sorbates	1000 mg/kg

N. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ (CXS 311-2013)

Les amendements à la Section 4.1 et 4.2 de la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché* (CXS 311-2013) suivants sont proposés. Aucun amendement n'est proposé pour la Section 4.3 car aucun additif n'est autorisé dans le poisson fumé-séché.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Poisson fumé

Les régulateurs de l'acidité, les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mères et seuls certains régulateurs de l'acidité, antioxydants et gaz d'emballage du tableau 3 tel qu'indiqué dans le tableau 3 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Limite maximale dans le produit
Régulateurs de l'acidité		
260	Acide acétique, glacial	BPF
330	Acide citrique	
325	Lactate de sodium	
334	Acide tartrique, L[+]	200 mg/kg
270	Acide lactique, L-, D-, DL-	BPF
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
Antioxydants		
304	Ascorbate de sodium	BPF
316	Erythorbate de sodium (isoascorbate de sodium)	
325	Lactate de sodium	
Colorants		
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg, en tant que bixine
110	Jaune soleil FCF	100 mg/kg
102	Tartrazine	
Gaz d'emballage		
290	Anhydride carbonique	BPF

941	Azote	
Conservateurs (seulement pour les produits conditionnés en oxygène réduit)		
200-203	Sorbates	2 000 mg/kg as sorbic acid
210-213	Benzoates	200 mg/kg as benzoic acid

4.2 Poisson aromatisé à la fumée

Les régulateurs de l'acidité, les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mères et seuls certains régulateurs de l'acidité, antioxydants et gaz d'emballage du tableau 3 tel qu'indiqué dans le tableau 3 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Limite maximale dans le produit
Régulateurs de l'acidité		
260	Acide acétique, glacial	BPF
330	Acide citrique	
325	Lactate de sodium	
334	Acide tartrique, L[+]	200 mg/kg
270	Acide lactique, L-, D-, DL-	BPF
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
Antioxydants		
301	Ascorbate de sodium	BPF
316	Erythorbate de sodium (isoascorbate de sodium)	
325	Lactate de sodium	
Colorants		
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg, en tant que bixine
110	Jaune soleil FCF	100 mg/kg
102	Tartrazine	
Gaz d'emballage		
290	Anhydride carbonique	BPF
941	Azote	
Conservateurs (seulement pour les produits conditionnés en oxygène réduit)		
200-203	Sorbates	2000 mg/kg en tant qu'acide sorbique
210-213	Benzoates	200 mg/kg en tant qu'acide benzoïque

AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA CONCERNANT LES NORMES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (14 normes)

Principes de travail

La référence générale à la NGAA qui sera incluse dans la norme de produits (Appendice 2) doit tenir compte du fait qu'il y a des restrictions en raison de l'inscription de certains additifs dans la norme de produits. Par conséquent, lors de l'application des dispositions de la norme de produits à la NGAA aux fins de l'alignement:

- Une nouvelle disposition relative à un additif est ajoutée à la NGAA seulement s'il y a une disposition relative à cet additif dans la norme de produits, et qu'il n'y a actuellement aucune disposition relative à cet additif dans la NGAA dans la catégorie d'aliments correspondante. D'après l'encadré G de l'arbre de décision, une disposition est ajoutée en utilisant une note pour limiter l'emploi aux produits relevant de la norme de produits sauf preuve du contraire pour raison technique (à savoir, une preuve justifiant le besoin dans les produits non normalisés).
- Seules les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA adoptées sont considérées pour l'alignement sur les normes de produits pour le moment. Cependant, les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs de la NGAA sont considérées si:
 - La norme de produits est révisée pour inclure seulement une référence générale à la NGAA, et que l'emploi des additifs utilisés dans les aliments normalisés ne sont pas inscrits ailleurs.¹
 - La disposition relative aux additifs alimentaires de la NGAA doit être révisée pour inclure la(les) note(s) appropriée(s) pour décrire l'emploi de l'additif dans la(les) norme(s) de produits concernée(s) (par ex., pour exclure des produits alimentaires relevant de la norme concernée, pour indiquer un niveau d'emploi différent dans les produits alimentaires relevant de la norme concernée). La justification en est la suivante: certaines catégories d'aliments de la NGAA qui incluent la(les) norme(s) de produits concernée(s) incluent aussi des produits alimentaires non normalisés. Par conséquent, le CCFA doit encore examiner l'emploi de ces additifs alimentaires dans les aliments non normalisés. De ce fait, les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires sont maintenus à leur étape actuelle. La(les) nouvelle(s) note(s) associée(s) à ces projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires concerne(nt) l'alignement sur la(les) norme(s) de produits correspondante(s), et seront retenues quand le CCFA examinera les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le futur.
- La note appropriée est associée à la disposition relative aux additifs alimentaires de la NGAA correspondante pour inclure la restriction provenant de la norme de produits. Par exemple, les notes « XS## » sont utilisées pour indiquer l'exclusion de la norme de produits de la disposition de la NGAA (à savoir, s'il y a une disposition dans la NGAA pour l'additif mais l'additif n'est pas inscrit dans la norme de produits).
- Si la norme de produits contient un additif individuel qui est inclus en tant qu'additif de « groupe » dans la NGAA (par ex., les sulfites, les esters d'ascorbyle dans les travaux actuels), et que les additifs individuels dans le groupe qui ont la(les) même(s) catégorie(s) fonctionnelle(s) que l'additif inscrit dans la norme de produits concernée sont supposés être appropriés pour l'emploi spécifié dans la norme de produits concernée, alors l'alignement devrait inclure tous les additifs individuels de la (des) catégorie(s) fonctionnelle(s) appropriée(s) dans le groupe.²

Les recommandations relatives à l'alignement devraient être de modifier les dispositions de la NGAA dans les Tableaux 1 et 2, plutôt que d'ajouter des dispositions (ce dernier cas s'applique seulement à la situation décrite

¹ Cette approche a été appliquée à l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme pour les bouillons et consommés* (CODEX STAN 117-1981; voir CX/FA 15/47/6). Le CCFA47 est convenu d'aligner plusieurs projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme de produits parce que la norme de produits a été révisée pour inclure seulement une référence générale à la NGAA, et l'emploi de ces additifs dans les aliments normalisés ne serait pas inscrit ailleurs (à savoir, azorubine, curcumine, jaune de quinoline, esters de sucrose esters d'acides gras, tartrazine, et tocophérols). Ces projets de dispositions de la NGAA alignés ont été transmis pour adoption (REP 15/FA, Annexe VII, Partie F) et ont été adoptés par la 38^{ème} Commission du Codex Alimentarius (CAC38) à l'étape 8 (REP 15/CAC, Annexe III).

² Cette approche a été appliquée à l'alignement des polysorbates dans la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981) sur la catégorie d'aliments 05.1.4 de la NGAA (Autres produits à base de cacao et de chocolat). La norme de produits spécifie un seul polysorbate (SIN 435) pour emploi en tant qu'émulsifiant. Le CCFA48 a examiné l'inclusion des autres polysorbates de la catégorie fonctionnelle émulsifiant, et a révisé la note de la NGAA correspondante associée aux polysorbates dans la catégorie d'aliments 05.1.4 en conséquence (CX/FA 16/48/6). La disposition alignée pour les polysorbates a été transmise pour adoption (REP 16/FA, Annexe VII, Partie G) et a été adoptée par la CAC39 (REP 16/CAC, Annexe III).

dans le premier point). Il ne peut y avoir qu'une seule disposition adoptée dans la NGAA pour une catégorie d'aliments données pour un additif. Par conséquent, les recommandations sont de modifier (réviser) les dispositions existantes dans la NGAA pour tenir compte des dispositions dans la norme de produits. Comme telles, les recommandations accompagnées de révisions proposées dans la NGAA sont présentées dans un tableau unique, avec chacune les mêmes données selon le plan du Tableau 1 et du Tableau 2. Cette présentation éliminerait toute confusion et tout malentendu quant à la disposition finale dans la NGAA.

Les normes Codex restantes pour le poisson et les produits de la pêche sont incluses dans les catégories d'aliments suivantes de la NGAA:

Numéro CXS	Titre de la norme Codex	Catégorie d'aliments dans la NGAA
3-1981	Saumon en conserve	09.4
37-1991	Crevettes en conserve	09.4
70-1981	Thon et bonite en conserve	09.4
90-1981	Chair de crabe en conserve	09.4
94-1981	Sardines et produits dy type sardine en conserve	09.4
119-1981	Poisson en conserve	09.4
167-1989	Poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés	09.2.5
189-1993	Ailerons de requin séchés	09.2.5
222-2001	Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	09.2.5
236-2003	Anchois bouillis salés séchés	09.2.5
244-2004	Hareng de l'atlantique salé et les sprats salés	09.2.5
291-2010	Caviar d'esturgeon	09.3.3
302-2011	Sauce de poisson	12.6.4
311-2013	Poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché	09.2.5

La catégorie d'aliments 09.2.5 est une sous-catégorie de la catégorie d'aliments plus large (Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes), qui est elle-même une sous-catégorie de la catégorie d'aliments mère 09.0 (Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes). Par conséquent, l'alignement de ces normes de produits doit aussi tenir compte des dispositions dans la catégorie d'aliments 09.0 de la NGAA (il n'y a pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans cette catégorie) et 09.2.

La catégorie d'aliments 09.3.3 est une sous-catégorie de la catégorie d'aliments plus large 09.3 (Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes), qui est elle-même une sous-catégorie de la catégorie d'aliments mère 09.0 (Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes). Par conséquent, l'alignement de ces normes de produits doit aussi tenir compte des dispositions de la NGAA dans la catégorie d'aliments 09.0 (il n'y a pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans cette catégorie) et 09.3.

La catégorie d'aliments 12.6.4 est une sous-catégorie de la catégorie d'aliments plus large 12.6 (Sauces et produits similaires), qui est elle-même une sous-catégorie de la catégorie d'aliments mère 12.0 (Sels, épices, potages, sauces, salades et produits à base de protéines). Par conséquent, l'alignement de ces normes de produits doit aussi tenir compte des dispositions de la NGAA dans la catégorie d'aliments 12.0 (il n'y a pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans cette catégorie) et 12.6.

Le nouveau texte est indiqué en caractères **gras soulignés**. Le texte à supprimer est ~~biffé~~.

Les entrées qui indiquent que la disposition est à examiner par le GTE sur la NGAA ou qui recommandent que la disposition soit maintenue dans le processus par étapes sont indiquées en vert. Concernant les dispositions qui sont à examiner par le GTE sur la NGAA, il n'y aura aucune mesure prise pour la disposition par le GTE sur l'Alignement. Concernant les dispositions qu'il est recommandé de maintenir dans le processus par étapes, ces dispositions ne seront pas examinées pour adoption dans la NGAA, cependant, toute nouvelle note recommandée (indiquée en caractères gras soulignés) sera ajoutée à la disposition dans le processus par étapes.

A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA

Acésulfame potassium: Catégories fonctionnelles: Exaltateur d'arôme, Édulcorant					
SIN 950					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	144, 188, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u>	2017	Adopter
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	144, 188, <u>XS291</u>	2007	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	144, 188, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2007	Adopter

Acide acétique, glacial: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Conservateur					
SIN 260					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	266 & 267, LL , <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> & <u>XS244</u>	2015	Adopter

Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant					
SIN 472a					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	2014	Adopter

Phosphate de diamidon acétylé: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 1414					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Adipates: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité					
SIN 355					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
12.6	Sauces et produits similaires	10000 mg/kg	1, <u>XS302</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Advantame: Catégories fonctionnelles: Exaltateur d'arôme, Édulcorant					
SIN 969					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	3 mg/kg	144, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2	Maintenir à l'étape 2
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	3 mg/kg	144, <u>XS291</u>	2	Maintenir à l'étape 2
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	3 mg/kg	144, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2	Maintenir à l'étape 2
12.6	Sauces et produits similaires	3,5 mg/kg	<u>XS302</u>	2	Maintenir à l'étape 2

Agar-agar: Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 406					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Acide alginique: Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 400					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Rouge allura AC: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 129					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2017	Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2009	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg	<u>XS302</u>	2009	Adopter

Amarante: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 123					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	22 & XS311	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	300 mg/kg	50, <u>XS291</u>	7	Maintenir à l'étape 7
09.4	<u>Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	30 mg/kg	AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119		Adopter la disposition pour s'aligner sur l'autorisation dans CXS 37-1991
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	7	Maintenir la disposition à l'étape 7 pour permettre un examen futur dans les aliments non normalisés

Extraits de rocou, base de bixine: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 160b(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg	8, <u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	4	Maintenir à l'étape 4 pour un examen futur dans les aliments non normalisés.
09.2.5	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	10 mg/kg	8, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244		Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	50 mg/kg	8, <u>XS291</u>	4	Maintenir à l'étape 4
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris	25 mg/kg	8, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	4	Maintenir à l'étape 4

	mollusques, crustacés et échinodermes				
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)	400 mg/kg	8, <u>XS302</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Extraits de rocou, base de norbixine: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 160b(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100mg/kg	185, A166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	50 mg/kg	149, 185, <u>XS291</u>	4	Maintenir à l'étape 4
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg	185, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	4	Maintenir à l'étape 4
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)	400 mg/kg	185, <u>XS302</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Acide ascorbique, L-: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, Séquestrant					
SIN 300					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	267 & 333 <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> & <u>XS311</u>	2015	Adopter

Esters d'ascorbyle: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant					
SIN 304, 305					

Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)	200 mg/kg	10, <u>XS302</u>	2001	Adopter

Aspartame: Catégories fonctionnelles: Exaltateur d'arôme, Édulcorant SIN 951					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300mg/kg	144, 191, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2017	Adopter
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	144, 191, <u>XS291</u>	2007	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	144, 191, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2007	Adopter

Sel d'aspartame-acésulfame: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 962					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	113, <u>XS291</u>	2009	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	113, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009	Adopter

Azorubine (carmoisine): Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 122					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Maintenir à l'étape 7
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	7	Maintenir à l'étape 7
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Rouge de betterave: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 162					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	22 & XS311	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Benzoates: Catégorie fonctionnelle: Conservateur					
SIN 210-213					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	13 & 121, <u>RR, XS167, XS189, XS222 & XS236</u>	2004	Adopter
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2000 mg/kg	13, 120, <u>XS291</u>	2003	Adopter

Noir brillant (noir PN): Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 151					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	22 & XS311	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Maintenir à l'étape 7
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	7	Maintenir à l'étape 7
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Bleu brillant FCF: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 133					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500 mg/kg	<u>XS291</u>	2005	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2005	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	100 kg/mg	<u>XS302</u>	2009	Adopter

Brun HT: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 155					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	22 & XS311	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Maintenir à l'étape 7
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	7	Maintenir à l'étape 7
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Hydroxyanisole butylé: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant					
SIN 320					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 196 & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016	Adopter
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 180, <u>XS291</u>	2006	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, &-180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2006	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	200 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2005	Adopter

Hydroxytoluène butylé: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant					
SIN 321					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 196 ₁ & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016	Adopter
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 180, <u>XS291</u>	2006	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15 ₁ & 180 ₁ , <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2006	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	100 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2006	Adopter

Carbonate de calcium: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Agent moussant, Agent de traitement des farines, Stabilisant					
SIN 170(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2013	Adopter

Chlorure de calcium: catégories fonctionnelles: Affermissant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 509					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Lactate de calcium: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant					
SIN 327					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, & 267, LL, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2015	Adopter

Canthaxanthine: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 161g					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg	22, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016	Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	15 mg/kg	<u>XS291</u>	2011	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2011	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	30 mg/kg	<u>XS302</u>	2011	Adopter

Caramel I – caramel nature: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 150a					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Caramel II- caramel sulfité: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 150b					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	<u>XS291</u>	4	Maintenir à l'étape 4
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	4	Maintenir à l'étape 4
12.6	Sauces et produits similaires	100000 mg/kg	<u>XS302</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Caramel III- caramel à l'ammoniaque: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 150c					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2017	Adopter
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	95, <u>XS291</u>	2010	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	50, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	1999	Adopter

Caramel IV- procédé au sulfite ammoniacal: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 150d					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, & XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u>	2009	Adopter
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	95, <u>XS291</u>	2011	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	95, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2009	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	30000 mg/kg	<u>XS302</u>	2011	Adopter

Anhydride carbonique: Catégories fonctionnelles: Agent de carbonation, Agent moussant, Gaz d'emballage, Conservateur, Propulseur					
SIN 290					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
<u>09.2.5</u>	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>59</u> , <u>382</u> , <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236 & XS244</u>		Adopter

Carmins: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 120					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	22, & XS311 , <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> & <u>XS244</u>	2016	Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500 mg/kg	<u>XS291</u>	2005	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	16, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2005	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	<u>XS302</u>	2005	Adopter

Bêta-carotènes, légumes: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 160a(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	XS311, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u>	2005	Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	1000 mg/kg	<u>XS291</u>	2016	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2005	Adopter

Caroténoïdes: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95, <u>NN304</u> , XS36, XS92, XS95, XS165, XS166 , XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u>	2017	Adopter
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95, <u>XS291</u>	2011	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2009	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	<u>XS302</u>	2009	Adopter

Carraghénane: Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 407					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	2015	Adopter

Chlorophylles: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 140					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	22 & XS311	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 141(i),(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	<u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016	Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	200 mg/kg	<u>XS291</u>	2009	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	100 mg/kg	<u>XS302</u>	2009	Adopter

Acide citrique: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant					
SIN 330					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	267 , <u>LL, XS167, XS189, XS222 & XS236</u>	2015	Adopter

Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras: Catégories fonctionnelles: Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant					
SIN 472c					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Curcumine: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 100(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	50 mg/kg	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	22, XS311 & 396	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	50 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Maintenir à l'étape 7
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Maintenir à l'étape 7
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant					
SIN 472e					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
12.6	Sauces et produits similaires	10000 mg/kg	<u>XS302</u>	2005	Adopter

Guanylate disodique, 5'-: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme					
SIN 627					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Inosinate disodique, 5'-: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme					
SIN 631					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Ribonucléotides disodique, 5'-: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme					
SIN 635					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Erythritol: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme, Humectant, Édulcorant					
SIN 968					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200000 mg/kg	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Ethylène-diamine-tétra acétates: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Conservateur, Séquestrant, Stabilisant					
SIN 385, 386					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	340 mg/kg	21, <u>new note 310, XS3, XS70, XS94, XS119</u>	2017	Adopter

Vert rapide FCF: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 143					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	<u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016	Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	100 mg/kg	<u>XS291</u>	1999	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009	Adopter

Acide fumarique: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité					
SIN 297					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2013	Adopter

1

Glycérol: Catégories fonctionnelles: Humectant, Épaississant					
SIN 422					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		4	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Extrait de peau de raisin: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 163(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	22, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016	Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	1500 mg/kg	<u>XS291</u>	2009	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1500 mg/kg	16, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009	Adopter

Résine de gaïac: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant					
SIN 314					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
12.6	Sauces et produits similaires	600 mg/kg	15, <u>XS302</u>	2004	Adopter

Gomme guar: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 412					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Gomme arabique (gomme d'acacia): Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant					
SIN 414					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés,	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222,</u>	2015	Adopter

	fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		<u>XS236, XS244 & XS311</u>		
--	--	--	---------------------------------	--	--

Hydroxybenzoates, para- : Catégorie fonctionnelle: Conservateur					
SIN 214, 218					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	27, <u>XS291</u>	2010	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	1000 mg/kg	27, <u>XS302</u>	2010	Adopter

Hydroxypropyl-cellulose: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant					
SIN 463					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Hydroxypropyl-méthyl-cellulose: Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant					
SIN 464					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Amidon hydroxypropylique: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 1440					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation

09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter
--------	--	-----	---	------	---------

Indigotine (carmine d'indigo): Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 132					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2009	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg	<u>XS302</u>	2009	Adopter

Oxydes de fer: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 172(i)-(iii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	250 mg/kg	22, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016	Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	100 mg/kg	<u>XS291</u>	2005	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	50 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2010	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	75 mg/kg	<u>XS302</u>	2005	Adopter

Isomalt (isomaltulose hydrogénée): Catégories fonctionnelles: Antiagglomérant, Agent de charge, Agent d'enrobage, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant					
SIN 953					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100000 mg/kg	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Farine de konjac: Catégories fonctionnelles: Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 425					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Acide lactique, L-, D-, DL-: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité					
SIN 270					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
<u>09.2.5</u>	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>		Adopter

Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant					
SIN 472b					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation

09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter
--------	--	-----	---	------	---------

Lactitol: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant					
SIN 966					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	20000 mg/kg	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Ester éthylique d'arginate laurique: Catégorie fonctionnelle: Conservateur					
SIN 243					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		4	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	200 mg/kg	<u>XS291</u>	4	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Lécithine: Catégories fonctionnelles: Antioxydant, Émulsifiant					
SIN 322(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Lutéine de tagetes erecta: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 161b(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	22 & XS311	4	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500 mg/kg	<u>XS291</u>	4	Maintenir à l'étape 4
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	92, <u>XS302</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Lycopène, blakeslea trispora: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 160d(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Lycopène, synthétique: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 160d(iii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Lycopène, tomate: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 160d(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Carbonate de magnésium: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur					
SIN 504(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Chlorure de magnésium: Catégories fonctionnelles: Agent de rétention de la couleur, Affermissant, Stabilisant					
SIN 511					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Hydroxyde de magnésium: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur					
SIN 528					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2013	Adopter

Hydroxyde de carbonate de magnésium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur					
SIN 504(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y	BPF	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222,</u>	2013	Adopter

	compris mollusques, crustacés et échinodermes		<u>XS236, XS244 & XS311</u>		
--	---	--	---------------------------------	--	--

Acide malique, DL-: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité					
SIN 296					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2013	Adopter

Maltitol: Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant					
SIN 965(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Sirop de maltitol: Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant					
SIN 965(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Mannitol: Catégories fonctionnelles: Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant					
SIN 421					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation

09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter
--------	--	-----	---	------	---------

Méthyl-cellulose: Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant					
SIN 461					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Méthyl-éthyl-cellulose: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 465					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Cellulose microcristalline (gel cellulosique): Catégories fonctionnelles: Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant					
SIN 460(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Mono- et di-glycérides d'acides gras: Catégories fonctionnelles: Antimoussant, Émulsifiant, Stabilisant					
SIN 471					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation

09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244 & XS311</u>	2015	Adopter
--------	--	-----	---	------	---------

Glutamate monosodique, L-: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme					
SIN 621					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, &-313, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Néotame: Catégories fonctionnelles: Exaltateur d'arôme, Édulcorant					
SIN 961					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg	161, <u>XS291</u>	2008	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg	161, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2008	Adopter
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)	12 mg/kg	<u>XS302</u>	2007	Adopter

Nitrates: Catégories fonctionnelles: Agent de rétention de la couleur, Conservateur					
SIN 251, 252					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	220 mg/kg	30, <u>XS291</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Nitrites: Catégories fonctionnelles: Agent de rétention de la couleur, Conservateur					
--	--	--	--	--	--

SIN 249, 250					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	5 mg/kg	32, <u>XS291</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Azote: Catégories fonctionnelles: Agent moussant, Gaz d'emballage, Propulseur					
SIN 941					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
<u>09.2.5</u>	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>		Adopter

Amidon oxydé: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 1404					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Extrait de paprika: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 160c(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	150 mg/kg	39, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2	Maintenir à l'étape 2
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	39, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2	Maintenir à l'étape 2

09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	150 mg/kg	39, <u>XS291</u>	2	Maintenir à l'étape 2
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	160 mg/kg	39, <u>XS291</u>	2	Maintenir à l'étape 2

Pectines: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant					
SIN 440					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Phosphates: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (xi), 451 (i),(ii), 452(i)-(v), 542					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2200 mg/kg	29, 33 & 334, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	2200 mg/kg	33, <u>XS291</u>	2012	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2200 mg/kg	33, <u>BB, XS3, XS94, XS119</u>	2012	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	2200 mg/kg	33, <u>XS302</u>	2012	Adopter

Esters polyglycéroliques d'acides gras: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Stabilisant					
SIN 475					

Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.0	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10000 mg/kg		7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
12.6	Sauces et produits similaires	10000 mg/kg	<u>XS302</u>	4	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant SIN 476					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.0	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	5000 mg/kg		7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
12.6	Sauces et produits similaires	5000 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Polysorbates: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Stabilisant SIN 432-436					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)	5000 mg/kg	<u>XS302</u>	2007	Adopter

Ponceau 4R (cochenille rouge A): Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 124					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y	100 mg/kg	22 & XS311, <u>XS167, XS189,</u>	2016	Adopter

	compris mollusques, crustacés et échinodermes		<u>XS222, XS236 & XS244</u>		
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500 mg/kg	<u>XS291</u>	2008	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2008	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	50 mg/kg	<u>XS302</u>	2008	Adopter

Carbonate de potassium: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Stabilisant					
SIN 501(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	230, 266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Chlorure de potassium: Catégories fonctionnelles: Affermissant, Exaltateur d'arôme, Stabilisant, Épaississant					
SIN 508					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Citrate biacide de potassium: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant					
SIN 332(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189,</u>	2017	Adopter

			<u>XS222, XS236,</u> <u>XS244 & XS311</u>		
--	--	--	--	--	--

Lactate de potassium: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Émulsifiant, Humectant					
SIN 326					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>		Adopter

Cellulose en poudre: Catégories fonctionnelles: Antiagglomérant, Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 460(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Algue eucheuma transformée: Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 407a					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Gallate de propyle: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant					
SIN 310					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation

09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	15, 196 & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	200 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2001	Adopter

Alginate de propylène glycol: Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant

SIN 405

Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)	8000 kg/mg	<u>XS302</u>	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Pullulane: Catégories fonctionnelles: Agent d'enrobage, Épaississant

SIN 1204

Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Jaune quinoline: Catégorie fonctionnelle: Colorant

SIN 104

Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	22 & XS311	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Maintenir à l'étape 7

09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	7	Maintenir à l'étape 7
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Riboflavines: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 101(i),(ii),(iii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	22, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016	Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2005	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2008	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	350 mg/kg	<u>XS302</u>	2005	Adopter

Saccharines: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant					
SIN 954(i)-(iv)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	144, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2007	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	160 mg/kg	<u>XS302</u>	2007	Adopter

Salts d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacal, calcium, potassium et sodium:					
Catégories fonctionnelles: Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant					
SIN 470(i)					

Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium: Catégories fonctionnelles: Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant

SIN 470(ii)

Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Acétate de sodium: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant

SIN 262(i)

Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Alginate de sodium alginate: Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

SIN 401

Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Ascorbate de sodium: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant

SIN 301					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>LL</u> , 307, 392, XS92, XS189, XS191, XS222, XS236, XS312, & XS315, <u>XS167 & XS244</u>	2017	Adopter

Carbonate de sodium: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Émulsifiant salt, Agent levant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 500(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique): Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Émulsifiant, Affermissant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 466					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Diacétate de sodium: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant					
SIN 262(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
12.6	Sauces et produits similaires	2500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Citrate biacide de sodium: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant					
SIN 331(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2017	Adopter

Malate de sodium, DL-: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Humectant					
SIN 350(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015	Adopter

Erythorbate de sodium (isoascorbate de sodium): Catégorie fonctionnelle: Antioxydant					
SIN 316					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
<u>09.2.5</u>	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>		Adopter

Fumarates de sodium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité					
SIN 365					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2013	Adopter

Gluconate de sodium: Catégories fonctionnelles: Séquestrant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 576					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	2017	Adopter

Lactate de sodium: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de charge, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Épaississant					
SIN 325					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267, & 333 , <u>LL</u> , <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> & <u>XS244</u>	2015	Adopter

Sorbates: Catégorie fonctionnelle: Conservateur					
SIN 200-203					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	42, <u>MM</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> & <u>XS236</u>	2012	Adopter
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	42, <u>XS291</u>	2012	Adopter

Esters de sorbitane d'acides gras: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Stabilisant					
SIN 491-495					

Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg		4	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Sorbitol: Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant					
SIN 420(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Sirop de sorbitol: Catégories fonctionnelles: Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant					
SIN 420(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	4	Maintenir à l'étape 4
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Lactylates de stéaroyle: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisant					
SIN 481(i), 482(i)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation

12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)	2500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
--------	--	------------	--------------	---	---

Glycosides de stéviol: Catégories fonctionnelles: Édulcorant					
SIN 960					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	165 mg/kg	26, & 208, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	3	Maintenir à l'étape 7
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	120 mg/kg	26, <u>XS291</u>	2011	Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	100 mg/kg	<u>XS291</u>	4	Maintenir à l'étape 4
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	26, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2011	Adopter
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)	350 mg/kg	26, <u>XS302</u>	2011	Adopter

Sucralose (trichlorogalactosucrose): Catégories fonctionnelles: Exaltateur d'arôme, Édulcorant					
SIN 955					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	120 mg/kg	144, <u>XS291</u>	2007	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	120 mg/kg	144, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2007	Adopter

Sucroglycérides: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant					
--	--	--	--	--	--

SIN 474					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
12.6	Sauces et produits similaires	10000 mg/kg	<u>XS302</u>	2009	Adopter

Esters de saccharose d'acides gras: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant					
SIN 473					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10000 mg/kg		7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10000 mg.kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	4	Maintenir à l'étape 4
12.6	Sauces et produits similaires	10000 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Sulfites: Catégories fonctionnelles: Antioxydant, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur, Séquestrant					
SIN 220-225, 539					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	44, &-XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	150 mg/kg	44, &-140, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2007	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg	44, <u>XS302</u>	2007	Adopter

Jaune soleil FCF: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 110					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	382, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236 & XS244</u>	2017	Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2008	Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	95, <u>AA</u> , <u>XS3</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2008	Adopter
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg	<u>XS302</u>	2008	Adopter

Gomme tara: Catégories fonctionnelles: Gélifiant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 417					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Tartrates: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Sel émulsifiant, Exaltateur d'arôme, Séquestrant, Stabilisant					
SIN 334, 335(ii), 337					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>45, 128, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>		Adopter
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	4	Maintenir à l'étape 4
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)	200 mg/kg	45	4	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Tartrazine: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 102					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2017	Adopter
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Maintenir à l'étape 7
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>		<u>Adopter, aligner sur CS 37-1991</u>
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	7	Maintenir à l'étape 7 pour permettre un examen futur dans les aliments non normalisés
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Butylhydroquinone tertiaire: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant					
SIN 319					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
12.6	Sauces et produits similaires	200 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2005	Adopter

Bioxyde de titane: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 171					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	22 & XS311	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Tocophérols: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant					
SIN 307a,b,c					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)	300 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Gomme adragante: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 413					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter

Citrate tricalcique: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Affermissant, Séquestrant, Stabilisant					
SIN 333(iii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	2017	Adopter

Citrate tripotassique: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant					
SIN 332(ii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	2017	Adopter

Citrate trisodique: Catégories fonctionnelles: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant					
SIN 331(iii)					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	2017	Adopter

Gomme xanthane: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant					
SIN 415					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation

09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014	Adopter
--------	--	-----	---	------	---------

Xylitol: Catégories fonctionnelles: Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant					
SIN 967					
Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Liste combinée des notes supplémentaires pour le Tableau 1

Note AA: Emploi de la tartrazine (SIN 102), du jaune soleil FCF (SIN 110), de l'amarante (SIN 123) et du ponceau 4R (cochenille rouge A) (SIN 124) seuls ou en combinaison jusqu'à la limite maximale de 30 mg/kg dans le produit final en tant que colorants seulement dans le but de restaurer la couleur perdue pendant la transformation dans les produits relevant de la Norme pour les crevettes en conserve (CXS 37-1991).

Note BB: Emploi en tant que régulateurs de l'acidité seulement: dans les produits relevant de la Norme pour les crevettes en conserve (CXS 37-1991) seul l'acide phosphorique (SIN 338) est autorisé jusqu'au maximum de 540 mg/kg en tant que phosphore; dans les produits relevant de la Norme pour le thon et la bonite en conserve (CXS 70-1981) seul le diphosphate disodique (SIN 450(i)) est autorisé jusqu'au maximum de 4400 mg/kg en tant que phosphore (phosphates naturels inclus); dans les produits relevant de la Norme pour la chair de crabe en conserve (CXS 90-1981) seuls l'acide phosphorique (SIN 338) et le diphosphate disodique (SIN 450(i)) sont autorisés jusqu'au maximum de 4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que phosphore (phosphates naturels inclus).

Note LL: A l'exclusion de l'emploi dans le poisson fumé-séché relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013).

Note MM: A l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la familles des Gadidés (CXS 167-1989) et de la Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004) à 200 mg/kg, et dans le poisson fumé et le poisson aromatisés à la fumée dans les produits relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013) à 2000 mg/kg pour les produits conditionnés en oxygène réduit seulement.

Note RR: Dans les aliments relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013), pour emploi dans les produits conditionnés en oxygène réduit dans le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée seulement.

NN304: Emploi **seulement** dans les enrobages panés ou de pâte à frire dans les produits relevant de la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CXS 166-1989), seuls ou en combinaison: caroténoïdes (bêta-carotènes, synthétique (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), et acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8' (SIN 160f)) et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)).

NN310: A l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme pour les crevettes en conserve (CXS 37-1981) et de la Norme pour la chair de crabe en conserve (CXS 90-1981) à 250 mg/kg.

Note XS167: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la familles des Gadidés (CXS 167-1989).

Note XS244: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004).

Note XS291: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le caviar d'esturgeon (CXS 291-2010).

Note XS302: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour la sauce de poisson (CXS 302-2011).

B. AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA (ordre numérique)

Catégorie d'aliments 09.0 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Esters polyglycéroliques d'acides gras	475	10000 mg/kg	7		Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié	476	5000 mg/kg	7		Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Catégorie d'aliments 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Acésulfame potassium	950	200 mg/kg	2017	144, 188, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	Adopter
Advantame	969	3 mg/kg	2	144, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 2
Extraits de rocou, base de norbixine	160b(ii)	100 mg/kg	4	185, A166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4
Aspartame	951	300 mg/kg	2017	144, 191, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	Adopter
Caramel II – caramel sulfité	150b	30000 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4
Caramel III – caramel à l'ammoniaque	150c	30000 mg/kg	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	Adopter
Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	150d	30000 mg/kg	2017	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	Adopter
Caroténoïdes	160a(i), a(iii),e,f	100 mg/kg	2017	95, <u>NN304</u> , XS36, XS92, XS95, XS165, XS166 , XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	Adopter
Curcumine	100(i)	50 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4
Érythritol	968	200000 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4
Glycérol	422	BPF	4		Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Isomalt (isomaltulose hydrogénée)	953	100000 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4
Lactitol	966	20000 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4

Catégorie d'aliments 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Lycopène, Blakeslea Trispora	160d(ii)	100 mg/kg	4	95, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4
Lycopène, synthétique	160d(iii)	100 mg/kg	4	95, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4
Lycopène, tomate	160d(i)	100 mg/kg	4	95, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4
Extrait de paprika	160c(ii)	150 mg/kg	2	39, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 2
Citrate biacide de potassium	332(i)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Ascorbate de sodium	301	BPF	2017	<u>LL</u> , 307, 392, XS92, XS189, XS191, XS222, XS236, XS312, & XS315, <u>XS167 & XS244</u>	Adopter
Citrate biacide de sodium	331(i)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Gluconate de sodium	576	BPF	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Sorbitol	420(i)	500 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4
Sirop de sorbitol	420(ii)	500 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4
Citrate tricalcique	333(iii)	BPF	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Citrate tripotassique	332(ii)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter

Note LL: A l'exclusion de l'emploi dans le poisson fumé-séché relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013).

Note 39: Sur la base des caroténoïdes totaux.

Note 95: Pour les aliments non normalisés: emploi dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson seulement.

Catégorie d'aliments 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Acide acétique, glacial	260	BPF	2015	266 & 267, <u>LL, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	472a	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Phosphate de diamidon acétylé	1414	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Agar-agar	406	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Acide alginique	400	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Rouge allura AC	129	300 mg/kg	2017	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Amarante	123	300 mg/kg	7	22 & XS311	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Extraits de rocou, base de bixine	160b(i)	15 mg/kg	4	8	Maintenir à l'étape 4 pour permettre un examen futur dans les aliments non normalisés
<u>Extraits de rocou, base de bixine</u>	<u>160b(i)</u>	<u>10 mg/kg</u>		<u>8, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Acide ascorbique, L-	300	BPF	2015	267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS311</u>	Adopter
Rouge de betterave	162	BPF	7	22 & XS311	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Benzoates	210-213	200 mg/kg	2004	13 & 121, <u>RR, XS167, XS189, XS222 & XS236</u>	Adopter
Noir brillant (noir PN)	151	500 mg/kg	7	22 & XS311	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Brun HT	155	500 mg/kg	7	22 & XS311	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Hydroxyanisole butylé (BHA)	320	200 mg/kg	2016	15, 196, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Hydroxytoluène butylé (BHT)	321	200 mg/kg	2016	15, 196, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Carbonate de calcium	170(i)	BPF	2013	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Chlorure de calcium	509	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Lactate de calcium	327	BPF	2015	266 & 267, <u>LL, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	2016	22, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Caramel I – caramel nature	150a	BPF	7	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 7

Catégorie d'aliments 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Anhydride carbonique	290	BPF		59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	Adopter
Carmines	120	300 mg/kg	2016	22 ₁ & XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	Adopter
Carotènes, bêta-légumes	160a(ii)	1000 mg/kg	2016	XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	Adopter
Carraghénane	407	BPF	2015	300 ₁ & 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopter
Chlorophylles	140	BPF	7	22 & XS311	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	141(i),(ii)	200 mg/kg	2016	XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	Adopter
Acide citrique	330	BPF	2015	267, LL, XS167, XS189, XS222 & XS236	Adopter
Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	472c	BPF	2014	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopter
Curcumine	100(i)	500 mg/kg	7	22, 396 & XS311	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Guanylate disodium, 5'-	627	BPF	2015	29, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopter
Inosinate disodium, 5'-	631	BPF	2015	29, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopter
Ribonucléotides disodiques, 5'-	635	BPF	2015	29, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopter
Vert rapide FCF	143	100 mg/kg	2016	XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	Adopter
Acide fumarique	297	BPF	2013	266 & 267 XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopter
Glycérol	422	BPF	2015	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopter
Extrait de peau de raisin	163(ii)	1000 mg/kg	2016	22 ₁ & XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	Adopter
Gomme de guar	412	BPF	2014	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopter
Gomme arabique (gomme d'acacia)	414	BPF	2015	300, & 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopter
Hydroxypropyl-cellulose	463	BPF	2015	300, & 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopter
Hydroxypropyl-méthyl-cellulose-	464	BPF	2015	300, & 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopter
Amidon hydroxypropylique	1440	BPF	2014	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopter
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	250 mg/kg	2016	22 ₁ & XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	Adopter
Isomalt (isomaltulose hydrogénée)	953	BPF	7	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Maintenir à l'étape 7

Catégorie d'aliments 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Farine de konjac	425	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Acide lactique, L-, D-, DL-	270	BPF		<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras	472b	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Ester éthylique d'arginate laurique	243	200 mg/kg	4		Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Lécithine	322(i)	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Lutéine de tagetes erecta	161b(i)	100 mg/kg	4	22 & XS311	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Carbonate de magnésium	504(i)	BPF	2015	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Chlorure de magnésium	511	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Hydroxyde de magnésium	528	BPF	2013	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Hydroxyde de carbonate de magnésium	504(ii)	BPF	2013	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Acide malique, DL-	296	BPF	2013	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Maltitol	965(i)	BPF	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4
Sirop de maltitol	965(ii)	BPF	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 4
Mannitol	421	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Méthyl-cellulose	461	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Méthyl-éthyl-cellulose	465	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	460(i)	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Mono- et di-glycérides d'acides gras	471	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Glutamate monosodique, L-	621	BPF	2015	29, & 313, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Azote	941	BPF		<u>59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Amidon oxydé	1404	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Extrait de paprika	160c(ii)	30 mg/kg	2	39, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 2

Catégorie d'aliments 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Pectines	440	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	2	29, 33 & 334, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Ponceau 4R (Coche nille rouge A)	124	100 mg/kg	2016	22, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Carbonate de potassium	501(i)	BPF	2015	230, 266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Chlorure de potassium	508	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
<u>Lactate de potassium</u>	<u>326</u>	<u>BPF</u>		<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Cellulose en poudre	460(ii)	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Algue eucheuma transformée	407a	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Gallate de propyle	310	100 mg/kg	2016	15, 196, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Pullulane	1204	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Jaune quinoline	104	500 mg/kg	7	22 & XS311	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Riboflavines	101(i), (ii), (iii)	300 mg/kg	2016	22, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium	470(i)	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	470(ii)	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Acétate de sodium	262(i)	BPF	2015	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter

Catégorie d'aliments 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Alginate de sodium	401	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Carbonate de sodium	500(i)	BPF	2015	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	466	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Malate de sodium, DL-	350(ii)	BPF	2015	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
<u>Erythorbate de sodium (isoascorbate de sodium)</u>	<u>316</u>	<u>BPF</u>		<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Fumarates de sodium	365	BPF	2013	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Lactate de sodium	325	BPF	2015	266, 267, & 333, <u>LL, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Sorbates	200-203	1000 mg/kg	2012	42, <u>MM, XS189, XS222 & XS236</u>	Adopter
Esters de sorbitane d'acides gras	491-495	100 mg/kg	4		Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Sorbitol	420(i)	BPF	7	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 7
Sirop de sorbitol	420(ii)	BPF	7	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 7
Glycosides de stéviol	960	165 mg/kg	3	26, & 208, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 7
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000 mg/kg	7		Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Sulfites	220-225, 539	30 mg/kg	2016	44, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Jaune soleil FCF	110	100 mg/kg	2017	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Gomme tara	417	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
<u>Tartrates</u>	<u>334, 335(ii), 337</u>	<u>200 mg/kg</u>		<u>45, 128, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Tartrazine	102	100 mg/kg	2017	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	Adopter
Bioxyde de titane	171	BPF	7	22 & XS311	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Gomme adragante	413	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Gomme xanthane	415	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Adopter
Xylitol	967	BPF	7	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	Maintenir à l'étape 7

~~Note LL: A l'exclusion de l'emploi dans le poisson fumé-séché relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013).~~

~~Note MM: A l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CXS 167-1989) et de la Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004) à 200 mg/kg, et dans le poisson fumé et le poisson aromatisés à la fumée dans les produits relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013) à 2000 mg/kg pour les produits conditionnés en oxygène réduit seulement.~~

~~Note RR: Emploi dans les produits conditionnés en oxygène réduit dans le poisson fumé et les produits à base de poisson aromatisé à la fumée seulement qui relèvent de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013).~~

Note 39: Sur la base des caroténoïdes totaux

Note 266: À l'exclusion du hareng salé de l'Atlantique et du sprat.

Note 267: À l'exclusion des produits relevant de la Norme pour les poissons salés et aux poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989), la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), la norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003), et le poisson séché fumé qui relève de la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013).

Note 333: À l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013).

Note 382: Emploi dans les produits relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013).

Note XS167: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CXS 167-1989).

Note XS189: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993).

Note XS222: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001).

Note XS236: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003).

Note XS244: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004).

Note XS311: À l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013).

Catégorie d'aliments 09.3 Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Acésulfame potassium	950	200 mg/kg	2007	144, 188, <u>XS291</u>	Adopter
Advantame	969	3 mg/kg	2	144, <u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 2
Aspartame	951	300 mg/kg	2007	144, 191, <u>XS291</u>	Adopter
Sel d'aspartame-acésulfame	962	200 mg/kg	2009	113, <u>XS291</u>	Adopter
Benzoates	210-213	2000 mg/kg	2003	13, 120, <u>XS291</u>	Adopter
Hydroxyanisole butylé (BHA)	320	200 mg/kg	2006	15, 180, <u>XS291</u>	Adopter
Hydroxytoluène butylé (BHT)	321	200 mg/kg	2006	15, 180, <u>XS291</u>	Adopter
Caramel II – caramel sulfité	150b	30000 mg/kg	4	<u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 4
Caramel III – caramel à l'ammoniac	150c	30000 mg/kg	2010	95, <u>XS291</u>	Adopter

Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	150d	30000 mg/kg	2009	95, <u>XS291</u>	Adopter
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	2011	95, <u>XS291</u>	Adopter
Curcumin	100(i)	50 mg/kg	7	<u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 7
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	1000 mg/kg	2010	27, <u>XS291</u>	Adopter
Néotame	961	10 mg/kg	2008	161, <u>XS291</u>	Adopter
Nitrates	251, 252	220 mg/kg	7	30, <u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 7
Extrait de paprika	160c(ii)	150 mg/kg	2	39, <u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 2
Sorbates	200-203	1000 mg/kg	2012	42, <u>XS291</u>	Adopter
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	120 mg/kg	2007	144, <u>XS291</u>	Adopter

Note 39: Sur la base des caroténoïdes totaux.

Catégorie d'aliments 09.3.3 Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Rouge allura AC	129	300 mg/kg	2009	<u>XS291</u>	Adopter
Amarante	123	300 mg/kg	7	50, <u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 7
Extraits de rocou, base de bixine	160b(i)	50 mg/kg	4	8, <u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 4
Extraits de rocou, base de norbixine	160b(ii)	50 mg/kg	4	149, 185, <u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 4
Azorubine (Carmoisine)	122	500 mg/kg	7	<u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 7
Noir brillant (noir PN)	151	500 mg/kg	7	<u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 7
Bleu brillant FCF	133	500 mg/kg	2005	<u>XS291</u>	Adopter
Brun HT	155	500 mg/kg	7	<u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 7
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	2011	<u>XS291</u>	Adopter
Carmines	120	500 mg/kg	2005	<u>XS291</u>	Adopter
Carotènes, bêta-, légumes	160a(ii)	1000 mg/kg	2005	<u>XS291</u>	Adopter
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	141(i),(ii)	200 mg/kg	2009	<u>XS291</u>	Adopter
Curcumine	100(i)	500 mg/kg	7	<u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 7
Vert rapide FCF	143	100 mg/kg	1999	<u>XS291</u>	Adopter
Extrait de peau de raisin	163(ii)	1500 mg/kg	2009	<u>XS291</u>	Adopter
Indigotine (extrait d'indigo)	132	300 mg/kg	2009	<u>XS291</u>	Adopter
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	100 mg/kg	2005	<u>XS291</u>	Adopter
Ester éthylique d'arginate laurique	243	200 mg/kg	4	<u>XS291</u>	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Lutéine de tagetes erecta	161b(i)	500 mg/kg	4	<u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 4
Nitrites	249, 250	5 mg/kg	7	32, <u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 7
Extrait de paprika	160c(ii)	160 mg/kg	2	39, <u>XS291</u>	Maintenir à l'étape 2
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix);	2200 mg/kg	2012	33, <u>XS291</u>	Adopter

Catégorie d'aliments 09.3.3 Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
	451(i),(ii); 452(i)-(v); 542				
Ponceau 4R (Cochenille rouge A)	124	500 mg/kg	2008	XS291	Adopter
Jaune quinoline	104	500 mg/kg	7	XS291	Maintenir à l'étape 7
Riboflavines	101(i),(ii), (iii)	300 mg/kg	2005	XS291	Adopter
Glycosides de stéviol	960	100 mg/kg	2011	26, XS291	Adopter
Glycosides de stéviol	960	120 mg/kg	4	XS291	Maintenir à l'étape 4
Jaune soleil FCF	110	300 mg/kg	2008	XS291	Adopter
Tartrazine	102	500 mg/kg	7	XS291	Maintenir à l'étape 7

Note 39: Sur la base des caroténoïdes totaux.

Note XS291: A l'exception des produits relevant de la Norme pour le caviar d'esturgeon (CXS 291-2010).

Catégorie d'aliments 09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Acésulfame-potassium	950	200 mg/kg	2007	144, 188, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Adopter
Advantame	969	3 mg/kg	2	144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Maintenir à l'étape 2
Amarante	123	30 mg/kg		AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119	Adopter la disposition pour s'aligner sur CXS 37-1991
Amarante	123	300 mg/kg	7	AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119	Maintenir à l'étape 7 pour permettre un examen futur dans les aliments non normalisés
Extraits de rocou, base de bixine	160b(i)	25 mg/kg	4	8, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Maintenir à l'étape 4
Extraits de rocou, base de norbixine	160b(ii)	10 mg/kg	4	185, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Maintenir à l'étape 4
Aspartame	951	300 mg/kg	2007	144, 191, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Adopter
Sel d'aspartame-acésulfame	962	200 mg/kg	2009	113, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Adopter
Azorubine (Carmoisine)	122	500 mg/kg	7	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Maintenir à l'étape 7
Noir brillant (noir PN)	151	500 mg/kg	7	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Maintenir à l'étape 7

Catégorie d'aliments 09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Bleu brillant FCF	133	500 mg/kg	2005	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Brun HT	155	500 mg/kg	7	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Maintenir à l'étape 7
Hydroxyanisole butylé	320	200 mg/kg	2006	15 ₁ & 180 ₁ , <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Hydroxytoluène butylé	321	200 mg/kg	2006	15 ₁ & 180 ₁ , <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	2011	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Caramel II –caramel sulfité	150b	30000 mg/kg	4	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Maintenir à l'étape 4
Caramel III – caramel à l'ammoniaque	150c	500 mg/kg	1999	50 ₁ , <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	150d	30000 mg/kg	2009	95 ₁ , <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Carmins	120	500 mg/kg	2005	16 ₁ , <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Carotènes, bêta-, légumes	160a(ii)	500 mg/kg	2005	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	2009	95 ₁ , <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	141(i),(ii)	500 mg/kg	2009	95 ₁ , <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Éthylène-diamine-tétra-acétates	385,386	340 mg/kg	2017	21 ₁ , <u>NN310, XS3, XS70, XS94, XS119</u>	Adopter
Vert rapide FCF	143	100 mg/kg	2009	95 ₁ , <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Extrait de peau de raisin	163(ii)	1500 mg/kg	2009	16 ₁ , <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Indigotine (carminé d'indigo)	132	300 mg/kg	2009	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	50 mg/kg	2010	95 ₁ , <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter
Néotame	961	10 mg/kg	2008	161 ₁ , <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adopter

Catégorie d'aliments 09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	2012	33, BB, XS3, XS94, XS119	Adopter
Ponceau 4R (Cochénille rouge A)	124	500 mg/kg	2008	AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119	Adopter
Jaune quinoline	104	500 mg/kg	7	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Maintenir à l'étape 7
Riboflavines	101(i),(ii),(iii)	500 mg/kg	2008	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Adopter
Saccharines	954(i)-(iv)	200 mg/kg	2007	144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Adopter
Glycosides de stéviol	960	100 mg/kg	2011	26, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Adopter
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	120 mg/kg	2007	144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Adopter
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000 mg/kg	4	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Maintenir à l'étape 4
Sulfites	220-225, 539	150 mg/kg	2007	44, &-140, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Adopter
Jaune soleil FCF	110	300 mg/kg	2008	95, AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119	Adopter
Tartrates	334, 335(ii), 337	500 mg/kg	4	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	Maintenir à l'étape 4
Tartrazine	102	30 mg/kg		AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119	Adopter, align with CS 37-1991
Tartrazine	102	500 mg/kg	7	AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119	Maintenir à l'étape 7 pour permettre un examen futur dans les aliments non normalisés

AA: Emploi de la tartrazine (SIN 102), du jaune soleil FCF (SIN 110), de l'amarante (SIN 123) et du ponceau 4R (cochenille rouge A) (SIN 124) seuls ou en combinaison jusqu'à la limite maximale de 30 mg/kg dans le produit final en tant que colorants seulement dans le but de restaurer la couleur perdue pendant la transformation dans les produits relevant de la Norme pour les crevettes en conserve (CXS 37-1991).

BB: A l'exception de l'emploi en tant que régulateurs de l'acidité dans les produits relevant de la Norme pour les crevettes en conserve (CXS 37-1991) jusqu'au maximum de 540 mg/kg en tant que phosphore; les produits relevant de la Norme pour le thon et la bonite en conserve (CXS 70-1981) jusqu'au maximum de 4400 mg/kg en tant que phosphore (phosphates naturels inclus); les produits relevant de la Norme pour la chair de crabe en conserve (CXS 90-1981) jusqu'au maximum de 4400 mg/kg, seuls

~~ou en combinaison, en tant que phosphore (phosphates naturels inclus); pour SIN 338, SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 341(ii), SIN 341(iii), SIN 342(i), SIN 342(ii), SIN 343(i), SIN 343(ii), SIN 343(iii), SIN 450(i), SIN 450(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vi), SIN 450(vii), SIN 450(ix), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv).~~

~~**Nouvelle note 310:** A l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme pour les crevettes en conserve (CXS 37-1981) et de la Norme pour la chair de crabe en conserve (CXS 90-1981) à 250 mg/kg.~~

Catégorie d'aliments 12.6 Sauces et produits similaires					
Additif alimentaire	SIN	Étape/Année adoptée	Limite maximale	Notes	Recommandation
Adipates	355	10000 mg/kg	7	1, <u>XS302</u>	Maintenir à l'étape 7
Advantame	969	3.5 mg/kg	2	<u>XS302</u>	Maintenir à l'étape 2
Rouge allura AC	129	300 mg/kg	2009	<u>XS302</u>	Adopter
Azorubine (Carmoisine)	122	500 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Maintenir à l'étape 7
Noir brillant (noir PN)	151	500 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Maintenir à l'étape 7
Bleu brillant FCF	133	100 mg/kg	2009	<u>XS302</u>	Adopter
Brun HT	155	500 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Maintenir à l'étape 7
Hydroxyanisole butylé (BHA)	320	200 mg/kg	2005	15, 130, <u>XS302</u>	Adopter
Hydroxytoluène butylé (BHT)	321	100 mg/kg	2006	15, 130, <u>XS302</u>	Adopter
Canthaxanthine	161g	30 mg/kg	2011	<u>XS302</u>	Adopter
Caramel II - Caramel sulfité	150b	100000 mg/kg	4	<u>XS302</u>	Maintenir à l'étape 4
Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	150d	30000 mg/kg	2011	<u>XS302</u>	Adopter
Carmins	120	500 mg/kg	2005	<u>XS302</u>	Adopter
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	500 mg/kg	2009	<u>XS302</u>	Adopter
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	141(i),(ii)	100 mg/kg	2009	<u>XS302</u>	Adopter
Curcumine	100(i)	500 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Maintenir à l'étape 7
Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	472e	10000 mg/kg	2005	<u>XS302</u>	Adopter
Résine de gaïac	314	600 mg/kg	2004	15, <u>XS302</u>	Adopter
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	1000 mg/kg	2010	27, <u>XS302</u>	Adopter
Indigotine (extraits d'indigo)	132	300 mg/kg	2009	<u>XS302</u>	Adopter
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	75 mg/kg	2005	<u>XS302</u>	Adopter
Lutéine de tagetes erecta	161b(i)	500 mg/kg	4	92, <u>XS302</u>	Maintenir à l'étape 4
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	2012	33, <u>XS302</u>	Adopter
Esters polyglycéroliques d'acides gras	475	10000 mg/kg	4	<u>XS302</u>	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié	476	5000 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Ponceau 4R (Cochenille rouge A)	124	50 mg/kg	2008	<u>XS302</u>	Adopter
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	2001	15, 130, <u>XS302</u>	Adopter
Jaune quinoline	104	500 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Maintenir à l'étape 7
Riboflavines	101(i),(ii), (iii)	350 mg/kg	2005	<u>XS302</u>	Adopter
Saccharines	954(i)-(iv)	160 mg/kg	2007	<u>XS302</u>	Adopter
Diacétate de sodium	262(ii)	2500 mg/kg	7		Aucune action. Cette disposition sera

Catégorie d'aliments 12.6 Sauces et produits similaires					
Additif alimentaire	SIN	Étape/Année adoptée	Limite maximale	Notes	Recommandation
					examinée par le GTE sur la NGAA
Sucroglycérides	474	10000 mg/kg	2009	XS302	Adopter
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000 mg/kg	7	XS302	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Sulfites	220-225, 539	300 mg/kg	2007	44, XS302	Adopter
Jaune soleil FCF	110	300 mg/kg	2008	XS302	Adopter
Tartrazine	102	500 mg/kg	7	XS302	Maintenir à l'étape 7
Butylhydroquinone tertiaire	319	200 mg/kg	2005	15, 130, XS302	Adopter

Catégorie d'aliments 12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)					
Additif alimentaire	SIN	Étape/Année adoptée	Limite maximale	Notes	Recommandation
Extraits de rocou, base de bixine	160b(i)	400 mg/kg	4	8, XS302	Maintenir à l'étape 4
Extraits de rocou, base de norbixine	160b(ii)	400 mg/kg	4	185, XS302	Maintenir à l'étape 4
Esters d'ascorbyle	304, 305	200 mg/kg	2001	10, XS302	Adopter
Néotame	961	12 mg/kg	2007	XS302	Adopter
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	2007	XS302	Adopter
Alginate de propylène glycol	405	8000 mg/kg	7	XS302	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Lactylates de stéaroyle	481(i), 482(i)	2500 mg/kg	7	XS302	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Glycosides de stéviol	960	350 mg/kg	2011	26, XS302	Adopter
Tartrates	334, 335(ii), 337	200 mg/kg	4	45	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA
Tocophérols	307a, b, c	300 mg/kg	7	XS302	Aucune action. Cette disposition sera examinée par le GTE sur la NGAA

Note XS302: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour la sauce de poisson (CXS 302-2011).

Liste combinée des notes supplémentaires pour le Tableau 2

Note AA: Emploi de la tartrazine (SIN 102), du jaune soleil FCF (SIN 110), de l'amarante (SIN 123) et du ponceau 4R (cochenille rouge A) (SIN 124) seuls ou en combinaison jusqu'à la limite maximale de 30 mg/kg dans le produit final en tant que colorants seulement dans le but de restaurer la couleur perdue pendant la transformation dans les produits relevant de la Norme pour les crevettes en conserve (CXS 37-1991).

Note BB: Emploi en tant que régulateurs de l'acidité seulement: dans les produits relevant de la Norme pour les crevettes en conserve (CXS 37-1991) seul l'acide phosphorique (SIN 338) est autorisé jusqu'au maximum de 540 mg/kg en tant que phosphore; dans les produits relevant de la Norme pour le thon et la bonite en conserve (CXS 70-1981) seul le diphosphate disodique (SIN 450(i)) est autorisé jusqu'au maximum de 4400 mg/kg en tant que phosphore (phosphates naturels inclus); dans les produits relevant de la Norme pour la chair de crabe en conserve (CXS 90-1981) seuls l'acide phosphorique (SIN 338) et le diphosphate disodique (SIN 450(i)) sont autorisés jusqu'au maximum de 4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que phosphore (phosphates naturels inclus).

Note LL: A l'exclusion de l'emploi dans le poisson fumé-séché relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013).

Note MM: A l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la familles des Gadidés (CXS 167-1989) et de la Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004) à 200 mg/kg, et dans le poisson fumé et le poisson aromatisés à la fumée dans les produits relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013) à 2000 mg/kg pour les produits conditionnés en oxygène réduit seulement.

Note RR: Dans les aliments relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013), pour emploi dans les produits conditionnés en oxygène réduit dans le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée seulement.

NN304: Emploi seulement dans les enrobages panés ou de pâte à frire dans les produits relevant de la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CXS 166-1989), seuls ou en combinaison: caroténoïdes (bêta-carotènes, synthétique (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), et acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'- (SIN 160f)) et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)).

NN310: A l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme pour les crevettes en conserve (CXS 37-1981) et de la Norme pour la chair de crabe en conserve (CXS 90-1981) à 250 mg/kg.

Note XS167: A l'exception des produits relevant de la Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la familles des Gadidés (CXS 167-1989).

Note XS244: A l'exception des produits relevant de la Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004).

Note XS291: A l'exception des produits relevant de la Norme pour le caviar d'esturgeon (CXS 291-2010).

Note XS302: A l'exception des produits relevant de la Norme pour la sauce de poisson (CXS 302-2011).

C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA

Les travaux de révision proposée pour le Tableau 3 concernant l'inscription des normes de produits dans la dernière colonne (« Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes ») se sont déroulés séparément tel que détaillé dans l'Annexe 5. Ces travaux peuvent finalement engendrer des modifications de la présentation du Tableau 3, toutefois, les modifications suivantes basées sur la procédure actuelle sont fournies pour information à ce stade.

Le nouveau texte nouveau est indiqué en caractères gras/soulignés. Le texte à supprimer est biffé.

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
260	Acide acétique, glacial	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
1401	Amidon traité aux acides	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
406	Agar-agar	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant. Gélifiant,	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
		Agent d'enrobage, Humectant,		uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)
400	Acide alginique	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, 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)
1402	Amidon traité aux alcalis	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
503(i)	Carbonate d' ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent levant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent levant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, 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
263	Acétate de calcium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
404	Alginate de calcium	Antimoissant, Agent de charge, Support, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981, 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)
302	Ascorbate de calcium	Antioxydant	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, colorant, Agent raffermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant	1999	CS 117-1981 Antiagglomérant dans Les produits déshydratés uniquement) 1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant, Séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
327	Lactate de calcium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
352(ii)	Malate de calcium, DL	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u> , <u>CS 302-2011</u>
529	Oxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
282	Propionate de calcium	Conservateur	1999	CS 117-1981, <u>CS 291-2010</u>
516	Sulfate de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
290	Dioxyde de carbone	Agent de carbonation, Agent moussant, Gaz d'emballage, Conservateur, Propulseur	1999	CS 117-1981, <u>CS 291-2010</u>
410	Gomme de caroube	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement)</u> , <u>CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement)</u> , <u>CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)</u>
407	Carraghénane	Agent de charge, Support, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Émulsifiant, Stabilisant, 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)</u> , <u>CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement)</u> , <u>CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)</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, <u>CS 37-1991</u> , <u>CS 70-1981</u> , <u>CS 90-1981</u> , <u>CS 94-1981</u> , <u>CS 119-1981</u> , <u>CS 291-2010</u> , <u>CS 302-2011</u>
472c	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
468	Carboxyméthyl-cellulose sodique réticulée (Gomme cellulosique réticulée)	Stabilisateur, Épaississant	2005	CS 117-1981, <u>CS 302-2011</u>
627	Disodium 5'-guanylate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS 302-2011</u>
631	Disodium 5'-inosinate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS 302-2011</u>

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
1412	Phosphate de diamidon	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</u>
315	Acide érythorbique (acide isoascorbique)	Antioxydant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS 291-2010</u>
297	Acide fumarique	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Séquestrant	1999	CS 89-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 291-2010</u>
1102	Oxydase de glucose	Antioxydant	1999	CS 117-1981, <u>CS 291-2010</u>
412	Gomme de guar	Émulsifiant, Stabilisant, 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>
507	Acide hydrochlorique	Régulateur de l'acidité	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, <u>CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010</u>
1442	Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle	Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</u>
1440	Amidon hydroxypropyle	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</u>
630	Acide inosinique 5	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981, <u>CS 302-2011</u>
270	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981 CS 291-2010</u>
322(i)	Lécithine	Antioxydant, Émulsifiant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement) 1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
580	Gluconate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant, Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010</u>
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
504(ii)	Carbonate hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement) CS 117-2011, CS 291-2010
329	Lactate Magnésium, dl-	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
530	Oxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement) 1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
296	Acide malique, DL	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011
621	Glutamate monosodique L	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 90-1981, CS 302-2011
1410	Phosphate de monoamidon	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
942	Oxyde d'azote	Antioxydant, Agent moussant, Gaz d'emballage, Propulseur	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
440	Pectines	Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, 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)
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
261(i)	Acétate de potassium	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
402	Alginate de potassium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, 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)

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité / Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010 CS 302-2011
577	Gluconate de potassium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
326	Lactate de potassium	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Émulsifiant, Humectant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
283	Propionate de potassium	Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
515(i)	Sulfate de potassium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
407a.	ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMEE (PES)	Agent de charge, Support, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant.	2001	CS 117-1981, 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)
280	Acide propionique	Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 309R-2011, CS 291-2010
401	Alginate de sodium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, , Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, 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)
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 291-2010
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement) 1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	Agent de charge, Émulsifiant, Agent raffermissant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981</u> (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), <u>CS 94-1981</u> (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), <u>CS 119-1981</u> (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur de l'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, <u>CS 291-2010</u> , <u>CS 302-2011</u>
350(ii)	Sodium DL-malate	Régulateur de l'acidité, Humectant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u> , <u>CS 302-2011</u>
316	Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium)	Antioxydant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS 291-2010</u>
365	Fumarates de sodium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement) 1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
350(i)	Sodium d'hydrogène DL-malate	Régulateur de l'acidité, Humectant	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u> , <u>CS 302-2011</u>
514(ii)	Hydrogénosulfate de sodium.	Régulateur de l'acidité	2012	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de charge, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u> , <u>CS 302-2011</u>
281	Propionate de sodium	Conservateur	1999	CS 117-1981, <u>CS 291-2010</u>
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement) CS 117-2011, <u>CS 291-2010</u>
514(i)	Sulfate de sodium	Régulateur de l'acidité	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 13-1981</u> , <u>CS 57-1981</u> , <u>CS 291-2010</u>
1420	Acétate d'amidon	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 307R-2011, <u>CS 70-1981</u> , <u>CS 94-1981</u> , <u>CS 119-1981</u>
413	Gomme adragante	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981</u> (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), <u>CS 94-1981</u> (pour un emploi dans les

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
				<u>milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)</u>
380	Citrate de triammonium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
333(iii)	Citrate de tricalcium:	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
332(ii)	Citrate de tripotassium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010 CS 302-2011
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur de l'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
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, 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)

Section 2 de l'Appendice au Tableau 3

On propose d'amender la section 2 de l'Appendice au Tableau 3 comme suit:

Références aux normes de produits pour la NGA Tableaux 3 Additifs

09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.
	Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants et les conservateurs répertoriés dans le Tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de la présente norme.
Normes Codex	Caviar d'esturgeon (CXS 291-2010)

09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
	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	Crevettes et langoustines en conserve (CXS 37-1991) Thon et bonite en conserve (CXS 70-1981) Chair de crabe en conserve (CXS 90-1981) Sardines en conserve et produits du type sardines (CXS 94-1981) Poisson en conserve (CXS 119-1981)

12.6.4	Sauces claires (par ex. sauce de poisson)
---------------	--

	Uniquement certains additifs alimentaires du Tableau 3 (comme indiqué dans le Tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.
Normes Codex	Sauce de poisson (CXS 302-2011)

Annexe 4

AMENDEMENTS PROPOSÉS À LA NGAA ET LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ANNEXES SUR LES POIRES EN CONSERVE ET LES ANANAS EN CONSERVE DE LA NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (CXS 319-2015).

Le GTE sur l'Alignement a été chargé de finaliser l'alignement de la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015) eu égard aux Annexes sur les poires en conserve et les ananas en conserve (voir para. 55(ii) de REP17/FA) Toutefois, para 49 de REP17/FA charge également le GTE sur l'alignement de préparer par ailleurs des propositions pour aborder l'emploi général des régulateurs de l'acidité dans les produits relevant de CXS 319-2015. La seule partie de CXS 319-2015 non comprise dans le mandat du GTE est l'Annexe sur les mangues en conserve. Afin d'aligner complètement CXS 319-2015 sur la NGAA, la Présidence du Comité sur l'Alignement a proposé d'aligner aussi l'Annexe sur les mangues en conserve sur la NGAA.

L'Annexe sur les poires en conserve (dans CXS 319-2015) et l'Annexe sur les ananas en conserve (tel que préparé dans l'Annexe II de REP17/PFV et adopté dans l'Annexe III de REP17/CAC) a déjà des références générales à la NGAA. Afin d'aligner l'Annexe sur les mangues en conserve, la section sur les additifs alimentaires dans l'annexe (Section 3.1 et 3.2) doit être révisée, tel qu'indiqué ci-dessous, dans la Partie A.

Il convient de noter que la Commission du Codex Alimentarius lors de sa réunion en 2017 est convenue d'adopter une Annexe sur les ananas en conserve dans CXS 319-2015 (voir Annexe III de REP17/CAC, qui renvoie à l'Annexe II de REP17/PFV). La CAC a également révoqué la norme existante pour l'ananas en conserve CXS42-1981 (voir Annexe V de REP17/CAC). Malheureusement, les amendements aux Normes Codex n'ont pas encore été complètement mis en œuvre pour consultation sur le site web du Codex. Toutefois, les travaux d'alignement, ci-dessous, a été effectués sur la base des conclusions de la CAC.

Le nouveau texte est indiqué en caractères **gras/soulignés**. Le texte à supprimer est biffé.

A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (CXS STAN 319-2015)

Les amendements suivants à la Section 3.1 et 3.2 de l'Annexe sur les mangues en conserve dans la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015) sont proposés.

3.1. Les antioxydants, **colorants** et agents affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4. (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou répertoriés dans le Tableau 3 de la norme générale **sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme**. Les **antioxydants, et les agents affermissants** répertoriés dans le Tableau 3 de la ***Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)*** la norme générale sont acceptables pour un emploi pour les aliments relevant de cette Annexe.

3.2 — Colorants

Seuls les colorants répertoriés ci-dessous sont autorisés pour un emploi dans les mangues en conserve.

SIN No	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale
SIN 160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	200 mg/kg
160a(ii)	Carotène beta — légume	1 000 mg/kg
120	Carmins	200 µg/kg

B. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA

B1. Il est proposé d'amender le Tableau 1 de la NGAA comme suit:

Acésulfame potassium : Catégories fonctionnelles: Exaltateur d'arôme, Édulcorant SIN 950					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bouches (pasteurisés)	350 mg/kg	161 & 188 & <u>XS319</u>	2007	Adopte

Advantame : Catégories fonctionnelles: Exaltateur d'arôme, Édulcorant					
SIN 969					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	10 mg/kg	<u>XS319</u>	2	Maintenir à l'étape 2

Amaranthe: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 123					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Extraits de rocou, à base de norbixine: Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 160b(ii)					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	185, & <u>NN</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Aspartame: Catégories fonctionnelles: Exaltateur d'arôme, Édulcorant					
SIN 951					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	1000 mg/kg	161 & 191 & <u>XS319</u>	2007	Adopter

Sel d'aspartame-acésulfame: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant					
SIN 962					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	350 mg/kg	113 & 161 & <u>XS319</u>	2009	Adopter

Azorubine (Carmoisine): Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 122					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Noir brillant (Noir PN): Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 151					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Bleu brillant, FCF Catégorie fonctionnelle: Colorant					
SIN 133					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	161, & <u>NN</u>	2009	Adopter

Brun HT : Catégorie fonctionnelle: Colorant					
--	--	--	--	--	--

SIN 155					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Caramel II – caramel sulfité: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150b					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2	Fruit transformé	80000 mg/kg	182, & <u>NN</u>	4	Maintenir à l'étape 4

Caramel III - caramel à l'ammoniaque: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150c					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>NN</u>	2010	Adopter

Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150d					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	7500 mg/kg	<u>NN</u>	2011	Adopter

Carmins : Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 120					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>QQ</u>	2005	Adopter

Carotènes, bêta-, légumes: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160a(ii)					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	1000 mg/kg	<u>QQ</u>	2005	Adopter

Caroténoïdes: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	161, & <u>QQ</u>	2010	Adopter

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 141 (i),(ii)					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	100 mg/kg	62, & <u>NN</u>	2005	Adopter

Curcumine: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 100(i)					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation

04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Maintenir à l'étape 7
----------	---	-----------	-----------	---	-----------------------

Cyclamates: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 952 (i),(ii), (iv)					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	1000 mg/kg	17, & 161 & <u>XS319</u>	2007	Adopter

Érythrosine: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 127					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	54, & 161 & <u>NN</u>	6	Maintenir à l'étape 6

Vert rapide FCF: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 143					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>NN</u>	1999	Adopter

Extrait de peau de raisin: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 163 (ii)					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	1500 mg/kg	181, & <u>NN</u>	2011	Adopter

Oxydes de fer: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 172(i)-(iii)					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	300 mg/kg	<u>NN</u>	2005	Adopter

Néotame: Catégories fonctionnelles: Exaltateur d'arôme, Édulcorant SIN 961					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	33 mg/kg	161 & <u>XS319</u>	2007	Adopter

Polydiméthylsiloxane: Catégories fonctionnelles: Antiagglomérant, Antimoussant, Émulsifiant SIN 900a					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	10 mg/kg	<u>OO</u>	1999	Adopter

Ponceau 4R (rouge cochenille A): Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 124					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	300 mg/kg	161, & <u>NN</u>	2008	Adopter

Jaune de quinoléine Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 104					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Riboflavines: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 101(i),(ii),(iii)					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	300 mg/kg	<u>NN</u>	2005	Adopter

Saccharines: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 954(i)-(iv)					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	161 & <u>XS319</u>	2007	Adopter

Chlorure de stanneux Catégories fonctionnelles: Antioxydant, Agent de rétention de la couleur SIN 512					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	20 mg/kg	43, & <u>PP</u>	2001	Adopter

Glycosides stéviol : Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 960					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	330 mg/kg	26 & <u>XS319</u>	2011	Adopter

Sucralose (trichlorogalactosucrose): Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme, Édulcorant SIN 955					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	400 mg/kg	161 & <u>XS319</u>	2007	Adopter

Tartrazine Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 102					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Maintenir à l'étape 7

Note NN: A l'exception des produits relevant de la Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015) excepté l'emploi sous emballage spécial pour fêtes dans les poires en conserve relevant de la Norme.

Note OO: A l'exception des manques et des poires en conserve relevant de la Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015)

Note PP: A l'exception des poires et des ananas en conserve relevant de la Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015)

Note QQ: A l'exception des poires en conserve (excepté l'emploi sous emballage spécial pour fêtes) et dans les ananas en conserve relevant de la Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015).

Note XS319: A l'exception des produits relevant de la Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015)

B1. Il est proposé d'amender le Tableau 2 de la NGAA comme suit:

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2. Fruits transformés					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Caramel II-sulfite caramel :	150b	80000 mg/kg	4	182, & NN	Maintenir à l'étape 4

Note NN: A l'exception des produits conformément à la Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015) - à l'exception d'un emploi dans des emballages spéciaux de poires en conserve conformément à la norme.

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2. 4. (Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés))					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Acésulfame potassium :	950	350 mg/kg	2007	161, & 188 & XS319	Adopter
Advantame	969	10 mg/kg	2	XS319	Maintenir à l'étape 2
Amaranthe	123	200 mg/kg	7	NN	Maintenir à l'étape 7
Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	200 mg/kg	4	185, & NN	Maintenir à l'étape 4
Aspartame	951	1000 mg/kg	2007	161, & 191 & XS319	Adopter
Sel d'aspartame-acésulfame	962	350 mg/kg	2009	113, & 161 & XS319	Adopter
Azorubine (Carmoisine)	122	200 mg/kg	7	NN	Maintenir à l'étape 7
Noir brillant (Noir PN)	151	200 mg/kg	7	NN	Maintenir à l'étape 7
Bleu brillant, FCF	133	200 mg/kg	2009	161, & NN	Adopter
Brun HT	155	200 mg/kg	7	NN	Maintenir à l'étape 7
Caramel III - caramel à l'ammoniaque	150c	200 mg/kg	2010	NN	Adopter
Caramel IV- procédé au sulfite ammoniacal	150d	7500 mg/kg	2011	NN	Adopter
Carmins	120	200 mg/kg	2005	QQ	Adopter
Carotènes, bêta-, légumes	160a(ii)	1000 mg/kg	2005	QQ	Adopter
Caroténoïdes	160a. a(iii),e,f	200 mg/kg	2010	161, & QQ	Adopter
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	141 (i),(ii)	100 mg/kg	2005	62, & NN	Adopter
Curcumine	100(i)	200 mg/kg	7	NN	Maintenir à l'étape 7
Cyclamates	952 (i),(ii), (iv)	1000 mg/kg	2007	17, & 161 & XS319	Adopter
Erythrosine:	127	200 mg/kg	6	54, & 161 & NN	Maintenir à l'étape 6

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2. 4. (Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés))					
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Vert rapide FCF	143	200 mg/kg	1999	NN	Adopter
Extrait de peau de raisin	163(ii)	1500 mg/kg	2011	181, & NN	Adopter
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	300 mg/kg	2005	NN	Adopter
Néotame	961	33 mg/kg	2007	161 & XS319	Adopter
Polydiméthylsiloxane	900a.	10 mg/kg	1999	OO	Adopter
Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	300 mg/kg	2008	161, & NN	Adopter
Jaune de quinaléine	104	200 mg/kg	7	NN	Maintenir à l'étape 7
Riboflavines	101(i),(ii),(iii)	300 mg/kg	2005	NN	Adopter
Saccharines	954(i)-(iv)	200 mg/kg	2007	161 & XS319	Adopter
Chlorure stanneux	512	20 mg/kg	2001	43, & PP	Adopter
Glycosides stéviol	960	330 mg/kg	2011	26 & XS319	Adopter
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	2007	161 & XS319	Adopter
Tartrazine	102	200 mg/kg	7	NN	Maintenir à l'étape 7

Note NN: A l'exception des produits conformément à la *Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015)* a l'exception d'un emploi dans des emballages spéciaux de poires en conserve conformément à la norme.

Note OO: A l'exception des mangues et des poires en conserve conformément à la *Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015)*

Note PP: A l'exception des poires et des ananas en conserve conformément à la *Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015)*

Note QQ: A l'exception dans les poires en conserve (à l'exception d'un emploi dans des emballages spéciaux) et dans les ananas en conserve conformément à la *Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015)*.

Note XS319: A l'exception des produits relevant de la *Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015)*

C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
260	Acide acétique, glacial	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
503(i)	Carbonate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent levant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent levant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, 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 319-2015 (régulateur de l'acidité en général et en tant

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
				<u>qu'antioxydant dans l'ananas en conserve)</u>
162	Rouge de betterave	Colorant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (sous emballage spécial pour fêtes dans les poires en conserve uniquement)
263	Acétate de calcium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
302	Ascorbate de calcium	Antioxydant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (mangues en conserve uniquement)
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Agent raffermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant.	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
509	Chlorure de calcium	Agent affermissant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (mangues en conserve uniquement)
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant, Séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
327	Lactate de calcium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
352(ii)	Malate de calcium, DL	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
529	Oxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
516	Sulfate de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
150a.	Caramel I - caramel nature	Colorant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (sous emballage spécial pour fêtes dans les poires en conserve uniquement)
140	Chlorophylles	Colorant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (sous emballage spécial pour fêtes dans les poires en conserve uniquement)
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, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
472c	Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras	Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015 (mangues en conserve uniquement)
424	Curdlan	Agent affermissant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	2001	CS 117-1981, CS 319-2015 (mangues en conserve uniquement)
315	Acide érythorbique (acide isoascorbique)	Antioxydant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981CS, 319-2015 (mangues en conserve uniquement)
297	Acide fumarique	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Séquestrant	1999	CS 89-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
				13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
1102	Oxydase de glucose	Antioxydant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (manques en conserve uniquement)
507	Acide hydrochlorique	Régulateur de l'acidité	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
322(i)	Lécithine	Antioxydant, Émulsifiant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 98-2011, CS 117-1981CS, 319-2015 (manques en conserve uniquement)
160d(iii)	Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i>	Colorant	2012	CS 117-1981, CS 319-2015 (sous emballage spécial pour fêtes dans les poires en conserve uniquement)
160d(i)	Lycopène (synthétique)	Colorant	2012	CS 117-1981, CS 319-2015 (sous emballage spécial pour fêtes dans les poires en conserve uniquement)
160d(ii)	Lycopène, tomates	Colorant	2012	CS 117-1981, CS 319-2015 (sous emballage spécial pour fêtes dans les poires en conserve uniquement)
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
511	Chlorure de magnésium	Agent de rétention de la couleur, Agent affermissant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (manques en conserve uniquement)
580	Gluconate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant, Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
504(ii)	Carbonate hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 309R-2011, CS 319-2015,
329	Lactate Magnésium, dl-	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
530	Oxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
518	Sulfate de magnésium	Agent affermissant, exaltateur d'arôme.	2009	CS 117-1981, CS 319-2015 (manques en conserve uniquement)
296	Acide malique, DL	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
942	Oxyde d'azote	Antioxydant, Agent moussant, Gaz d'emballage, Propulseur	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (manques en conserve uniquement)
261(i)	Acétate de potassium	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
508	Chlorure de potassium	Agent affermissant, Exaltateur d'arôme, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981CS, 319-2015 (manques en conserve uniquement)
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
577	Gluconate de potassium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
326	Lactate de potassium	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Émulsifiant, Humectant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
515(i)	Sulfate de potassium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981CS, 319-2015 (manques en conserve uniquement)
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
466	Carboxyméthylcellulose sodique (gomme de cellulose)	Agent de charge, Émulsifiant, Agent raffermissant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015 (manques en conserve uniquement)
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur de l'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 319-2015
350(ii)	Malate de sodium DL-	Régulateur de l'acidité, Humectant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
365	Fumarates de sodium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Régulateur de l'acidité, Humectant	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
514(ii)	Hydrogénosulfate de sodium.	Régulateur de l'acidité	2012	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 309R-2011, CS 319-2015,
514(i)	Sulfate de sodium	Régulateur de l'acidité	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
171	Bioxyde de titane	Colorant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (sous emballage spécial pour fêtes dans les poires en conserve uniquement)
380	Citrate de triammonium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
333(iii)	Citrate de tricalcium:	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
332(ii)	Citrate de tripotassium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, séquestrant, Stabilisant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 309R-1981, CS 117-1981, CS 57-2011, CS 319-2015

Section 2 de l'Appendice au Tableau 3

Il est proposé d'amender la section 2 de l'Appendice au Tableau 3 comme suit:

Références aux normes de produits pour la NGAA Tableau 3 Additifs

04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)
	Les régulateurs de l'acidité répertoriés dans le Tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme. Les régulateurs de l'acidité et les Agents affermissants répertoriés dans le Tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les mangues en conserve conformément à la norme. Les colorants répertoriés dans le Tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans des emballages spéciaux de poires en conserve conformément à la norme. Uniquement certains agents antimoussants et antioxydants du Tableau 3 (comme indiqué dans le Tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les ananas en conserve conformément à la norme.
Norme Codex	Certains fruits en conserve (CXS 319-2015)

Annexe 5

APPROCHE RÉVISÉE DE L'INCLUSION DES NORMES DE PRODUITS CORRESPONDANTES DANS LE TABLEAU 3 DE LA NGAA

Historique

Une des tâches assignées au GTE sur l'alignement pour le CCFA50 était de proposer une approche révisée à l'inclusion des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 de la NGAA. Actuellement, pour les normes de produits pour lesquelles les dispositions du Tableau 3 sont applicables (c'est-à-dire que la norme de produits ne correspond pas à une catégorie d'aliments comprise dans l'Appendice du Tableau 3), des révisions doivent être effectuées dans deux sections du Tableau 3 afin d'aligner la norme de produits sur le Tableau 3 de la NGAA: le texte principal du Tableau 3, et la section du Tableau 3 pour les « Références aux normes de produits pour les additifs de la NGAA ». Il existe quatre types de restrictions pour l'emploi des additifs du Tableau 3 qui pourraient être inclus dans la liste des normes de produits dans les « Références aux normes de produits pour les additifs de la NGAA ».

1. Tous les additifs du Tableau 3 sont autorisés dans la norme de produits.
2. Seuls les additifs du Tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle (par. ex. colorant) sont autorisés dans la norme de produits.
3. Seulement certains additifs du Tableau 3 sont autorisés dans la norme de produits.
4. Aucun des additifs du Tableau 3 n'est autorisé dans la norme de produits.

Il convient de noter qu'une même norme de produits peut présenter à la fois la Restriction 2 et la Restriction 3. Des exemples de Restriction numéro 2 et Restriction numéro 3 sont indiqués ci-dessous:

Exemple de Restriction 2:

Catégorie d'aliments 12.5	Potages et bouillons
	Les régulateurs de l'acidité, antiagglomérants (dans le produit déshydraté uniquement), antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisants, édulcorants et épaississants répertoriés dans le Tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme.
Norme Codex	Bouillons et Consommés (CXS 117-1981)

Exemple de Restriction 3:

Catégorie d'aliments 04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)
	Uniquement certains additifs alimentaires du Tableau 3 (comme indiqué dans le Tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.
Norme Codex	Concentrés de tomates transformées (CXS 57-1981)

Dans la pratique actuelle, les normes de produits qui exposent la Restriction 2 et/ou la Restriction 3 sont répertoriées dans la colonne 5 du Tableau 3 avec l'en-tête « Acceptables, y compris les aliments relevant des normes de produits suivantes » pour montrer que l'additif peut être utilisé dans la norme correspondante. En exemple, l'inscription actuelle dans le Tableau 3 pour le sorbitol (SIN 420(i)) est montrée, ci-dessous:

N°.de SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable y compris dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
420(i)	Sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981

Tandis que cette approche peut procurer le plus grand nombre d'informations, car davantage de normes de produits sont alignées sur la NGAA, la liste dans la colonne 5 du Tableau 3 deviendrait tellement longue qu'elle ne serait plus utilisable. Par exemple, il existe actuellement plus de 150 dispositions dans le Tableau 3 qui répertorient CS 117-1981, une norme de produits qui autorise l'emploi des additifs du Tableau 3 avec des catégories fonctionnelles spécifiques (Restriction 2). Une suggestion a été faite dans CX/FA 17/49/7 (Annexe 2, Partie 2) et examinée plus avant dans FA/49 CRD2 (Recommandation 6 et Annexe 7) que seules les normes de produits qui autorisent les additifs spécifiques du Tableau 3 (Restriction 3 de ci-dessous) seraient répertoriées dans la colonne 5 du Tableau 3. Les normes de produits qui autorisent tous les additifs du Tableau 3 (Restriction 1) ou tous les additifs du Tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle particulière (Restriction 2) ne seront plus répertoriés dans la colonne 5 du Tableau 3. Par contre, les utilisateurs du Tableau 3 seront renvoyés (au moyen d'une note de bas de page dans la colonne 5) à la section « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA » pour trouver des informations sur les normes de produits qui autorisent tous les additifs du Tableau 3 ou les additifs du Tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle particulière.

Proposition

1. Seules les normes de produits qui autorisent certains additifs du Tableau 3 devraient être répertoriées dans la colonne 5 du Tableau 3 de la NGAA. Les normes de produits qui autorisent soit tous les additifs du Tableau 3 soit tous les additifs du Tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle particulière ne devraient pas être répertoriées dans la cinquième colonne du Tableau 3.
2. L'en-tête pour la colonne 5 du Tableau 3 devrait être modifiée en « Provision spécifique dans les normes de produits suivantes ».
3. Une note de bas de page devrait être ajoutée à l'en-tête de la colonne 5 du Tableau 3 comme suit: « Cette colonne répertorie uniquement les normes de produits qui autorisent des additifs spécifiques du Tableau 3. Si une norme de produits autorise les additifs du Tableau 3 sur une base générale ou sur la base de la catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans la section « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA ».
4. La colonne 5 du Tableau 3 de la NGAA devrait être révisée pour supprimer les normes de produits qui autorisent tous les additifs du Tableau 3 ou tous les additifs du Tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle particulière.

Si les suggestions contenues dans la proposition ci-dessus étaient prises en compte, le Tableau 3 actuel de la NGAA apparaîtrait tel qu'indiqué ci-dessous. Un texte explicatif additionnel pour la nouvelle approche a également été introduit directement après ce Tableau 3 révisé.

Tableau 3 révisé prenant en compte les modifications proposées dans la proposition

Les suppressions proposées dans le Tableau 3 sont indiquées par le ~~texte biffé~~.

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Provision spécifique dans les normes de produits suivantes³
260	Acide acétique, glacial	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
472a.	Esters acétiques et d'acides gras de glycérol	Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
1451	Amidon acétylé oxydé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	2005	CS 117-1981, CS 309R-2011
1401	Amidon traité aux acides	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
406	Agar-agar	Agent de charge, Support, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011
400	Acide alginique	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, , Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
1402	Amidon traité aux alcalis	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
1100(i)	Amylase, alpha de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Agent de traitement des farines	1999	
1100 (iv)	Amylase de <i>Bacillus megaterium</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i> , alpha	Agent de traitement des farines	1999	
1100(ii)	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha-	Agent de traitement des farines	1999	
1100 (v)	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha-exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>	Agent de traitement des farines	1999	
1100(iii)	Amylase de <i>Bacillus subtilis</i> , alpha-	Agent de traitement des farines	1999	
403	Alginate d'ammonium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
503(i)	Carbonate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent levant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
510	Chlorure d'ammonium	Agent de traitement des farines	1999	
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent levant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-

³ "Cette colonne répertorie uniquement les normes de produits qui autorisent certains additifs du Tableau 3. Si une norme de produits autorise les additifs du Tableau 3 sur une base générale ou sur la base de la catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans la section « Références aux normes de produits pour les additifs au Tableau 3 de la NGAA ».

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Provision spécifique dans les normes de produits suivantes ³
		traitement des farines, Séquestrant		1981, CS 117-1981, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
162	Rouge de betterave	Colorant	1999	CS 117-1981
1403	Amidon blanchi	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2014
1101(iii)	Bromelaïne	Exhausteur de gout, Agent de traitement des farines, Stabilisant	1999	CS 117-1981
629	Disodium 5'-guanylate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
633	Disodium 5'-guanylate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
634	Disodium 5'-guanylate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
263	Acétate de calcium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2014
404	Alginate de calcium	Antimoussant, Agent de charge, Support, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981
302	Ascorbate de calcium	Antioxydant	1999	CS 117-1981
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, colorant, Agent raffermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant.	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 309R-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 119-2014
509	Chlorure de calcium	Agent affermissant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
623	Glutamate monosodique L	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant, séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014
327	Lactate de calcium	Régulateur de l'acidité, Sel Émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2014
352(ii)	Malate de calcium, DL	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2014
529	Oxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	1999	CS 117-1981, CS 309R-2014
282	Propionate de calcium	Conservateur	1999	CS 117-1981
552	Silicate de calcium	Antiagglomérant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 309R105, CS 1981-2015,
516	Sulfate de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant, Agent de traitement des farines, séquestrant, Stabilisant.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2014
150a.	Caramel I - caramel nature	Colorant	1999	CS 117-1981
1100 (vi)	Carbohyrase de Bacillus licheniformis	Agent de traitement des farines	1999	
290	Dioxyde de carbone	Agent de carbonation, Agent moussant, Gaz d'emballage, Conservateur, Propulseur	1999	CS 117-1981
410	Gomme de caroube	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2014
407	Carraghénane	Agent de charge, Support, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2014
427	Gomme de cassia	Emulsifiant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	2012	CS 117-1981, CS 309R-2014

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Provision spécifique dans les normes de produits suivantes ³
140	Chlorophylles	Colorant	1999	CS 117-1984
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
472c	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
468	Le carboxyméthylcellulose sodique (Réticulée (Gomme cellulosique))	Stabilisateur, Épaississant	2005	CS 117-1984
424	Curdlan	Agent affermissant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	2001	CS 117-1984
457	Cyclodextrine, alpha-	Stabilisateur, Épaississant	2005	CS 117-1984
458	Cyclodextrine, gamma-	Stabilisateur, Épaississant	2001	CS 117-1984
1504(i)	Cyclotétragluucose	Agent de charge, Agent d'enrobage	2015	
1504(ii)	Sirop de cyclotétragluucose	Agent de charge	2015	
1400	Dextrines, amidon torréfié	Support, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
628	Dipotassium 5'-guanylate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1984
627	Disodium 5'-guanylate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 309R-1981
631	Disodium 5'-inosinate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 309R-1981
635	Disodium 5'-ribonucléotides:	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1984
1412	Phosphate de diamidon	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
315	Acide érythorbique (acide isoascorbique)	Antioxydant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 309R-1981
968	Erythritol	Exaltateur d'arôme, Humectant, Édulcorant	2001	CS 117-1984
462	Cellulose méthylique	Agent de charge, Support, Agent d'enrobage, Épaississant	1999	CS 117-1984
467	Ethyl-hydroxyéthyl-cellulose	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
297	Acide fumarique	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
418	Gomme gellane	Stabilisateur, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Séquestrant	1999	CS 89-1981, CS 98-1981, CS 117-1984, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
1102	Oxydase de glucose	Antioxydant	1999	CS 117-1984
620	Acide glutamique, L(+)	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1984
422	Glycérol	Humectant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 87-1981
626	Acide guanylique 5'	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1984
412	Gomme de guar	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 309R-2014
507	Acide hydrochlorique	Régulateur de l'acidité	1999	CS 98-1981, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
463	Cellulose hydroxypropyle	Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
1442	Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle	Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984 (agents antiagglomérants dans les

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Provision spécifique dans les normes de produits suivantes ³
				produits déshydratés uniquement), CS 309R-2011
464	Cellulose méthyllique d'hydroxypropyle	Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
1440	Amidon hydroxypropyle	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
630	Acide inosinique 5	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981
416	Gomme Karaya	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
425	Farine de Konjac	Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
270	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
472b	Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras:	Emulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
966	Lactitol	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 309R-2011
322(i)	Lécithine	Antioxydant, Émulsifiant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
1104	Lipases	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
160d(iii)	Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i>	Colorant	2012	CS 117-1981
160d(i)	Lycopène (synthétique)	Colorant	2012	CS 117-1981
160d(ii)	Lycopène, tomates	Colorant	2012	CS 117-1981
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
511	Chlorure de magnésium	Agent de rétention de la couleur, Agent affermissant, Stabilisant	1999	CS 117-1981
625	Glutamate de magnésium L	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
580	Gluconate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant, exaltateur d'arôme.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
504(ii)	Carbonate hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R-2011
329	Lactate Magnésium, dl-	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011
530	Oxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 309R-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 119-2011
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	Antiagglomérant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 309R105, CS 1981-2015,

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Provision spécifique dans les normes de produits suivantes³
470(iii)	Stéarate de magnésium	Antiagglomérant, Émulsifiant, Épaississant	2016	CS 117-1984 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R-2014
518	Sulfate de magnésium	Agent affermissant, Exaltateur d'arôme.	2009	CS 117-1984
296	Acide malique, DL	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
965(i)	Maltitol	Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1984, CS 309R-2014
965(ii)	Sirop de maltitol	Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1984, CS 309R-2014
421	Mannitol	Antiagglomérant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981
461	Cellulose méthylique	Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
465	Cellulose de méthyle éthyle	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Antiagglomérants, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 309R-2014
471	Mono et di glycérides d'acides gras	Antimoussant, Émulsifiant, Stabilisant	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014
624	Glutamate monoamonium L	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1984
622	Glutamate monopotassique L	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1984
621	Glutamate monosodique L	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 309R-1984
1410	Phosphate de monoamidon	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
941	Azote	Agent moussant, Gaz d'emballage, Propulseur	1999	CS 117-1984
942	Oxyde d'azote	Antioxydant, Agents moussant, Gaz d'emballage, Propulseur	1999	CS 117-1984
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
1101(ii)	Papaïne	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1984
440	Pectines	Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 87-1981, CS 309R-2014
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
1200	Polydextroses	Agent de charge, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981
964	Sirop de Polyglycitol	Édulcorant	2001	CS 117-1984
1202	Polyvinylpyrrolidone, insoluble	Agent de rétention de la couleur, Stabilisant	1999	CS 117-1984
632	Potassium 5'-inosinate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1984
261(i)	Acétate de potassium	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
402	Alginate de potassium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1984, CS 309R-2014

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Provision spécifique dans les normes de produits suivantes³
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité, Stabilisant	1999	CS 117-1984 , CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
508	Chlorure de potassium	Agent affermissant, Exaltateur d'arôme, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 309R-1981
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1984 , CS 309R-2011 , CS 13-1981, CS 57-1981
577	Gluconate de potassium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant	1999	CS 117-1984 , CS 309R-2011 , CS 13-1981, CS 57-1981
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant	1999	CS 117-1984 , CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1984 , CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
326	Lactate de potassium	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Émulsifiant, Humectant	1999	CS 117-1984 , CS 309R-2011
283	Propionate de potassium	Conservateur	1999	CS 117-1984
515(i)	Sulfate de potassium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1984 , CS 309R-2011 , CS 13-1981, CS 57-1981
460(ii)	Cellulose en poudre	Antiagglomérant, Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 309R-2011
407a.	Algue Euchema transformée (PES)	Agent de charge, Support, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant.	2001	CS 117-1984 , CS 309R-2011
280	Acide propionique	Conservateur	1999	CS 117-1984
1101(i)	Protéase d'aspergillus oryzae var	Exaltateur d'arôme, Agent de traitement des farines, Stabilisant	1999	CS 117-1984
1204	Pullulane	Agent d'enrobage, Épaississant	2009	CS 117-1984
470(i)	Sels d'acide laurique, myristique et palmitique	Antimoussant, Émulsifiant, Stabilisant	1999	CS 117-1984 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R-2011
470(ii)	Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium	Antimoussant, Émulsifiant, Stabilisant	1999	CS 117-1984 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R-2011
551	Dioxyde de silicium, amorphe	Antiagglomérant, Antimoussant, Support	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant	1999	CS 117-1984 , CS 309R-2011
401	Alginate de sodium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, , Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1984 , CS 309R-2011
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 309R-1981
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 309R-1981, CS 87-1981 , CS 141-1983 , CS 119-2011

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Provision spécifique dans les normes de produits suivantes ³
466	Carboxyméthylcellulose sodique (gomme de cellulose)	Agent de charge, Émulsifiant, Agent raffermissant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 309R-2014
469	Carboxyméthylcellulose sodique, hydrolysé par action enzymatique (gomme de cellulose,) hydrolysée par action enzymatique	Stabilisateur, Épaississant	2001	CS 117-1984
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, séquestrant, Stabilisant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1984, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
350(ii)	Malate de sodium DL-	Régulateur de l'acidité, Humectant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
316	Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium)	Antioxydant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 309R-1984
365	Fumarates de sodium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
576	Gluconate de sodium	Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Régulateur de l'acidité, Humectant	1999	CS 98-1981, CS 309R-2014
514(ii)	Hydrogénosulfate de sodium.	Régulateur de l'acidité	2012	CS 117-1984, CS 309R-2014
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
281	Propionate de sodium	Conservateur	1999	CS 117-1984
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant	1999	CS 117-1984 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R-2014
514(i)	Sulfate de sodium	Régulateur de l'acidité	2001	CS 117-1984, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
420(i)	Sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981
420(ii)	Sirop de sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981
1420	Acétate d'amidon	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
1405	Amidons, traités par enzyme	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 309R-2014
553(iii)	Talc	Agent de charge, Agent d'enrobage, Épaississant	1999	CS 117-1981 (agents antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981
417	Gomme tara	Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1984, CS 105-1981

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Provision spécifique dans les normes de produits suivantes ³
957	Thaumatococin	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981
171	Titanium dioxyde	Colorant	1999	CS 117-1981
413	Gomme adragante	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2014
1518	Triacétine	Support, Émulsifiant, Humectant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2014
380	Citrate de triammonium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
333(iii)	Citrate de tricalcium:	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
332(ii)	Citrate de tripotassium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 13-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2014
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2014
967	Xylitol	Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 309R-2014

Note explicative: Détermination de l'emploi des additifs du Tableau 3 dans les aliments couverts par les Normes de produits sur la base de l'approche révisée

Si une norme de produits couvre l'emploi des aliments dans les catégories d'aliments qui sont contenues dans l'Annexe du Tableau 3, alors le Tableau 3 ne s'applique pas à la norme de produits. Toutes les autorisations relatives aux additifs alimentaires pour les aliments couverts par les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe du Tableau 3 doivent être répertoriées dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA. Si une norme de produits couvre une catégorie d'aliments qui n'est pas répertoriée dans l'Annexe au Tableau 3, alors l'utilisateur devrait être renvoyé à la section du Tableau 3 pour les « Références aux Normes de produits pour les additifs ». Si la section spécifique à la norme de produits indique que tous les additifs du Tableau 3 sont autorisés pour un emploi dans les aliments couverts par la norme, alors tout additif alimentaire répertorié dans le Tableau 3 peut être utilisé dans les aliments couverts par la norme. Si le texte indique que seuls les additifs du Tableau 3 avec des catégories fonctionnelles spécifiques peuvent être utilisés (par ex. régulateur de l'acidité) alors tout additif du Tableau 3 répertoriant la catégorie fonctionnelle notée dans la colonne 3 du Tableau 3 peut être utilisé dans les aliments couverts par la norme de produits. Si le texte indique que « seuls certains additifs alimentaires du Tableau 3 (comme indiqué dans le Tableau 3) » sont autorisés pour un emploi dans les aliments couverts par la norme de produits, alors l'utilisateur peut se référer à la colonne 5 du Tableau 3 ou le numéro de la norme de produits sera répertorié pour certains additifs alimentaires du Tableau 3 qui sont autorisés pour un emploi dans la norme de produits. .

ORIENTATION DESTINÉE AUX COMITES DE PRODUITS SUR L'ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

Historique

1. Le CCFA travaille depuis le CCFA42⁴ en 2010 à réaliser un alignement complet entre la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) (GSFA) et les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits du Codex.
2. L'objectif des travaux d'alignement est d'aligner systématiquement les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur celles de la NGAA en partant du principe fondamental que la NGAA sera l'unique référence pour les additifs alimentaires dans le Codex Alimentarius et devra donc prendre en compte toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits.
3. La NGAA a maintenant été alignée sur un certain nombre de normes de produits mais il existe toujours un arriéré considérable de normes de produits qui attendent d'être examinées pour l'alignement. Les discussions récentes au CCFA sur la réduction de l'arriéré se sont concentrées sur les approches permettant de rendre l'alignement des normes de produits pour les Comités ajournés plus efficace et de clarifier le rôle des Comités de produits dans le processus d'alignement.

Rôle des Comités de produits dans l'alignement

4. Le CCFA48 a confirmé qu'il relève de la responsabilité primaire des Comités de produits actifs⁵, comprenant CCNFSDU, CCFFV, CCFO, CCPFV, et CCCSH, de faire progresser les travaux d'alignement des additifs alimentaires dans les produits qui relèvent de leur mandat. Toutefois, il a été reconnu que les Comités de produits ont une expérience limitée dans ce domaine. En conséquence, le CCFA49 a demandé au GTE⁶ de finaliser l'orientation destinée aux Comités de produits pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires sur la NGAA.
5. Toutefois, l'expérience récente de travaux d'alignement qui ont été renvoyés au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments pour des emplois diététiques spéciaux (CCNFSDU) montre que les Comités de produits ont une compétence limitée pour entreprendre ces travaux. S'il est vrai que l'orientation destinée aux Comités de produits serait utile, il serait irréaliste d'attendre des Comités de produits d'entreprendre tous les travaux d'alignement des normes de produits dont ils ont la responsabilité. D'un autre côté, ce sont les Comités de produits qui comprennent la fonction technologique des additifs nécessaires dans les produits normalisés, et s'il est approprié de répertorier certains additifs alimentaires ou d'autoriser tous les additifs d'une catégorie fonctionnelle dans ces produits.
6. Outre les Comités de produits *actifs* (*avec des réunions physiques*), il existe également des Comités de produits ajournés ainsi que des Comités de produits actifs (*travaillant par correspondance uniquement*). Le rôle de ces autres Comités de produits peut être catégorisé comme suit:
 - (i) Les Comités ajournés: Le GTE sur l'alignement fournit des recommandations au CCFA pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits des Comités de produits ajournés.
 - (iii) Les Comités de produits actifs (*travaillant par correspondance uniquement*): Les Comités de produits qui travaillent par correspondance ne travaillent actuellement que sur une tâche spécifique (par ex., l'élaboration d'une norme).
7. Ce document d'orientation a été écrit en premier lieu pour les Comités de produits actifs (*avec des réunions physiques*). Toutefois, il est reconnu que d'autres parties, comme les associations industrielles qui collaborent aux travaux d'alignement, peuvent trouver ce document utile en tant que référence.
8. Ce document d'orientation établit l'attente minimale pour les Comités de produits actifs (*avec des réunions physiques*) mais fournit également une orientation plus complète aux Comités de produits qui peuvent avoir la capacité d'effectuer partiellement/entièrement un alignement effectif à l'aide de l'arbre de décision développé par le CCFA.

⁴ CX/FA 10/42/17 et ALINORM 10/33/12, paragraphes. 151-164.

⁵ La référence aux « Comités de produits » comprend aussi « les Comités s'occupant de questions générales », tel que le Comité du Codex sur la Nutrition et les Aliments pour des emplois diététiques spéciaux, qui développent des normes de produits.

⁶ REP17/FA, para 53. et para. 55 (II), point d.

9. Quelle que soit l'ampleur des travaux d'alignement entrepris par les Comités de produits, l'objectif global est de faire progressivement de la NGAA la source unique faisant autorité en matière de dispositions relatives aux additifs alimentaires du Codex.

Mise à jour des dispositions relatives aux additifs alimentaires – exigences *minimales* pour l'alignement

10. L'attente minimale des Comités de produits actifs (*avec des réunions physiques*) est de mettre à jour les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans la(les) norme(s) de produits pour lesquels ils portent une responsabilité. Il est également reconnu que les Comités de produits du Codex ont la responsabilité ⁷ et l'expertise pour apprécier et justifier les besoins technologiques de l'emploi des additifs dans les aliments relevant d'une norme de produits.

11. La mise à jour des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sera entreprise par les Comités de produits (*avec des réunions physiques*), compromet les étapes suivantes:

Nom des additifs alimentaires

(i) Le contrôle, et le cas échéant, la correction des noms de chaque additif alimentaire.

Numéros SIN

(ii) Le contrôle des numéros du Système International de Numérotation (SIN) associés avec chaque additif alimentaire. Cela peut nécessiter l'amendement, ou l'inclusion, du numéro SIN.

Besoin technologique

(iii) Confirmation, et le cas échéant, clarification de la(des) fonction(s) technologique(s) exercées par chaque additif alimentaire. Cela contribuera à une compréhension de la nature/de l'objectif des dispositions.

Catégories d'aliments

(iv) Fournir des conseils sur les catégories d'aliments spécifiques pour lesquelles l'emploi de l'additif est nécessaire dans le contexte du champ d'application de chaque norme de produits pertinente.

12. Là où le Comité de produits a uniquement entrepris le *minimum* requis, conformément aux étapes ci-dessus, le CCFA peut alors s'engager à entreprendre l'exercice d'alignement sur la base des informations mises à jour.

Travaux d'alignement supplémentaires qui peuvent être entrepris

13. Les Comités de produits (*avec des réunions physiques*) sont invités à envisager d'entreprendre certains ou tous les travaux d'alignement dans le détail, en utilisant l'arbre de décision développé par le CCFA. Des indications détaillées et les principes relatifs à l'alignement sont fournis, en pièces jointes 1-3, pour assister les Comités de produits qui souhaitent aller au-delà de l'exercice de mise à jour pour entreprendre les travaux d'alignement dans le détail.

Ressources disponibles pour assister les Comités de produits

14. Une base de données des normes relatives aux additifs alimentaires avec leur statut DJA actuel, l'année de leur évaluation la plus récente du JECFA, leur numéro SIN, etc. est disponible en anglais sur le site web JECFA à FAO <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>. La base de données contient une page de Requête et des informations de référence en anglais, français, espagnol, arabe et chinois.

15. La FAO contient également une base de données NGAA consultable à travers le site web du Codex Alimentarius à <http://www.fao.org/gsfaonline/index.html> La base de données à une page de Requête et est consultable en anglais, français et espagnol.

16. Le Système de classification des aliments pour les additifs alimentaires est hiérarchique et se trouve dans l'Appendice B de la NGAA (CXS 192-1995) et est également accessible à travers la base de données de la NGAA répertoriée ci-dessus.

Pièces jointes

1. Indications détaillées et principes pour aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex sur la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA).

2. L'arbre de décision pour l'approche recommandée à l'alignement de la NGAA sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits.

3. Principes de travail pour les travaux d'alignement

⁷ CODEX STAN 192-1995, para. 1,2

Pièce jointe 1 (de l'Annexe 6)**Indications détaillées et principes relatifs à l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les Normes de produits du Codex sur la Norme générale pour les additifs alimentaires****Champ d'application**

Cette orientation fournit les principes et une approche générale sur la façon d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex sur celles de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA). L'intention est que cette orientation facilitera les travaux d'alignement par les Comités de produits qui souhaitent aller au-delà de l'exercice de mise à jour pour entreprendre des travaux d'alignement détaillés. Il est reconnu que l'assistance du CCFA peut être nécessaire.

Approche générale

Conformément au principe que la NGAA est l'unique référence faisant autorité pour l'emploi des additifs alimentaires, l'alignement entraîne la suppression de dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex tout en assurant qu'elles sont reflétées en ajoutant ou en modifiant les dispositions existantes dans la NGAA. Ces amendements à la NGAA sont effectués dans la liste des additifs alimentaires (Tableau 1) ainsi que la liste des catégories d'aliments correspondantes (Tableau 2), et si approprié, dans la liste des additifs autorisés pour un emploi conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF)⁸ (Tableau 3). Cette tâche nécessite le contrôle croisé entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex et celles de la NGAA et l'apport des amendements appropriés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, généralement en ajoutant les notes appropriées.

Un arbre de décision et des principes de travail ont été développés pour assister dans ces travaux.

En plus des révisions effectuées dans la NGAA, les sections actuelles (généralement la Section 4) des normes de produits du Codex pour les additifs alimentaires sont modifiées, généralement en supprimant les dispositions relatives aux additifs alimentaires spécifiques et en ajoutant le texte qui explique où les dispositions relatives aux additifs alimentaires appropriées pour les produits relevant de la norme de produits du Codex peuvent être trouvées dans la NGAA .

Principes régissant les travaux d'alignement

Le principe fondamental pour l'exécution des travaux d'alignement est que la NGAA « devrait constituer la référence unique faisant autorité pour les additifs alimentaires »⁹ et par conséquent devrait prendre en compte toute disposition relative aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex.

Ci-après se trouvent les principes secondaires qui régissent les travaux d'alignement:

Il est nécessaire que l'additif alimentaire soit technologiquement justifié et que son emploi soit sans risque.

Il est reconnu que les normes de produits du Codex ont eu des raisons techniques légitimes d'inclure une série limitée de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits tout en reconnaissant aussi que, si possible, les dispositions de la NGAA devraient être utilisées par défaut.

Une approche du type arbre décisionnel devrait être utilisée pour harmoniser les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex sur celles dans la NGAA .

L'arbre décisionnel est un outil qui permet au CCFA d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex sur celles dans la NGAA. Toutefois, il est reconnu qu'il peut y avoir des cas où les résultats de son application ne sont pas compatibles avec l'objectif du Comité de produits où ne sont pas compatibles avec les principes généraux pour l'entrée dans la NGAA. Dans ces cas, les entrées devraient être examinées au cas par cas.

Si une norme de produits du Codex répertorie des additifs du Tableau 3 d'une certaine catégorie fonctionnelle, seuls ces additifs spécifiques sont compris dans le Tableau 3 de la NGAA. Il n'est pas approprié d'élargir automatiquement les additifs de la catégorie fonctionnelle à tous les additifs du Tableau 3 car le Comité de produits peut avoir obtenu la justification technologique pour limiter l'emploi aux additifs du Tableau 3 qui sont inclus dans la norme de produits du Codex .

Lorsqu'il est clair que l'objectif du Comité de produits pertinent était de répertorier tous les additifs alimentaires appartenant à une certaine catégorie fonctionnelle, l'inclusion de tous les additifs alimentaires du Tableau 3 appartenant à cette catégorie fonctionnelle dans la NGAA est appropriée. Cette approche est conforme avec le Manuel de procédure du Codex pour ce qui est de la structure de la section sur les additifs alimentaires des

⁸ Les BPF sont définies dans la section 3.3 du Préambule de la NGAA.

⁹ Section 1.2 du Préambule à la NGAA.

normes de produits³. En particulier, une référence à la catégorie fonctionnelle associée et à la catégorie d'aliments de la NGAA est appropriée, exception faite lorsqu'une liste d'additifs spécifiques est technologiquement justifiée pour un produit qui fait l'objet de la norme de produits du Codex.

Si une norme de produits s'inscrit dans une catégorie d'aliments de la NGAA qui est comprise dans l'Appendice du Tableau 3, alors le Tableau 3 ne s'applique pas à la norme de produits et tout additif du Tableau 3 compris dans la norme doit être répertorié dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Interprétation de la NGAA aux fins de l'alignement

Cette section explique la structure de la NGAA (voir Section 6 du Préambule de la NGAA). La NGAA contient trois tableaux qui sont amendés suite aux travaux d'alignement.

Le Tableau 1 (*Additifs autorisés à l'emploi dans des conditions particulières dans certaines catégories d'aliments ou produits alimentaires individuels*) est la liste alphabétique des additifs alimentaires comprenant le numéro dans le Système de numérotation international (SIN) et la catégorie fonctionnelle. Chaque entrée d'additif alimentaire répertorie les catégories d'aliments individuelles qui ont une disposition relative à cet additif alimentaire. Le niveau d'emploi maximal, toute note liée à cette disposition, l'étape et l'année adoption sont indiqués pour chaque disposition.

Le Tableau 2 (*Les catégories d'aliments ou les produits alimentaires individuels dans lesquels les additifs alimentaires sont autorisés*) est la liste numérique des catégories d'aliments. Chaque entrée de la catégorie d'aliments répertorie les additifs alimentaires qui ont des dispositions pour la catégorie d'aliments en ordre alphabétique. Le numéro SIN de l'additif alimentaire et la limite d'emploi maximale, les notes, l'étape et l'année adoptée sont également répertoriés. Les informations dans le Tableau 2 sont les mêmes que dans le Tableau 1, uniquement dans une structure différente.

Le Tableau 3 (*Additifs autorisés pour un emploi dans l'alimentation en général, sauf indication contraire conformément aux BPF*) contient la liste des additifs alimentaires qui peuvent être utilisés dans l'alimentation en général au niveau des BPF à moins d'être exclus spécifiquement. L'Appendice au Tableau 3 fournit la liste des catégories d'aliments spécifiques ou produits alimentaires individuels qui sont exclus des conditions générales du Tableau 3, auquel cas la disposition est répertoriée dans les tableaux 1 et 2. Le Tableau 3 répertorie les additifs alimentaires dans un ordre alphabétique, de même que leur numéro SIN, la catégorie fonctionnelle, l'année adoptée et certaines normes spécifiques de produits du Codex pour lesquelles ils sont acceptables.

Les travaux d'alignement ont besoin de répondre aux exigences des trois tableaux et apporter les amendements appropriés à chacun tel que nécessaire.

Approche spécifique: questions à aborder

Il a été nécessaire de poser certaines questions générales pour chacun des additifs alimentaires répertoriés dans la norme de produits du Codex avant de pouvoir les ajouter dans la NGAA. Ces questions ont reçu une réponse positive pour les additifs alimentaires répertoriés dans la NGAA. Ces questions sont mieux définies dans la section 3.3 du Préambule de la NGAA. Elles sont également résumées dans les *Directives pour l'inclusion de dispositions spécifiques dans les normes Codex et les textes apparentés: Procédures pour examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires* dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius¹⁰; En résumé les questions sont:

Est-ce que le JECFA a terminé l'évaluation de l'innocuité (c'est-à-dire attribuer une dose journalière admissible complète (DJA)) et a conclu que l'additif alimentaire est sans risque pour l'objectif proposé?

Y a-t-il une norme JECFA pour l'additif alimentaire?

Est-ce que le besoin/la justification technologique pour l'emploi de l'additif alimentaire est accepté(e) par le Comité de produits du Codex et est-ce qu'il(elle) répond au besoin/à la justification dans la section 3.2 (a)-(d) du Préambule de la NGAA?

Est-ce que l'additif alimentaire a un nom, numéro et catégorie fonctionnelle SIN répertoriés dans les *Noms de catégorie et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires* (CXG 36-1989)?

Est-ce que la catégorie fonctionnelle pour l'emploi de l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments de la NGAA est approuvée par le Comité de produits?

Une autre question qui doit être examinée est si la norme de produits du Codex a une relation 1:1 avec la catégorie d'aliments de la NGAA correspondante. La relation 1:1 signifie que tous les aliments qui

¹⁰ Pages 62-63 de la 25^{ème} édition du Manuel de Procédure, 2016

correspondent à la norme de produits du Codex sont les seuls aliments qui sont inclus dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA. Par exemple il y a une relation 1:1 entre CXS 87-1981 et la catégorie d'aliments 05.1.4 de la NGAA; tous les produits qui sont saisis dans 05.1.4 correspondent à CXS 87-1981. Les Comités de produits pourraient avoir besoin d'aborder la question de l'existence d'une relation 1:1 entre la norme de produits du Codex et la catégorie d'aliments de la NGAA car ils sont le plus à même de comprendre la pertinence de la norme de produits du Codex et des aliments saisis dans la norme de produits.

Toutefois, il y a d'autres catégories d'aliments de la NGAA qui n'ont pas de correspondance 1:1 avec une norme de produits du Codex. Les aliments qui correspondent à une norme de produits du Codex sont appelés « aliments normalisés ». Il peut y avoir d'autres aliments qui sont inclus dans une catégorie d'aliments de la NGAA qui ne correspondent pas à une norme de produits du Codex. Ils sont appelés « aliments non normalisés ». Les catégories d'aliments qui n'ont pas une relation 1:1 entre la norme de produits du Codex et la catégorie d'aliments de la NGAA comprennent à la fois des aliments normalisés et non normalisés.

Des informations sur le Système de classification des aliments de la NGAA sont fournies dans l'Annexe B de la NGAA en particulier la partie II (Descripteurs de la catégorie d'aliments). L'Appendice C (*Référence croisée des Normes alimentaires du Codex avec le Système de classification des aliments utilisé pour l'élaboration de la NGAA*) de la NGAA fournit la liste des normes de produits du Codex et le numéro de la catégorie d'aliments de la NGAA correspondant de sorte qu'elle représente une ressource très précieuse aux fins de ces travaux.

Si une relation 1:1 entre la norme de produits du Codex et une catégorie d'aliments de la NGAA déterminera la façon dont l'alignement est accompli, en particulier si des notes spécifiques sont nécessaires pour les dispositions de la NGAA afin d'aborder les aliments non normalisés.

Approche spécifique: résumé du processus à suivre

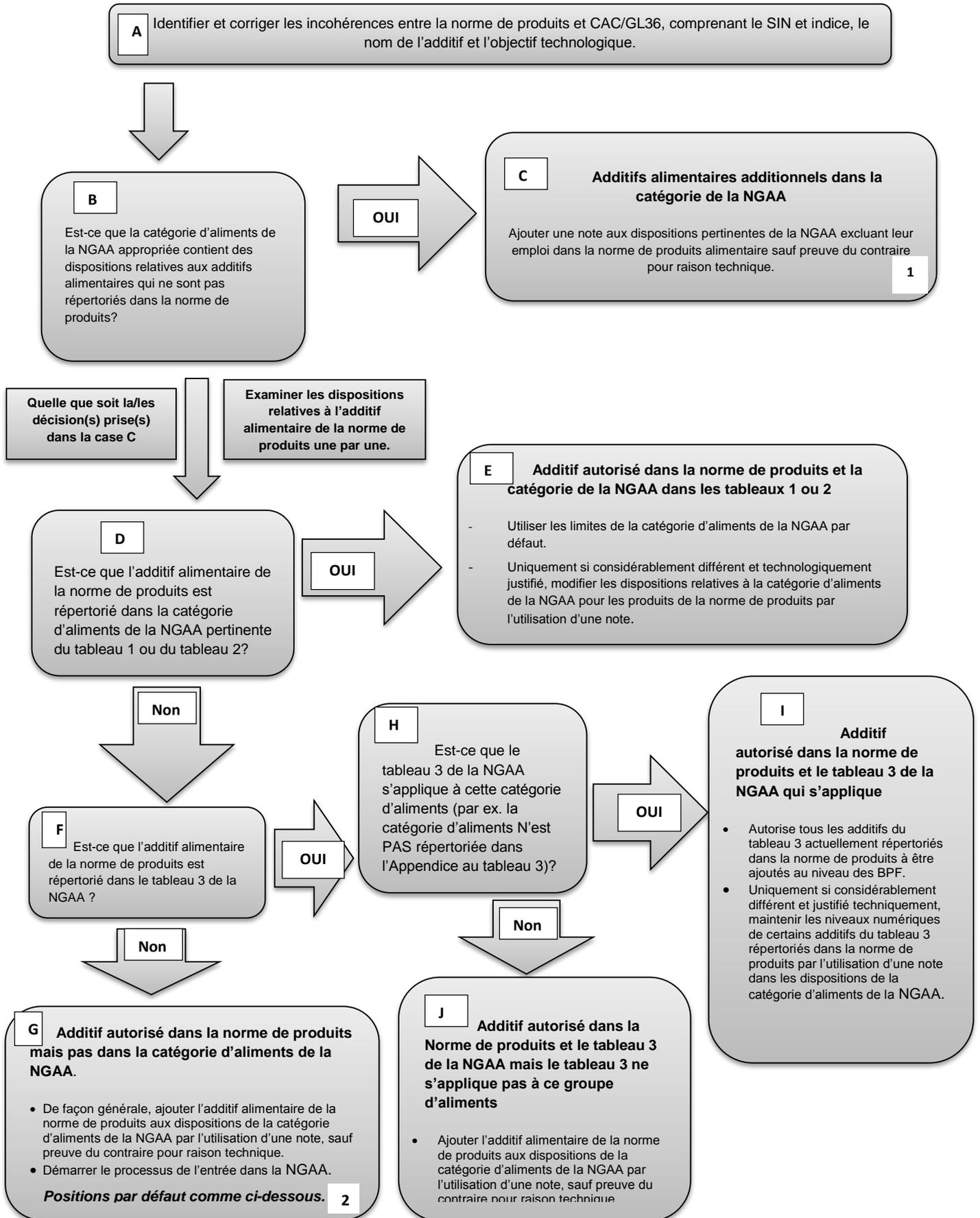
Le plus facile est d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex et la NGAA en révisant tout d'abord le Tableau 2 de la NGAA et puis garantissant que les mêmes changements ont été effectués au Tableau 1. Ceci en raison du fait que le Tableau 2 est organisé en fonction des catégories d'aliments qui sont liées directement aux normes de produits du Codex. Si la norme de produits du Codex comprend des additifs du Tableau 3, toute modification correspondante au Tableau 3 doit également être apportée.

L'arbre de décision (Pièce jointe 2) et les principes de travail (Pièce jointe 3) sont utilisés pour décider de l'approche appropriée pour inclure chaque disposition relative aux additifs alimentaires d'une norme de produits du Codex dans la NGAA.

Les résultats des travaux d'alignement conduisent à développer les modifications recommandées devant être apportées aux sections pour les additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex et au Tableau 1, au Tableau 2 et, si nécessaire, au Tableau 3 de la NGAA.

Des exemples de documents sur les travaux d'alignement sont fournis dans l'ordre du jour des réunions du CCFA (par exemple, Point 4b de l'ordre du jour, CX/FA 17/49/6 pour CCFA49) et les modifications proposées pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) sont fournies dans le rapport de la réunion du CCFA (par exemple, REP17/FA, para. 45-55 et Annexes correspondantes pour CCFA49).

Arbre de décision pour l'approche recommandée pour l'alignement de la NGAA sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits.



1. **C** La justification technologique est déterminée par le Comité de produits pertinent, quand un comité de produits actif existe, ou par le CCFA, quand le comité de produits pertinent a été ajourné/aboli.
2. **G1:** Additif dans le Tableau 1 pour d'autres catégories d'aliments de la NGAA. Ajoutez l'additif alimentaire de la norme de produits aux dispositions de la catégorie d'aliments de la NGAA par l'emploi d'une note. Démarrer le processus de l'entrée dans la NGAA
2. **G2** L'additif n'a aucune disposition dans la NGAA toutefois a été évalué par le JECFA et a été inclus dans CXG 36-1989. Ajoutez à la NGAA mais uniquement pour les produits dans la norme de produits pertinente. Démarrer le processus de l'entrée dans la NGAA
2. **G3** L'additif n'est pas répertorié dans la NGAA. Supprimer des normes de produits
3. *Manuel de procédure du Codex (21^{ème} Ed., 2013) Section II; Élaboration des textes Codex, Structure pour les normes de produits du Codex dans le Manuel de procédure, pp.51-52.*

En appliquant l'arbre de décision, il est préférable d'examiner à la fois les dispositions adoptées dans la NGAA (Étape 8) ainsi que les projets et avant-projets des dispositions de la NGAA. Cela permettrait d'assurer que toutes les dispositions dans la catégorie d'aliments correspondant à la norme de produits sont examinées ensemble d'une manière cohérente. Une note appropriée pourrait être appliquée aux projets de disposition de la NGAA pour indiquer la correspondance avec la norme de produits, jusqu'à ce que les projets de disposition de la NGAA soient examinés par le Comité.

Principes établis qui ont guidé la direction et le développement de l'arbre décisionnel

- Il est nécessaire que les additifs alimentaires soient technologiquement justifiés et que leur emploi soit sans risque.
- La NGAA a été développée pour être la référence unique pour les additifs alimentaires au sein du Codex Alimentarius et devrait donc prendre en compte toute disposition sur les additifs alimentaires dans les normes de produits.
- Il est reconnu que les normes de produits ont des raisons techniques légitimes d'inclure un ensemble limité d'autorisations pour les additifs alimentaires tout en reconnaissant aussi que, si possible, les dispositions de la NGAA devraient être utilisées par défaut.
- Il est convenu qu'une approche du type arbre décisionnel pour harmoniser les autorisations relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits avec la NGAA sera utilisée.
- L'arbre décisionnel est un outil qui permet au CCFA d'aligner les normes de produits sur la NGAA. Toutefois, il est reconnu qu'il peut y avoir des cas où les résultats de son application ne sont pas compatibles avec l'objectif du Comité de produits ou n'est pas compatible avec les principes généraux pour une entrée dans la NGAA. Dans ces cas, les entrées devraient être examinées au cas par cas.
- Il n'est pas considéré comme approprié d'autoriser automatiquement l'addition de tous les additifs alimentaires du Tableau 3 de la NGAA dans les normes de produits mais d'autoriser tous les additifs du Tableau 3 qui sont actuellement répertoriés dans une norme de produits particulières à être ajoutés au niveau des BPF par le biais de la NGAA à moins qu'il ne soit technologiquement justifié de limiter leur emploi pour ce produit.
- Lorsqu'il est clair que l'objectif du Comité de produits pertinent était de répertorier tous les additifs alimentaires appartenant à une certaine catégorie fonctionnelle, l'autorisation de tous les additifs alimentaires du Tableau 3 appartenant à cette catégorie est appropriée. Cette approche est compatible avec le Manuel de procédure du Codex concernant la structure de la section sur les additifs alimentaires des normes de produits. En particulier, une référence à la catégorie fonctionnelle associée et la catégorie d'aliments de la NGAA est appropriée, exception faite lorsqu'une liste d'additifs spécifiques est technologiquement justifiée pour un produit qui relève de la norme de produits.
- Il y a deux types de restrictions pour les additifs alimentaires du Tableau 3 dans les normes de produits. Ces restrictions sont décrites dans le Tableau 3 de la NGAA et dans la section 2 de l'Appendice du Tableau 3 de la NGAA.

A. La première est la restriction pour une certaine catégorie fonctionnelle. Dans ce cas, tous les additifs du Tableau 3 ayant cette catégorie fonctionnelle sont acceptables. Un exemple d'entrée pour une catégorie d'aliments particulière et la norme de produits dans la section 2 de l'Appendice du Tableau 3 figure ci-dessous.

12,5	Potages et bouillons
	Les régulateurs de l'acidité, antiagglomérants (dans le produit déshydraté uniquement), agents antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisants, édulcorants et épaississants répertoriés dans le Tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme.
Norme Codex	Bouillons et Consommés (CXS 117-1981)

B. Le deuxième type de restriction est lorsque la norme de produits répertorie des additifs alimentaires individuels et par conséquent, l'emploi de certains additifs uniquement du Tableau 3 ayant cette catégorie fonctionnelle sont acceptables. Un exemple d'entrée dans la section 2 de l'Appendice du Tableau 3 figure ci-dessous.

08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement
	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.
Norme Codex	<i>Jambon cuit</i> (CODEX STAN 96-1981) et <i>Épaule de porc cuite</i> (CXS 97-1981)

Concernant les normes de produits pour lesquelles il est acceptable d'utiliser tous les additifs du Tableau 3 d'une certaine catégorie fonctionnelle, et seulement certains additifs du Tableau 3 d'une autre catégorie fonctionnelle, une combinaison des options A et B ci-dessus est appropriée.

Pièce jointe 3 (de l'Annexe 6)

Principes de travail pour les travaux d'alignement

La référence générale à la NGAA qui doit être incluse dans la norme de produits (tel qu'indiqué dans le Manuel de Procédure¹¹) doit prendre en compte le fait qu'il existe des restrictions à cause de l'inscription d'additifs spécifiques dans la norme de produits. Par conséquent, lors de l'application des dispositions dans la norme de produits à la NGAA pour l'alignement:

Une nouvelle disposition relative à un additif est ajoutée à la NGAA uniquement s'il existe une disposition pour cet additif dans la norme de produits, mais actuellement aucune disposition pour cet additif dans la NGAA dans la catégorie d'aliments correspondante. Conformément à la case G de l'arbre décisionnel, une disposition est ajoutée par l'utilisation d'une note pour limiter l'emploi des produits conformément à la norme de produits sauf preuve du contraire pour raison technique (par ex. une preuve justifiant le besoin pour des produits non normalisés).

Seules les dispositions adoptées relatives aux additifs de la NGAA sont examinées pour alignement sur les normes de produits pour le moment. Toutefois, les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs de la NGAA sont considérées si:

- La norme de produits est révisée pour inclure uniquement une référence générale à la NGAA et que l'emploi des additifs répertoriés pour les aliments normalisés ne serait pas inscrit ailleurs..
- La disposition relative aux additifs alimentaires de la NGAA doit être révisée pour inclure les notes appropriées afin de décrire l'emploi de l'additif dans les normes de produits correspondantes (par ex. pour exclure les produits alimentaires soumis à la norme de produit correspondante, pour indiquer un niveau d'emploi différent dans les produits alimentaires soumis à la norme de produits correspondante). La justification en est la suivante: Certaines catégories de la NGAA qui comprennent la(les) norme(s) de produits correspondante(s) comprennent aussi des produits non normalisés. Par conséquent le CCFA doit encore examiner le besoin de ces additifs alimentaires dans les aliments non normalisés. En tant que tel, ces projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires sont maintenues à leur étape actuelle. La (les) nouvelle(s) note(s) associée(s) à ces projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires concernent l'alignement sur les normes de produits correspondantes et seront maintenues lorsque le CCFA examinera les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le futur.

Les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs de la NGAA doivent être clairement identifiés en tant que tels dans les rapports puisqu'ils ne peuvent pas être inclus dans aucun document final contenant des modifications proposées pour la NGAA (voir paragraphe final).

Une note appropriée est associée à la disposition relative aux additifs de la NGAA correspondante pour apporter une restriction à la norme de produits. Par exemple, les notes « XS## » sont utilisées pour désigner l'exclusion de la norme de produits de la disposition de la NGAA (par ex., il existe une disposition dans la NGAA pour l'additif mais l'additif n'est pas répertorié dans la norme de produits).

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sont supprimées lorsqu'elles ont été alignées sur la catégorie d'aliments appropriée dans la NGAA (Tableau 2 et amendements ultérieurs au Tableau 1 (et Tableau 3 si nécessaire)). La formulation de substitution dans la section des additifs alimentaires dans la norme de produits est telle que formulée sous « Additifs alimentaires », dans la Section II (Elaboration des textes Codex); Structure pour les normes de produits du Codex dans le Manuel de procédure³. Cette formulation est:

« [Catégorie fonctionnelle de l'additif alimentaire] utilisé conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments x.x.x.x. (Nom de la catégorie) ou répertorié dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme. »

- Dans certains cas, selon la norme de produits particulière qui est alignée sur la NGAA, le texte de référence générale à la NGAA fourni dans le Manuel de procédure doit être modifié. Deux exemples de texte modifié sont indiqués ci-dessous. Dans la *Norme pour le Chocolat et les produits à base de chocolat* (CXS 87-1981), le texte concernant le Tableau 3 a été modifié pour indiquer que seuls certains additifs du Tableau 3 sont autorisés. Dans la *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CXS 166-1989), aucune mention du Tableau 3 n'était nécessaire (parce que la norme faisait partie d'une catégorie d'aliments citée dans l'Appendice du Tableau 3, et les mentions dans les

¹¹ Structure pour les Normes de produits Codex, section *Additifs alimentaires*; par ex. page 57-58 de la Commission du Codex Alimentarius, Manuel de procédure, 25^{ème} édition, 2016

Tableaux 1 et 2 ont été élargies pour prendre en compte l'emploi différent des additifs dans les différents types d'aliments couverts par la norme.

- **Norme pour le *Chocolat et les produits à base de chocolat (CXS 87-1981)*:**

Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, agents de charge, colorants (à des fins de décoration uniquement), émulsifiants, agents d'enrobage et 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 05.1.4 (Chocolat et produits à base de chocolat) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du Tableau 3 (comme indiqué dans le Tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

- **Norme pour les *bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989)*:**

Les antioxydants et humectants (pour un emploi dans tous les produits conformément à CODEX STAN 166-1989); les régulateurs de l'acidité et les épaississants (pour la chair de poisson hachée uniquement); et les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les agents levants et les épaississants (dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les Additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.2 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliment mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Si une norme de produits répertorie un additif individuel qui est inclus dans un groupe d'additifs dans la NGAA (par exemple les sulfites, les esters d'ascorbyle) et qu'il est probable que les additifs individuels dans le groupe qui ont la(les) même(s) catégorie(s) fonctionnelle(s) que l'additif répertorié dans la norme de produits correspondante soient appropriés pour l'emploi déterminé dans la norme de produits correspondante, alors l'alignement devrait inclure tous les additifs individuels ayant la(les) catégorie(s) fonctionnelle(s) appropriée(s) dans le groupe.

Il y a trois types de restrictions pour les additifs alimentaires du Tableau 3 dans les normes de produits. Ces restrictions sont décrites dans le Tableau 3 de la NGAA et dans la section 2 de l'Appendice du Tableau 3 de la NGAA.

A. La première est la restriction à une certaine catégorie fonctionnelle. Dans ce cas, tous les additifs du Tableau 3 avec cette catégorie fonctionnelle sont acceptables. Un exemple d'entrée pour une catégorie d'aliments particulière et la norme de produits dans la section 2 de l'Appendice du Tableau 3 est indiqué ci-dessous.

12.5	Potages et bouillons
	Régulateurs de l'acidité, Antiagglomérants (dans le produit déshydraté uniquement), Antimoussants, Antioxydants, Colorants, Émulsifiants, Exaltateurs d'arôme, Humectants, Gaz d'emballage, Conservateurs, Stabilisants, Édulcorants et Épaississants répertoriés dans le Tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme.
Norme Codex	Bouillons et Consommés (CODEX STAN 117-1981)

B. Le deuxième type de restriction est lorsque la norme de produits répertorie des additifs alimentaires individuels et par conséquent, l'emploi de certains additifs uniquement du Tableau 3 ayant cette catégorie fonctionnelle est acceptable. Un exemple d'entrée dans la section 2 de l'Appendice du Tableau 3 est indiqué ci-dessous.

08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement
	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.
Norme Codex	<i>Jambon cuit</i> (CODEX STAN 96-1981) et <i>Épaule de porc cuite</i> (CXS 97-1981)

C. Pour les normes de produits pour lesquelles il est acceptable d'utiliser tous les additifs du Tableau 3 d'une certaine catégorie fonctionnelle, et seulement certains additifs du Tableau 3 d'une autre catégorie

fonctionnelle, une combinaison des options A et B ci-dessus est appropriée. Un exemple d'entrée dans la section 2 de l'Appendice du Tableau 3 est indiqué ci-dessous.

04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, algues ordinaires), algues marines
	Tous les affermissants répertoriés dans le Tableau 3 et certains autres additifs du Tableau 3 (comme indiqué dans le Tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Norme Codex	Tomates en conserve (CXS 13-1981)

Les recommandations aux fins de l'alignement devraient être d'amender les dispositions de la NGAA dans les tableaux 1 et 2 plutôt que d'*ajouter* des dispositions (cette dernière recommandation s'applique uniquement à la situation décrite dans le premier point). Il ne peut y avoir qu'une seule disposition dans la NGAA pour une catégorie donnée pour un additif. Par conséquent, les recommandations sont d'amender (réviser) les dispositions de la NGAA existantes pour prendre en compte les dispositions de la norme de produits. Ainsi, les recommandations avec les révisions proposées dans la NGAA sont présentées dans un tableau unique avec les mêmes données chacune dans le format du Tableau 1 et du Tableau 2 (et les mêmes notes) et uniquement les dispositions adoptées. Cette présentation éliminerait toute confusion ou tout malentendu en ce qui concerne la disposition finale dans la NGAA.

Le nouveau texte est indiqué en caractères **gras/soulignés**. Le texte à supprimer est ~~biffé~~