



Point 2 de l'ordre du jour

CX/FA 14/46/2  
Décembre 2013

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES  
Quarante-sixième session  
Hong Kong (Chine), 17-21 mars 2014

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS  
DU CODEX

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA TRENTE-SIXIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**Normes et textes apparentés adoptés par la Commission<sup>1</sup>**

1. La Commission a adopté ce qui suit:
  - Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) comme proposées par le CCFA;
  - Amendements au *Système international de numérotation* (SIN) des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989);
  - *Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires* découlant de la soixante-seizième réunion du JECFA<sup>2</sup>.
2. Un dossier complet de la discussion de la trente-sixième session de la Commission sur l'adoption des textes ci-dessus se trouve dans le document REP13/CAC, par. 68 et 69.

**Révocation de normes et de textes apparentés du Codex en vigueur<sup>3</sup>**

3. La Commission a approuvé la révocation des textes suivants du Codex Alimentarius, comme proposé par le CCFA à sa quarante-quatrième réunion.
  - Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits;
  - Normes pour l'huile minérale, de viscosité moyenne et faible (SIN 905e, f et g)

**Nouvelles activités<sup>4</sup>**

4. La Commission a approuvé la nouvelle activité suivante du CCFA:
  - Révision des *Directives pour l'évaluation simplifiée de l'ingestion d'additifs alimentaires* (CAC/GL 3-1989)
5. Le Comité **est invité à prendre note** des décisions susmentionnées de la Commission.

QUESTIONS DÉCOULANT DES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

**Trente-cinquième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), Bad Soden am Taunus (Allemagne), 4-11 novembre 2013<sup>5</sup>**

6. En réponse à la demande émise par le CCFA concernant les recommandations relatives aux dispositions contenues dans les tableaux 1 et 2 pour les additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3

<sup>1</sup> REP13/CAC Annexe III.

<sup>2</sup> REP13/FA, Annexe X.

<sup>3</sup> REP13/FA par. 101 et Annexe V.

<sup>4</sup> REP13/FA par. 106 et Annexe VI.

<sup>5</sup> REP13/NFSDU par. 106 et Annexe VI.

avec la fonction de «régulateur de l'acidité» et l'approche horizontale pour les dispositions contenues dans les tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction d'«émulsifiant, stabilisant et épaississant», à sa trente-cinquième session le CCNFSDU a expliqué que la note 55 «Seul ou en combinaison, dans les limites fixées pour le sodium, le calcium, et le potassium spécifiées dans la norme de produits» doit s'appliquer à toutes les dispositions pertinentes avec des niveaux numériques et aux BPF dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981).

7. À sa trente-cinquième session, le CCNFSDU a expliqué que les limites fixées pour le sodium qui s'appliquent à certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance* («baby foods») (CODEX STAN 73-1981), doivent aussi s'appliquer aux dispositions pertinentes de la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CODEX STAN 74-1981).

8. Le Comité **est invité à examiner** les éclaircissements ci-dessus durant le débat sur les points 5a) et b) de l'ordre du jour.

## AUTRES QUESTIONS

### **Catégories de notes de la NGAA**

9. Actuellement, la NGAA contient 268 notes aux tableaux 1 et 2, qui donnent des informations supplémentaires sur les conditions applicables à l'emploi des additifs dans différentes catégories d'aliments. Les notes portent sur diverses conditions techniques et autres telles que: expression de la base de calcul de la concentration maximale d'utilisation; exceptions à la concentration maximale d'utilisation; limitations à l'emploi des additifs; correspondance avec les normes du Codex applicables; et utilisation des additifs seuls ou en combinaison.

10. Le manque de cohérence dans le libellé des notes qui ont le même objet et le manque de clarté dans l'intention de certaines notes peuvent conduire à des interprétations différentes de ces notes et, partant, causer des difficultés dans l'application de la NGAA. Ainsi, plusieurs questions ont été posées concernant l'interprétation correcte de quelques notes qui décrivent l'emploi des additifs «*seuls ou en combinaison*» sans indiquer à quel groupe d'additifs se réfèrent les notes.

11. L'utilisation de termes harmonisés pour les notes ayant le même objet ou qui portent sur la même question peut clarifier le champ d'application de ces notes, faciliter les travaux en cours sur la NGAA et éviter la répétition des notes ayant le même objet. Afin de remédier aux difficultés ci-dessus, il est recommandé au CCFA d'adopter une approche uniforme et cohérente, notamment d'aligner et d'harmoniser les termes employés dans les notes des tableaux 1 et 2 de la NGAA et de clarifier l'objet de ces notes, le cas échéant.

12. Afin de faciliter l'alignement et l'harmonisation, l'Annexe au présent document divise les 268 notes actuelles du tableau 1 et du tableau 2 en cinq (5) grands groupes sur la base de leur libellé et/ou des principes suivants:

Groupe I: Notes qui définissent plus clairement la concentration maximale d'utilisation signalée

Groupe II: Notes qui indiquent les exceptions à la concentration maximale d'utilisation signalée

Groupe III: Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire

Groupe IV: Notes qui excluent l'emploi de l'additif alimentaire dans certains aliments

Groupe V: Notes diverses

13. On notera que plusieurs notes pourraient être classées dans plus d'un des groupes énumérés ci-dessus. Toutefois, par souci de commodité, chaque note a été attribuée à un seul groupe.

### **Groupe I - Notes qui définissent plus clairement la concentration maximale d'utilisation signalée**

14. Ce groupe comprend 68 notes qui définissent plus clairement la concentration maximale d'utilisation des additifs. Ce groupe comprend:

a) 37 notes qui fournissent une base spécifique pour exprimer la concentration maximale qui est cohérente avec la base de calcul de la DJA du JECFA (par exemple en tant qu'acide benzoïque pour les benzoates; en tant que phosphore pour les phosphates), ou spécifient d'autres bases de calcul (par exemple, niveau résiduel, transfert). En général, il est recommandé de conserver ou de réviser le

libellé des notes figurant sous cette catégorie, comme suit: «*En tant que...*» (par exemple «*En tant qu'acide adipique*» dans le cas de la note 1);

- b) 16 notes qui expriment la concentration maximale d'utilisation sur la base d'un produit alimentaire (par exemple sur la base de la farine, sur la base prêt-à-consommer). En général, il est recommandé de conserver ou de réviser le libellé des notes figurant sous cette catégorie, comme suit: «*Sur la base de*». (par exemple «*Sur la base de l'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré*» dans le cas de la note 2).
- c) 15 notes qui limitent la concentration maximale d'utilisation de l'additif lorsqu'il est utilisé en combinaison avec d'autres additifs. En général, il est recommandé de conserver ou de réviser le libellé des notes figurant sous cette catégorie, comme suit: «*Seul ou en combinaison.....*» et qu'elles indiquent le groupe d'additifs concernés (par exemple «*Benzoates et sorbates, seuls ou en combinaison*» dans le cas de la note 91).

#### Groupe II - Notes qui indiquent les exceptions à la concentration maximale d'utilisation signalée

15. Ce groupe comprend 53 notes qui indiquent les exceptions à la concentration maximale d'utilisation spécifiée pour une catégorie particulière d'aliments. Ces exceptions comprennent: pour utilisation dans des produits alimentaires spécifiques, pour une fonction ou utilisation technologique spécifique et/ou pour des additifs particuliers relevant d'une DJA de groupe. En général, il est recommandé de conserver ou de réviser le libellé des notes figurant sous cette catégorie, comme suit: «*Excepté pour l'utilisation dans.....à.....mg/kg (ou selon les BPF)*» (par exemple, «*Excepté pour l'utilisation dans les produits halieutiques fermentés à 1 000 mg/kg*» ou «*Excepté pour l'utilisation dans des aliments se conformant à la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981)*» dans le cas des notes 228 et 238, respectivement).

#### Groupe III - Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire

16. Ce groupe comprend 114 notes portant sur l'emploi autorisé de l'additif alimentaire. Ce groupe comprend:

- a) 85 notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire à certains produits alimentaires dans une catégorie d'aliments particulière. En général, il est recommandé de conserver ou de réviser le libellé des notes figurant sous cette catégorie, comme suit: «*Utilisation.....uniquement*» (par exemple «*Utilisation dans les succédanés de café uniquement*» dans le cas de la note 7).
- b) quatre notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire à des aliments normalisés spécifiques. En général, il est recommandé de conserver ou de réviser le libellé des notes figurant sous cette catégorie, comme suit: «*Utilisation dans .....(nom du produit) conformément à (insérer le titre de la norme Codex et le code) uniquement*» (par exemple «*Utilisation dans les nouilles instantanées conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement*». dans le cas de la note 194).
- c) 19 notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire à une fonction technologique ou à un emploi spécifiques. En général, il est recommandé de conserver ou de réviser le libellé des notes figurant sous cette catégorie, comme suit: «*Utilisation.....uniquement*» (par exemple «*Utilisation en tant que gaz de conditionnement uniquement.*» ou «*Utilisation pour le contrôle des poussières uniquement.*» dans le cas de la note 59 et de la note 98, respectivement).
- d) six notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire sous une forme spécifique ou à un additif spécifique dans une DJA de groupe. En général, il est recommandé de conserver le libellé des notes figurant sous cette catégorie comme suit: «*...uniquement*» (par exemple «*L(+)-forme uniquement*» dans le cas de la note 83).

#### Groupe IV - Notes qui excluent l'emploi de l'additif alimentaire dans certains aliments

17. Ce groupe comprend 25 notes liées à l'emploi exclusif des additifs alimentaires dans des produits alimentaires spécifiques. Ce groupe comprend:

- a) 16 notes qui excluent l'emploi de l'additif alimentaire dans des produits alimentaires spécifiques dans une catégorie particulière d'aliments. En général, il est recommandé de conserver ou de réviser le libellé des notes figurant sous cette catégorie, comme suit: «*À l'exception de.....*» (par exemple «*À l'exception de l'utilisation dans le lait de coco.*» dans le cas de la note 182).
- b) neuf notes qui excluent l'emploi de l'additif alimentaire dans certains aliments normalisés. En général, il est recommandé de conserver ou de réviser le libellé des notes figurant sous cette catégorie,

comme suit: «À l'exception des produits se conformant à (insérer le titre et le code de la norme Codex)» (par exemple «À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009)» dans le cas de la note 5).

#### Groupe V - Notes diverses

18. Ce groupe comprend huit notes qui ne peuvent pas être attribuées aux groupes I à IV. Aucune recommandation n'a été faite pour harmoniser les termes utilisés dans les notes du groupe V.

#### Synthèse des recommandations

19. Le Comité est invité à se pencher sur les recommandations spécifiques relatives à la révision des notes (Groupes I-IV) telles que présentées à l'Annexe 1 du présent document.

#### **«Exclusions» dans les catégories d'aliments 01.1.1 (Lait et babeurre) et 12.2.1 (Fines herbes et épices) dans l'Annexe au tableau 3**

20. Le libellé relatif aux exclusions dans les catégories d'aliments 01.1.1 (Lait et babeurre) et 12.2.1 (Fines herbes et épices) dans l'Annexe au tableau 3 n'est pas cohérent. L'exclusion pour la catégorie d'aliments 01.1.1 est énoncée comme suit: «À l'exception du babeurre traité thermiquement», tandis que l'«exclusion» dans la catégorie d'aliments 12.2.1 est présentée comme une «inclusion» avec la phrase «Seulement fines herbes». Pour plus de clarté, il faudrait harmoniser le libellé des deux phrases afin qu'elles expriment l'exclusion de la même manière.

#### *Recommandation:*

21. Afin d'harmoniser le libellé des exclusions dans l'Annexe au tableau 3, il est recommandé de réviser le libellé associé à la catégorie d'aliments 12.2.1, qui est actuellement «Seulement fines herbes» comme suit: «**À l'exception des épices**».

#### **Cyclotétraglucose (SIN 1504(i)) et sirop de cyclotétraglucose (SIN 1504(ii))**

22. À sa soixante et onzième session, le JECFA a attribué une DJA «non spécifiée» au cyclotétraglucose (SIN 1504(i)) et au sirop de cyclotétraglucose (SIN 1504(ii)). Les conclusions de l'évaluation du JECFA à sa soixante et onzième session ont été examinées par le CCFA à sa quarante-deuxième session qui est convenu de demander des observations/propositions sur les emplois et les doses d'emploi du cyclotétraglucose et du sirop de cyclotétraglucose pour examen à la quarante-troisième session du CCFA<sup>6, 7</sup>. Étant donné que la DJA pour ces additifs est «non spécifiée», à sa quarante-troisième session, le CCFA aurait dû aussi inclure ces additifs alimentaires dans le tableau 3 de la NGAA à l'étape 3 et les diffuser pour observations, mais cela n'a pas été discuté.

#### *Recommandation:*

23. Il est recommandé au Comité d'inclure les dispositions relatives au cyclotétraglucose (SIN 1504(i)) et au sirop de cyclotétraglucose (SIN 1504(ii)) dans le tableau 3 de la NGAA pour distribution aux fins d'observations à l'étape 3.

#### **Sulfate acide de potassium (SIN 515(ii))**

24. À sa soixante et onzième session, le JECFA a établi une DJA «non spécifiée» pour le sulfate acide de potassium (SIN 515(ii)). Les conclusions de l'évaluation du JECFA à sa soixante et onzième session ont été examinées par le CCFA à sa quarante-deuxième session qui est convenu d'inclure l'additif alimentaire dans le tableau 3 de la NGAA à l'étape 3 et de le diffuser pour observations; il est convenu également de demander des observations/propositions sur les emplois et les doses d'emploi de cet additif dans les catégories d'aliments de l'Annexe au tableau 3 de la NGAA<sup>8</sup>. Aucune observation n'a été formulée en réponse à la demande présentée dans la lettre circulaire CL 2010/7-FA, Partie B. Toutefois, le Comité n'a pas pris de décision concernant la soumission à la Commission pour adoption à l'étape 5/8 de la disposition relative au sulfate acide de potassium figurant dans le tableau 3 de la NGAA.

<sup>6</sup> ALINORM 10/33/12, par. 32.

<sup>7</sup> À sa quarante-quatrième session, le CCFA a noté qu'aucune disposition n'avait été proposée pour le cyclotétraglucose et le sirop de cyclotétraglucose en réponse à la demande d'information relative aux nouveaux emplois de ces additifs alimentaires (CL 2010/39-FA); en conséquence, aucune disposition relative à ces additifs ne figure dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA (REP 12/FA, par. 84).

<sup>8</sup> ALINORM 10/33/12, par. 39.

*Recommandation:*

25. Il est recommandé au Comité de transmettre à la trente-septième session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8 la disposition relative au sulfate acide de potassium (SIN 515(ii)) figurant dans le tableau 3 de la NGAA.

**Benzoates - Note 301 («concentration maximale provisoire») et catégorie d'aliments 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons «énergétiques» ou «électrolytes», et les boissons concentrées)**

26. À sa vingt-septième session (2004), la Commission a examiné une recommandation émanant de la trente-sixième session du Comité (alors Comité du Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants) et concernant une disposition relative à l'emploi des benzoates (SIN 210-213) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons «énergétiques» ou «électrolytes», et les boissons concentrées<sup>9</sup>. La Commission a adopté la concentration maximale à titre provisoire, étant entendu que le CCFAC procéderait à un examen dans les trois ans et que des informations complètes sur les niveaux d'emploi des benzoates dans différents types d'aliments et dans différentes régions du monde et sur les résultats d'études relatives à l'ingestion, en particulier chez les enfants, ainsi que d'autres données pertinentes seraient communiquées au JECFA pour faciliter ses évaluations ultérieures<sup>10</sup>.

27. À ce jour, aucune mesure n'a été prise par le CCFA au sujet de la concentration maximale provisoire adoptée pour les benzoates (SIN 210-213) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons «énergétiques» ou «électrolytes», et les boissons concentrées) et le JECFA n' a pas reçu de données pour poursuivre son évaluation.

*Recommandation:*

28. Il est recommandé au Comité de juger s'il est encore nécessaire de revoir la concentration maximale pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 et s'il faut i) réviser la disposition relative aux benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 pour éliminer la note 301 et la communiquer à la Commission pour adoption; ou ii) la transmettre au groupe de travail sur les priorités pour examen ultérieur.

**Dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium**

29. Le groupe de travail physique de la quarante-cinquième session du CCFA s'est penché sur les dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans le but de réduire l'emploi de ces additifs conformément aux recommandations du JECFA et la dose tolérable provisoire révisée pour l'aluminium<sup>11</sup>. Dans le cadre de ce débat, le groupe de travail a émis une recommandation au Comité sur l'alignement des dispositions relatives à ces additifs dans la NGAA et plusieurs normes de produits (Recommandation 3)<sup>12</sup>. Une partie de la recommandation 3 portait sur des révisions des dispositions relatives à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et à l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) dans des normes de produits spécifiques pour lesquelles il n'y a pas de comité de produits en activité, notamment la *Norme Codex pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999), la *Norme pour la caséine alimentaire et produits dérivés* (CODEX STAN 290-1995) et la *Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CODEX STAN 251-2006). Bien que le CCFA ait examiné à sa quarante-cinquième session la recommandation 3, le rapport de cette session ne fait mention d'aucune décision concernant la révision des dispositions relatives à ces additifs dans ces normes de produits<sup>13</sup>.

*Recommandation:*

30. Il est recommandé au Comité de transmettre à la trente-septième session de la Commission pour adoption le projet de révision des dispositions relatives à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et à l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) dans les *Normes pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999), pour la *caséine alimentaire et produits dérivés* (CODEX STAN 290-1995) et pour un *mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CODEX STAN 251-2006) pour indiquer une concentration maximale d'utilisation de 265 mg/kg avec les notes «en tant qu'aluminium» et «seuls ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (INS 554) et silicate d'aluminium de calcium (SIN 556)».

<sup>9</sup> ALINORM 04/27/12 – Annexe VI.

<sup>10</sup> ALINORM 04/27/41, par. 27.

<sup>11</sup> FA 45/CRD 2.

<sup>12</sup> FA 45/CRD 2, Recommandation 3 et Annexe III.

<sup>13</sup> REP 13/FA par. 93-96 et Annexe VII.

**Acétates de potassium (SIN 261):**

31. Les acétates de potassium (SIN 261) sont des «parents» répertoriés dans le SIN divisé en deux: acétate de potassium (SIN 261(i)) et diacétate de potassium (SIN 261 (ii)). À sa dix-septième session (1973), le JECFA a attribué une DJA de groupe «non limitée» à l'acide acétique et à ses sels de potassium et de sodium. Cette DJA comprend l'acétate de potassium, mais il faudrait déterminer avec précision si elle comprend aussi le diacétate de potassium. De même, il existe une monographie du JECFA sur les spécifications pour l'acétate de potassium (avec SIN 261, et non pas SIN 261(i)) mais pas pour le diacétate de potassium.

*Recommandation:*

32. Il est recommandé au Comité:

- a) de demander au JECFA de réviser la monographie de norme afin que l'acétate de potassium soit répertorié SIN 261(i) et non SIN 261;
- b) de demander aux Membres de soumettre des informations/données afin que le JECFA puisse confirmer que la DJA de groupe comprend à la fois l'acétate de potassium (SIN 261(i)) et le diacétate de potassium (SIN 261(ii)).

**Annexe 1****Recommandations pour la révision des notes de la NGAA<sup>14</sup>**

**Note:** Le libellé dont l'élimination de la note actuelle est recommandée est barré. Les termes qu'il est recommandé d'ajouter à la note actuelle apparaissent en caractères **gras**. Les informations supplémentaires à ne pas inclure dans le libellé de la note sont soulignées.

<b>Groupe I: Notes qui définissent plus clairement la concentration maximale d'utilisation signalée</b>		
<b>Sous-groupe a - Notes qui fournissent une base spécifique pour exprimer la concentration maximale qui est cohérente avec la base de calcul de la DJA du JECFA ou d'autres bases de calcul</b>		
<b>Numéro de la note</b>	<b>Libellé actuel de la note</b>	<b>Révision recommandée de la note</b>
1	En tant qu'acide adipique.	
6	En tant qu'aluminium.	
8	En tant que bixine.	
10	En tant que stéarate d'ascorbyle.	
12	Transfert à partir de substances aromatisantes.	<b>A la suite d'un</b> transfert à partir de substances aromatisantes.
13	En tant qu'acide benzoïque.	
17	En tant qu'acide cyclamique.	
18	Concentration ajoutée; résidu non détecté dans les aliments prêts à consommer.	<b>En tant que</b> concentration ajoutée; résidu non détecté dans les aliments prêts à consommer.
21	En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.	
23	En tant que fer.	
24	En tant que ferrocyanure de sodium anhydre.	
25	En tant qu'acide formique.	
26	En tant qu'équivalents de stéviol.	
27	En tant qu'acide para-hydroxybenzoïque.	
30	En tant qu'ion nitrate résiduel.	
32	En tant qu'ion dioxyde d'azote résiduel.	
33	En tant que phosphore.	
37	Comme poids des matières sèches de lait écrémé.	
42	En tant qu'acide sorbique.	
43	En tant qu'étain.	
44	En tant que SO <sub>2</sub> résiduel.	
45	En tant qu'acide tartrique.	
46	En tant qu'acide thiodipropionique.	
57	La BPF à respecter correspond à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids.	
58	En tant que calcium.	
62	En tant que cuivre.	

<sup>14</sup> Il est recommandé de conserver sans révision le libellé actuel des notes pour lesquelles rien n'est écrit dans la colonne «Révision recommandée de la note».

<b>Groupe I: Notes qui définissent plus clairement la concentration maximale d'utilisation signalée</b>		
<b>Sous-groupe a - Notes qui fournissent une base spécifique pour exprimer la concentration maximale qui est cohérente avec la base de calcul de la DJA du JECFA ou d'autres bases de calcul</b>		
<b>Numéro de la note</b>	<b>Libellé actuel de la note</b>	<b>Révision recommandée de la note</b>
65	Transfert à partir de préparations nutritives.	<b>À la suite d'un</b> transfert à partir de préparations nutritives.
66	En tant que formaldéhyde. Utilisation dans le provolone uniquement	<del>Divisée en deux notes: Note 66</del> «En tant que formaldéhyde» <b>et une nouvelle note</b> «Utilisation dans le provolone uniquement»
70	En tant qu'acide.	
88	Transfert à partir de l'ingrédient.	<b>À la suite d'un</b> transfert à partir de l'ingrédient.
113	Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).	<del>Concentration d'utilisation signalée</del> <b>En</b> équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).
119	Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).	<del>Concentration d'utilisation signalée</del> <b>En</b> équivalents d'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).
178	Exprimé en tant qu'acide carminique.	<del>Exprimé</del> <b>En</b> tant qu'acide carminique.
181	Exprimé en tant qu'anthocyanine.	<del>Exprimé</del> <b>En</b> tant qu'anthocyanine.
185	En tant que norbixine.	
233	En tant que nisine.	
240	Dans la limite pour le sodium répertorié dans la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981) <sup>15</sup> .	<b>La concentration d'utilisation est</b> dans la limite pour le sodium répertorié dans la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981).

<sup>15</sup> La note 240 ne concerne que les dispositions relatives au carbonate de sodium (SIN 500(i)) et au carbonate acide de sodium (SIN 500(ii)) dans la catégorie d'aliments 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) selon la BPF.



<b>Groupe I: Notes qui définissent plus clairement la concentration maximale d'utilisation signalée</b>		
<b>Sous-groupe b - Notes qui expriment la concentration maximale d'utilisation sur la base d'un produit alimentaire</b>		
<b>Numéro de la note</b>	<b>Libellé actuel de la note</b>	<b>Révision recommandée de la note</b>
2	À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.	<b>Sur la base</b> de l'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
11	À base de farine.	<b>Sur la base</b> de la farine.
15	À base de matière grasse ou d'huile.	<b>Sur la base de</b> la matière grasse ou de l'huile.
29	Base de calcul non spécifiée.	
31	De la purée utilisée.	<b>Sur la base de</b> la purée utilisée .
34	Sur une base anhydre.	<b>Sur la base</b> anhydre.
36	Concentration résiduelle.	<b>Sur la base de la</b> concentration résiduelle .
38	Concentration dans les préparations écrémées.	<b>Sur la base des</b> préparations écrémées .
47	Au poids du jaune d'œuf, sur une base sèche.	<b>Sur la base</b> du poids du jaune d'œuf <del>sèche</del> .
63	Basé sur la quantité d'ingrédients laitiers.	<b>Sur la base</b> de la quantité d'ingrédients laitiers.
72	Basé sur les aliments prêts à consommer.	<b>Sur la base des</b> aliments prêts à consommer.
85	Concentration d'utilisation dans les enveloppes de saucisses; le résidu dans une saucisse préparée avec ces enveloppes ne doit pas dépasser 100 mg/kg.	
87	Concentration de traitement.	<b>Sur la base de la</b> concentration de traitement .
96	Sur la base d'un poids sec d'édulcorant de haute intensité.	Sur <del>la</del> base d'un poids sec d'édulcorant de haute intensité.
97	Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat.	<b>Sur la base du</b> produit fini/cacao final et du produit à <b>base</b> de chocolat.
127	Comme servi au consommateur.	<b>Sur la base</b> du produit servi au consommateur .

<b>Groupe I: Notes qui définissent plus clairement la concentration maximale d'utilisation signalée</b>		
<b>Sous-groupe c - Notes qui limitent la concentration maximale d'utilisation de l'additif lorsqu'il est utilisé en combinaison avec d'autres additifs.</b>		
<b>Numéro de la note</b>	<b>Libellé actuel de la note</b>	<b>Révision recommandée de la note</b>
20	Basé sur la quantité totale de stabilisants, d'épaississants et/ou de gommes.	<b>Seuls ou en combinaison avec d'autres</b> Basé sur la <del>quantité totale</del> stabilisants, épaississants et/ou gommes
55	Seul ou en combinaison, dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produit.	<del>Seuls ou en combinaison,</del> <b>Dans</b> les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans <b>la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981): seuls ou en combinaison avec d'autres sels de sodium, calcium et/ou potassium.</b>
91	Benzoates et sorbates, seuls ou en combinaison.	<b>Seuls ou en combinaison:</b> Benzoates et sorbates, <del>seuls ou en combinaison.</del>
101	Concentration d'utilisation seule, ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg en combinaison.	Concentration d'utilisation <del>seule,</del> <b>Si utilisé en combinaison avec d'autres émulsifiants, la concentration d'utilisation combinée totale</b> ne doit pas dépasser 15.000 mg/kg <del>en combinaison</del> <b>comme spécifié dans la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981).</b>

<b>Groupe I: Notes qui définissent plus clairement la concentration maximale d'utilisation signalée</b>		
<b>Sous-groupe c - Notes qui limitent la concentration maximale d'utilisation de l'additif lorsqu'il est utilisé en combinaison avec d'autres additifs.</b>		
<b>Numéro de la note</b>	<b>Libellé actuel de la note</b>	<b>Révision recommandée de la note</b>
130	Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310)	
133	Toute combinaison de butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), et gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les concentrations individuelles d'utilisation.	
174	Seuls ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556) et silicate d'aluminium (SIN 559).	
180	Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (SIN 320) et butylhydroxytoluène (SIN 321).	
188	Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'acésulfame potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).	<del>Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'acésulfame potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).</del> <b>Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la concentration maximale d'utilisation combinée, exprimée en tant qu'acésulfame potassium, ne doit pas dépasser ce niveau<sup>16</sup>.</b>
191	Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).	<del>Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).</del> <b>Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la concentration maximale d'utilisation combinée, exprimée en tant qu'aspartame, ne doit pas dépasser ce niveau.<sup>16</sup></b>
195	Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321) et butylhydroquinone tertiaire (SIN 319).	
196	Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310).	
197	Seuls ou en combinaison: butylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310).	
246	Seul ou en combinaison: sulfate d'aluminium ammonium (SIN 523) et phosphates de sodium d'aluminium (acides et basiques; (SIN 541(i),(ii)).	
259	Seul ou en combinaison: silicate de sodium aluminium (SIN 554) et silicate de calcium aluminium (SIN 556).	

<sup>16</sup> Révision comme proposé dans CX/FA 13/45/13 et FA 45/CRD 2, Annexe VIII

<b>Groupe II: Notes qui indiquent les exceptions à la concentration maximale d'utilisation signalée</b>		
<b>Numéro de la note</b>	<b>Libellé actuel de la note</b>	<b>Révision recommandée de la note</b>
9	10 000 mg/kg pour les produits à base de café prêts à boire.	<b>Excepté</b> pour l'utilisation dans les produits à base de café prêts à boire à 10 000 mg/kg.
60	Lorsqu'il est utilisé comme agent de carbonation, le dioxyde de carbone contenu dans le vin fini ne doit pas excéder 39,2 mg/kg.	<b>Excepté pour l'utilisation</b> Lorsqu'il est utilisé comme agent de carbonation: le dioxyde de carbone contenu dans le vin fini ne doit pas dépasser 39,2 mg/kg.
67	Excepté pour l'utilisation dans les blancs d'œufs liquides à 8 800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les œufs entiers liquides à 14 700 mg/kg en tant que phosphore.	
78	50 000 mg/kg pour les vinaigres saumurés et balsamique uniquement.	<b>Excepté pour l'utilisation dans</b> <del>50 000 mg/kg</del> for les vinaigres saumurés et balsamiques à 50 000 mg/kg <del>uniquement.</del>
82	Utilisation dans les crevettes; 6 000 mg/kg pour les espèces Crangon crangon et Crangon vulgaris	<b>Excepté pour</b> l'utilisation dans les crevettes; <del>6 000 mg/kg</del> pour (Crangon crangon et Crangon vulgaris) à <b>6 000 mg/kg.</b>
103	Excepté pour l'utilisation dans les vins blancs spéciaux à 400 mg/kg.	
104	Résidus maximaux de 5 000 mg/kg dans le pain et les produits de boulangerie au levain.	<b>Excepté pour l'utilisation</b> Résidus maximaux de <del>5 000 mg/kg</del> dans le pain et les produits de boulangerie au levain: <b>résidus maximaux de 5 000 mg/kg.</b>
105	Excepté pour l'utilisation dans les lamelles de courge séchées (Kampyo) à 5 000 mg/kg	
106	Excepté pour l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.	
107	Excepté pour l'utilisation du ferrocyanure de sodium (SIN 535) et le ferrocyanure de potassium (SIN 536) dans le sel dendritique de qualité alimentaire à 29 mg/kg comme ferrocyanure de sodium anhydre.	
111	À l'exception du sirop de glucose sec utilisé dans la fabrication de la confiserie de sucre à 150 mg/kg et sirop de glucose utilisé dans la fabrication de confiserie de sucre à 400 mg/kg.	<b>Excepté pour l'utilisation dans</b> <del>Excepté</del> le sirop de glucose sec utilisé dans la fabrication de la confiserie de sucre à 150 mg/kg et le sirop de glucose utilisé dans la fabrication de confiserie de sucre à 400 mg/kg.
117	Excepté pour l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1 000 mg/kg.	
118	Excepté pour l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1 000 mg/kg.	
120	Excepté pour l'utilisation dans le caviar à 2 500 mg/kg.	
121	À l'exception des produits à base de poisson fermenté à 1 000 mg/kg.	<b>Excepté pour l'utilisation dans</b> <del>A l'exception</del> les produits à base de poisson fermenté à 1 000 mg/kg.
123	1 000 mg/kg pour les boissons dont le pH est supérieur à 3.5.	<b>Excepté pour l'utilisation dans</b> <del>1 000 mg/kg</del> pour les boissons dont le pH est supérieur à 3,5 à 1 000 mg/kg.
132	Excepté pour l'utilisation dans les boissons semi-congelées à 130 mg/kg (extrait sec).	Excepté pour l'utilisation dans <del>à 130 mg/kg (extrait sec)</del> les boissons semi-congelées à <b>130 mg/kg (extrait sec).</b>
134	Excepté pour l'utilisation dans les entremets à base de céréales à 500 mg/kg.	

Groupe II: Notes qui indiquent les exceptions à la concentration maximale d'utilisation signalée		
Numéro de la note	Libellé actuel de la note	Révision recommandée de la note
135	Sauf pour utilisation dans les abricots secs à 2 000 mg/kg, les raisins secs blanchis à 1 500 mg/kg, la noix de coco desséchée à 200 mg/kg et la noix de coco dont l'huile a été partiellement extraite à 50 mg/kg	
137	Excepté pour l'utilisation dans les avocats congelés à 300 mg/kg.	
140	Excepté pour l'utilisation dans les abalones en boîte à 1 000 mg/kg.	
146	Concentration d'utilisation pour le bêta-carotène (synthétique) (SIN 160ai); 35 mg/kg pour bêta-apo-8-carotène (SIN 160e) et bêta-apo-8'-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (SIN 160f).	Divisée en deux notes: Note 146: «bêta-carotène (synthétique) (SIN 160ai) <b>uniquement.</b> » <u>Nouvelle note</u> « <b>Excepté pour l'utilisation de</b> bêta-apo-8- carotène (SIN 160e) et bêta-apo-8'-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (SIN 160f) <b>à 35 mg/kg.</b> »
148	Utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg.	<b>Excepté</b> pour l'utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg
149	Excepté pour l'utilisation dans les œufs de poisson à 100 mg/kg.	
150	Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 25 000 mg/kg pour les préparations à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés.	Divisée en deux notes: Note 150: « <b>Pour</b> utilisation <b>dans</b> les préparations à base de soja <b>uniquement.</b> » <u>Nouvelle note</u> : « <b>Excepté pour l'utilisation dans</b> les préparations à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés <b>à 25 000 mg/kg.</b> »
151	Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 1 000 mg/kg dans les préparations à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés	Divisée en deux notes: Note 150 « <b>Pour</b> utilisation <b>dans</b> les préparations à base de soja». Note 151: « <b>Excepté pour l'utilisation dans</b> les préparations à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés <b>à 1 000 mg/kg.</b> »
156	Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 500 mg/kg.	<b>Excepté pour</b> l'utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 500 mg/kg.
157	Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 000 mg/kg.	<b>Excepté pour</b> l'utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 000 mg/kg.
158	Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1 000 mg/kg.	<b>Excepté pour</b> l'utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1 000 mg/kg.
163	Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3 000 mg/kg.	<b>Excepté pour</b> l'utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3 000 mg/kg.
164	Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.	<b>Excepté pour</b> l'utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.
172	Excepté pour l'utilisation dans les sauces à base de fruits, les nappages à base de fruits, la crème de coco, le lait de coco et les «barres aux fruits» à 50 mg/kg.	
175	Excepté pour l'utilisation dans les desserts à base de fruits de type gelée à 200 mg/kg.	
190	Excepté pour l'utilisation dans les boissons à base de lait fermenté à 500 mg/kg.	

Groupe II: Notes qui indiquent les exceptions à la concentration maximale d'utilisation signalée		
Numéro de la note	Libellé actuel de la note	Révision recommandée de la note
198	Concentration d'utilisation pour les produits solides (par exemple barres énergétiques, de substitution aux repas ou fortifiées); 600 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol pour utilisation dans les produits liquides.	<u>Divisée en deux notes: Note 198: «Pour utilisation dans les produits solides (par exemple barres énergétiques, de substitution aux repas ou fortifiées) <b>uniquement.</b>» Nouvelle note: «<b>Excepté pour l'utilisation</b> dans les produits liquides à 600 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol».</u>
199	Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 6 000 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.	<b>Excepté pour</b> l'utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 6 000 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.
200	Excepté pour l'utilisation dans le style japonais de 'lachs ham' de carré de porc (saumuré et non traité) à 120 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.	
204	Utilisation à 50 mg/kg dans longane et litchi uniquement.	<b>Excepté pour l'utilisation à 50 mg/kg</b> dans longane et litchi <del>uniquement à 50 mg/kg.</del>
205	Utilisation à 50 mg/kg pour prévenir le brunissage de certains légumes légèrement colorés.	<b>Excepté pour l'utilisation à 50 mg/kg</b> pour prévenir le brunissage de certains légumes légèrement colorés <b>à 50 mg/kg.</b>
206	Utilisation à 30 mg/kg en tant qu'agent blanchissant uniquement dans les produits se conformant à la Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003).	<b>Excepté pour l'utilisation à 30 mg/kg</b> en tant qu'agent blanchissant <del>uniquement dans</del> les produits se conformant à la Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003).
207	Utilisation à 50 000 mg/kg dans la sauce de soja destinée à une transformation ultérieure.	<b>Excepté pour l'utilisation à 50 000 mg/kg</b> dans la sauce de soja destinée à une transformation ultérieure <b>à 50 000 mg/kg.</b>
212	À l'exception des produits se conformant à la Norme pour le bouillon et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 3000 mg/kg.	Excepté pour <b>l'utilisation dans</b> les produits se conformant à la Norme pour le bouillon et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 3000 mg/kg.
217	Utilisation à 300 mg/kg dans les nappages uniquement.	<b>Excepté pour l'utilisation à 300 mg/kg</b> dans les nappages <del>uniquement à 300 mg/kg.</del>
219	À l'exception d'un emploi à 5 000 mg/kg dans les boissons non alcooliques anisées, à base de noix de coco, à base d'amandes.	À l'exception d'un emploi <del>à 5 000 mg/kg</del> dans les boissons non alcooliques anisées, à base de noix de coco, à base d'amandes <b>à 5 000 mg/kg.</b>
223	À l'exception d'un emploi à 3 000 mg/kg dans les produits contenant des fruits, des légumes ou des viandes ajoutées.	À l'exception d'un emploi <del>à 3 000 mg/kg</del> dans les produits contenant des fruits, des légumes ou des viandes ajoutées <b>à 3 000 mg/kg.</b>
225	À l'exception d'un emploi dans la farine à levure à 12 000 mg/kg.	
226	À l'exception d'un emploi en tant qu'attendrisseur de viande à 35,000 mg/kg.	
228	À l'exception d'un emploi à 1 320 mg/kg pour stabiliser le lactosérum liquide à niveau élevé en protéines utilisé pour une transformation ultérieure dans des concentrés de protéines.	À l'exception d'un emploi <del>à 1 320 mg/kg</del> pour stabiliser le lactosérum liquide à niveau élevé en protéines utilisé pour une transformation ultérieure dans des concentrés de protéines à 1 320 mg/kg.
238	BPF dans les aliments relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).	<b>Excepté pour l'utilisation dans des produits BPF dans les aliments</b> relevant de la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) <b>selon les BPF.</b>
245	Utilisation dans les légumes marinés, à l'exception d'un emploi dans la perilla en saumure à 780 mg/kg.	<u>Divisée en deux notes: Note 245 «Utilisation dans les légumes marinés <b>uniquement</b>» et nouvelle note: «À l'exception d'un emploi dans la perilla en saumure à 780 mg/kg.»</u>

Groupe II: Notes qui indiquent les exceptions à la concentration maximale d'utilisation signalée		
Numéro de la note	Libellé actuel de la note	Révision recommandée de la note
255	Utilisation à 1 700 mg/kg dans les assaisonnements appliqués aux aliments dans la catégorie d'aliments 15.1.	<b>Excepté</b> pour l'utilisation à <del>1,700 mg/kg</del> dans les assaisonnements appliqués aux aliments dans la catégorie d'aliments 15.1 à <b>1 700 mg/kg</b>
263	20 000 mg/kg dans les champignons marinés.	<b>Excepté pour l'utilisation</b> <del>20 000 mg/kg</del> dans les champignons marinés à <b>20 000 mg/kg</b> .
264	Acide citrique (SIN 220) et acide lactique (SIN 270) 5 000 mg/kg seul ou en combinaison dans les champignons stérilisés.	<b>Excepté pour l'utilisation dans les champignons stérilisés à 5 000 mg/kg:</b> acide citrique (SIN 330) et acide lactique (SIN 270), <del>5,000 mg/kg</del> seul ou en combinaison <del>dans les champignons stérilisés.</del>

Groupe III: Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire		
Sous-groupe a - Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire à certains produits alimentaires dans une catégorie d'aliments particulière		
Numéro de la note	Libellé actuel de la note	Révision recommandée de la note
7	Pour les succédanés de café uniquement.	<b>Utilisation dans</b> les succédanés de café uniquement.
14	Utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées uniquement.	
16	Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.	Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson <b>uniquement.</b>
19	Utilisé dans la graisse de cacao; concentration d'utilisation sur une base d'aliments prêts à consommer.	<u>Divisée en deux notes: Note 19</u> <b>Utilisation</b> dans la graisse de cacao <b>uniquement.</b> » <u>et note 72:</u> « <b>Sur la base</b> d'aliments prêts à consommer».
22	Utilisation dans les poissons préparés et fumés uniquement.	
35	Utilisation dans les jus troubles uniquement.	
39	Uniquement lorsque le produit contient du beurre ou d'autres matières grasses et huiles	<b>Utilisation dans</b> <del>Uniquement lorsque</del> les produits contenant du beurre ou d'autres matières grasses et huiles <b>uniquement.</b>
41	Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.	
48	Pour les olives uniquement.	<b>Utilisation dans</b> les olives uniquement.
49	Utilisation sur les agrumes uniquement.	
50	Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.	
51	Utilisation dans les fines herbes uniquement.	
53	Utilisation dans les pâtes d'enrobage uniquement.	
54	Utilisation dans les cerises à l'alcool et cerises confites uniquement.	
61	Utilisation dans le poisson haché uniquement.	
64	Concentration ajoutée aux haricots secs; 200 mg/kg dans les aliments prêts à consommer, sur une base anhydre.	<u>Divisée en deux notes: Note 64:</u> « <b>Utilisation dans</b> les haricots secs <b>uniquement.</b> » <u>Nouvelle note:</u> « <b>La concentration dans les aliments prêts à consommer ne doit pas dépasser 200 mg/kg sur une base anhydre.</b> ».

Groupe III: Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire		
Sous-groupe a - Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire à certains produits alimentaires dans une catégorie d'aliments particulière		
Numéro de la note	Libellé actuel de la note	Révision recommandée de la note
68	Utilisation dans les produits sans sucre ajouté uniquement.	
75	Utilisation dans le lait en poudre destiné aux machines distributrices uniquement.	<b>Utilisation</b> dans le lait en poudre destiné aux machines distributrices uniquement.
76	Utilisation dans les pommes de terre uniquement.	<b>Utilisation</b> dans les pommes de terre uniquement.
77	Pour des utilisations nutritionnelles spéciales uniquement.	
79	Utilisation sur les noix uniquement.	
86	Utilisation dans les nappages à dessert fouettés, autres que la crème uniquement.	Utilisation dans les nappages à dessert fouettés, autres que la crème uniquement.
89	Pour pâtes à tartiner pour sandwich uniquement.	<b>Utilisation dans</b> les pâtes à tartiner pour sandwich uniquement.
90	Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.	Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini <b>uniquement</b> .
94	Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.	
95	Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.	
99	Utilisation dans les filets de poisson et le poisson haché uniquement.	
100	Uniquement pour les produits cristallins et les enrobages au sucre.	<b>Utilisation dans</b> <del>Uniquement pour</del> les produits cristallins et les enrobages au sucre <b>uniquement</b> .
102	Utilisation dans les émulsions grasses, en boulangerie uniquement.	
108	Utilisation pour les grains de café uniquement.	
110	Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement.	
112	Utilisation dans le fromage finement râpé uniquement.	
115	Utilisation dans le jus d'ananas uniquement.	
116	Utilisation dans les pâtes uniquement.	
124	Uniquement pour les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique.	<b>Utilisation dans</b> <del>Uniquement pour</del> les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique <b>uniquement</b> .
125	Utilisation comme agent de démoulage pour les mélanges à base d'huile végétale en moules à cuire.	<b>Utilisation dans les mélanges à base d'huile végétale uniquement</b> , comme agent de démoulage en moules à cuire <del>pour les mélanges à base d'huile</del> .
138	Utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.	
139	Utilisation dans les mollusques, crustacés et échinodermes uniquement.	
141	Utilisation dans le chocolat blanc uniquement.	
143	Utilisation dans les boissons à base de jus de fruit et dans le "dry ginger ale" uniquement.	

<b>Groupe III: Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire</b>		
<b>Sous-groupe a - Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire à certains produits alimentaires dans une catégorie d'aliments particulière</b>		
<b>Numéro de la note</b>	<b>Libellé actuel de la note</b>	<b>Révision recommandée de la note</b>
144	Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.	
145	Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.	<b>Utilisation dans les produits</b> Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre <b>uniquement.</b>
153	Utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.	
154	Utilisation dans le lait de noix de coco uniquement.	
155	Utilisation dans les pommes congelées en tranche.	
159	Utilisation dans le sirop de crêpe et d'érable uniquement.	
160	Pour utilisation dans les produits prêts à boire et les pré-mélanges pour les produits prêts à boire uniquement.	
162	Pour utilisation dans les produits déshydratés et les produits de type salami uniquement.	
165	Utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales uniquement.	
166	Pour les pâtes à tartiner à base de lait uniquement.	Pour <b>utilisation dans</b> les pâtes à tartiner à base de lait <b>uniquement.</b>
167	Pour les produits déshydratés uniquement.	Pour <b>utilisation dans</b> les produits déshydratés <b>uniquement.</b>
169	Utilisation dans les matières grasses tartinables pour sandwiches uniquement.	
176	Utilisation dans le café liquide en conserve uniquement.	
177	Utilisation dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.	
184	Utilisation dans les grains de riz enrobés de nutriments uniquement.	
186	Utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement.	
192	Pour les produits liquides uniquement.	
193	Utilisation dans les crustacés et les pâtes de poisson uniquement.	
201	Utilisation dans les produits aromatisés uniquement.	
202	Utilisation dans la saumure utilisée dans la production de sauce uniquement.	
203	Utilisation dans les suppléments en comprimés uniquement.	
208	Pour emploi dans les produits secs et déshydratés uniquement.	



Groupe III: Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire		
Sous-groupe a - Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire à certains produits alimentaires dans une catégorie d'aliments particulière		
Numéro de la note	Libellé actuel de la note	Révision recommandée de la note
210	Utilisation dans les pâtes faites de Triticum aestivum, et pour emploi dans les nouilles	Utilisation dans les pâtes faites de Triticum aestivum, et pour emploi dans les nouilles <b>uniquement</b> .
211	Utilisation dans les nouilles uniquement.	
213	Utilisation dans les produits liquides contenant des édulcorants d'intensité élevée uniquement.	
216	Utilisation dans les produits à base de maïs uniquement.	
220	Pour emploi dans les produits aromatisés traités thermiquement après fermentation uniquement.	
221	Pour un emploi dans la pâte de pomme de terre et tranches de pommes de terre pré-frites uniquement.	
222	Pour un emploi dans une sauce à base de collagène avec une activité de l'eau supérieure à 0,6 uniquement.	
227	Pour un emploi dans les laits stérilisés et UHT traités uniquement.	
231	Uniquement pour un emploi dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés traités thermiquement après fermentation.	<del>Uniquement</del> Pour un emploi dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés traités thermiquement après fermentation <b>uniquement</b> .
235	Emploi restreint à la reconstitution et recombinaison uniquement.	<b>Pour un emploi restreint à dans</b> les produits reconstitués <del>reconstitution</del> <del>et</del> <del>recombinés</del> <del>-recombinaison</del> uniquement.
244	Utilisation dans la pâte de biscuit.	Utilisation dans la pâte de biscuit <b>uniquement</b> .
247	Utilisation dans le kuzukiri et harusame uniquement.	
250	Utilisation dans les mollusques bouillis et le tsukudani uniquement.	
251	Utilisation dans le fromage américain transformé uniquement.	
252	Utilisation dans la farine auto-levant et farine de maïs auto-levant uniquement.	
253	Utilisation dans le mélange sec de chocolat chaud uniquement.	
254	Utilisation dans le sel appliqué aux fromages salés secs durant la transformation uniquement.	
256	Utilisation dans les vermicelles, pâtes alimentaires sans gluten et les pâtes destinées à un régime hypoprotidique uniquement.	
257	Utilisation dans les crevettes et langoustines uniquement.	
260	Utilisation dans les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé uniquement.	
261	Utilisation dans le babeurre traité à la chaleur uniquement.	

Groupe III: Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire		
Sous-groupe a - Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire à certains produits alimentaires dans une catégorie d'aliments particulière		
Numéro de la note	Libellé actuel de la note	Révision recommandée de la note
262	Utilisation dans les champignons comestibles et produits à base de champignons.	Utilisation dans les champignons comestibles et produits à base de champignons <b>uniquement</b> .
265	Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées en tant que séquestrant.	Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées <b>uniquement</b> , en tant que séquestrant.

Groupe III: Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire		
Sous-groupe b - Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire à des aliments normalisés spécifiques		
Numéro de la note	Énoncé actuel de la note	Révision recommandée de la note
183	Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface.	
194	Utilisation dans les nouilles instantanées conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement.	<del>Uniquement</del> Utilisation dans les nouilles instantanées conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) <b>uniquement</b> .
232	Uniquement pour un emploi dans les graisses végétales conformément à la norme pour les graisses comestibles et les huiles non couvertes par des normes individuelles (CODEX STAN 019-1981), seul ou en combinaison.	«Utilisation dans les graisses végétales conformément à la Norme pour les graisses comestibles et les huiles non couvertes par des normes individuelles (CODEX STAN 019-1981)», <del>seul ou en combinaison</del> <b>uniquement</b> . <sup>17</sup>
243	Utilisation en tant qu'agent levant dans les produits relevant de la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) et en tant que régulateur d'acidité dans les produits relevant de la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981).	<del>Divisée en deux notes: Note 243 «Utilisation en tant qu'agent levant dans les produits relevant de la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) uniquement, en tant qu'agent levant.» et nouvelle note: «Utilisation en tant que régulateur d'acidité dans les produits relevant de la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981) uniquement, en tant que régulateur de l'acidité».</del>

Groupe III: Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire		
Sous-groupe c - Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire à une fonction technologique ou à un emploi spécifiques		
Numéro de la note	Libellé actuel de la note	Révision recommandée de la note
3	Traitement de surface.	<b>Utilisation dans le</b> traitement de surface <b>uniquement</b> .
4	Pour décoration, échantillonnage ou marquage du produit	<b>Utilisation pour</b> décoration, échantillonnage ou marquage du produit <b>uniquement</b> .

<sup>17</sup> La note 232 est attribuée seulement à la disposition pour les caroténoïdes (SIN 160a(i),a(iii),e,f) dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Huiles et graisses végétales). La spécification «seul ou en combinaison» dans CODEX STAN 19-1981 concerne SIN 160a(i), 160a(iii), 160e et 160f. Étant donné que la disposition couvre exactement les mêmes additifs, il n'y a pas lieu d'inclure «seul ou en combinaison» dans la note 232.

Groupe III: Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire		
Sous-groupe c - Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire à une fonction technologique ou à un emploi spécifiques		
Numéro de la note	Libellé actuel de la note	Révision recommandée de la note
59	Utilisation en tant que gaz de conditionnement.	<b>Utilisation</b> en tant que gaz de conditionnement <b>uniquement.</b>
69	Utilisation comme agent de carbonation.	<b>Utilisation</b> comme agent de carbonation <b>uniquement.</b>
84	Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.	
98	Pour le contrôle des poussières.	<b>Utilisation pour le</b> contrôle des poussières <b>uniquement.</b>
129	Utilisation comme régulateur d'acidité dans le jus de raisin.	Utilisation comme régulateur d'acidité dans le jus de raisin <b>uniquement.</b>
126	Pour le démoulage de la pâte lors de la séparation ou de la cuisson uniquement.	<b>Utilisation pour</b> le démoulage de la pâte lors de la séparation ou de la cuisson <b>uniquement.</b>
131	Comme résultat de l'utilisation comme support de la saveur.	<b>Pour</b> <del>Comme résultat</del> utilisation comme support de la saveur <b>uniquement.</b>
136	Pour prévenir le brunissement de certains légumes de couleur claire.	<b>Utilisation</b> pour prévenir le brunissement de certains légumes de couleur claire <b>uniquement.</b>
152	Pour la friture uniquement.	<b>Utilisation pour</b> la friture <b>uniquement.</b>
179	Pour rétablir la perte de couleur naturelle dans la transformation uniquement.	<b>Utilisation pour</b> rétablir la perte de couleur naturelle dans la transformation <b>uniquement.</b>
229	Pour un emploi en tant qu'agent de traitement de la farine, agent levant ou levain.	Pour un emploi en tant qu'agent de traitement de la farine, agent levant ou levain <b>uniquement.</b>
230	Pour un emploi en tant que régulateur de l'acidité uniquement.	
234	Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant uniquement.	Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant <b>uniquement.</b>
241	Utilisation en tant que régulateur d'acidité et agent levant.	Utilisation en tant que régulateur de l'acidité et agent levant <b>uniquement.</b>
242	Utilisation en tant qu'antioxydant.	Utilisation en tant qu'antioxydant <b>uniquement.</b>
248	Utilisation en tant qu'agent levant.	Utilisation en tant qu'agent levant <b>uniquement.</b>
249	Utilisation en tant qu'agent levant dans les mélanges pour les pains et petits pains au lait cuits à la vapeur.	Utilisation en tant qu'agent levant dans les mélanges pour les pains et petits pains au lait cuits à la vapeur <b>uniquement.</b>

Groupe III: Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire		
Sous-groupe d - Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire sous une forme spécifique ou à un additif spécifique dans une DJA de groupe.		
Numéro de la note	Libellé actuel de la note	Révision recommandée de la note
40	SIN 451(i) (triphosphate pentasodique) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates.	<b>Triphosphate pentasodique (SIN 451(i))</b> ( <del>Triphosphate pentasodique</del> ) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates.
71	Sels de calcium, de potassium et de sodium uniquement.	
83	L(+)- forme uniquement.	
128	SIN 334 (acide tartrique) uniquement.	<b>Acide tartrique (SIN 334)</b> ( <del>acide tartrique</del> ) <b>uniquement.</b>

Groupe III: Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire		
Sous-groupe d - Notes qui limitent l'emploi autorisé de l'additif alimentaire sous une forme spécifique ou à un additif spécifique dans une DJA de groupe.		
Numéro de la note	Libellé actuel de la note	Révision recommandée de la note
168	Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) uniquement. La concentration maximale d'utilisation est exprimée sur la base de la saponine.	<u>Divisée en deux notes: Note 168</u> «Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) uniquement.» <u>et nouvelle note:</u> « <b>Sur la</b> base de la saponine.»
187	Palmitate d'ascorbyle (SIN 304) uniquement.	

Groupe IV: Notes qui excluent l'emploi de l'additif alimentaire dans certains aliments		
Sous-groupe a - Notes qui excluent l'emploi de l'additif alimentaire dans des produits alimentaires spécifiques dans une catégorie d'aliments particulière.		
Numéro de la note	Libellé actuel de la note	Révision recommandée de la note
52	À l'exception du lait chocolaté.	
56	Sous réserve qu'on ne détecte pas la présence d'amidon.	<b>À l'exception des produits</b> <del>sous réserve qu'on ne détecte</del> contenant de l'amidon <del>pas</del> .
73	À l'exception du poisson entier.	<del>À l'exception</del> <b>À l'exception</b> du poisson entier.
74	À l'exception du lactosérum liquide et des produits à base de lactosérum utilisés comme ingrédients dans les préparations pour nourrissons.	
92	À l'exception des sauces à base de tomate.	
93	À l'exception du vin naturel produit à partir de raisin <i>Vitis vinifera</i> .	<del>À l'exception</del> <b>À l'exception</b> du vin naturel produit à partir de raisin <i>Vitis vinifera</i>
114	À l'exception du cacao en poudre.	
142	À l'exception du café et du thé.	
147	À l'exception des poudres de lactosérum destinées aux aliments pour nourrissons.	
171	À l'exception des matières grasses de lait anhydre.	
173	À l'exception des nouilles instantanées contenant des légumes et des œufs.	
182	Excepté pour l'utilisation dans le lait de coco.	<del>Excepté pour</del> <b>À l'exception</b> de l'utilisation dans le lait de coco.
189	À l'exception des flocons d'avoine.	
224	À l'exclusion de la bière aromatisée.	
258	À l'exception de l'emploi dans le sirop d'érable.	<b>À l'exception de l'emploi</b> <del>À l'exception de l'emploi</del> dans le sirop d'érable.
266	Ne pas utiliser dans le hareng salé atlantique et le sprat.	<b>À l'exception</b> <del>Not for use in</del> du hareng salé et du sprat.

<b>Groupe IV: Notes qui excluent l'emploi de l'additif alimentaire dans certains aliments</b>	
<b>Sous-groupe b - Notes qui excluent l'emploi de l'additif alimentaire dans certains aliments normalisés<sup>18</sup>.</b>	
<b>Numéro de la note</b>	<b>Libellé actuel de la note</b>
5	À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009).
170	À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).
209	À l'exception des produits se conformant à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006).
214	À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006).
215	À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CODEX STAN 256-2007).
236	À l'exception des produits relevant de la Norme pour la crème et les crèmes préparées (crème reconstituée, crème recombinaison, crème liquide préemballée) (CODEX STAN 288-1976).
237	À l'exception des produits relevant de la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).
239	À l'exception des produits relevant de la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («babyfoods») (CODEX STAN 73-1981).
267	À l'exception des produits relevant de la Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989), de la Norme pour les ailerons de requins séchés (CODEX STAN 189-1993), de la Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), et de la Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003).

<b>Groupe V: Notes qui ne peuvent pas être attribuées à l'un des groupes susmentionnés<sup>19</sup></b>	
<b>Numéro de la note</b>	<b>Libellé actuel de la note</b>
28	Conversion de la DJA: si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient: [(33 000 U/kg du poids corporel) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0,825 mg/kg du poids corporel.
80	Équivalent à une enduction de 2 mg/dm <sup>2</sup> pour une profondeur maximale de 5 mm.
81	Équivalent à une enduction de 1 mg/dm <sup>2</sup> pour une profondeur maximale de 5 mm.
109	Concentration d'utilisation signalée à 25 lbs/1 000 gal x(0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3 000 mg/kg.
122	Selon la législation nationale en vigueur dans le pays importateur.
161	Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
218	Seuls les sulfites peuvent être utilisés en tant que conservateurs et antioxydants dans les produits couverts par la norme pour la noix de coco desséchée (CODEX STAN 177-1991).
301	Concentration maximale provisoire.

<sup>18</sup> Toutes les notes appartenant à ce sous-groupe utilisent les termes normalisés recommandés. De ce fait, aucune révision n'est proposée pour ces notes.

<sup>19</sup> Aucune révision de ces notes n'est proposée.