

**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****DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES TABLEAUX 1 ET 2 RÉPÉRTORIÉS
DANS LE TABLEAU 3 AVEC LA FONCTION D'ÉMULSIFIANT, STABILISANT ÉPAISSISSANT, ET
APPROCHE HORIZONTALE – QUI N'AVAIENT PAS ÉTÉ TRAITÉES À LA 45^{ÈME} SESSION DU CCFA**

Préparées par le Secrétariat du Codex

Généralités

1. À sa 45^{ème} session, le CCFA a examiné les dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 avec la fonction de « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiant, stabilisant, épaississant » présentés dans le document CX/FA 13/45/7 selon l'approche horizontale, en vue d'identifier les catégories d'aliments dans l'appendice du tableau 3 dans lesquelles l'emploi des « régulateurs de l'acidité » ou des « émulsifiants, stabilisants, épaississants » est technologiquement justifié et celles où il ne l'est pas.
2. À sa 45^{ème} session, le CCFA a terminé l'examen des additifs alimentaires dans le tableau 3 avec la fonction de « régulateur de l'acidité », mais suite aux contraintes de temps, il n'a pu examiner les additifs alimentaires dans le tableau 3 avec la fonction d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » et développer l'approche horizontale que pour les catégories d'aliments allant jusqu'à 06.1 « Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz ». Par conséquent, à sa 45^{ème} session, le CCFA est convenu de demander au groupe de travail classique sur la NGAA à la 46^{ème} session du CCFA d'examiner les parties non traitées, à savoir, à partir de la catégorie d'aliments 06.2 « Farines et amidons (y compris la farine de soja) » jusqu'à la catégorie d'aliments 14.1.5 « Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao » comprise.¹
3. Concernant l'approche horizontale, à sa 45^{ème} session, le CCFA n'est pas parvenu à décider si les additifs alimentaires ayant la fonction de « stabilisant » ou « épaississant » sont justifiés à l'emploi pour les légumes frais traités en surface dans la catégorie d'aliments 04.2.1.2 « Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (y compris les graines de soja) et l'aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines », et est convenu de demander au groupe de travail électronique physique sur la NGAA à la 46^{ème} session du CCFA de réexaminer l'approche horizontale pour cette catégorie d'aliments 04.1.1.2 « Fruits frais traités en surface », dans laquelle l'emploi de ces additifs a été précédemment établi par le Comité comme justifié dans les glaçages, les enrobages et les décorations.²
4. À sa 45^{ème} session, le CCFA est par ailleurs convenu que les dispositions concernant la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et ses sous-catégories seraient examinées par un groupe de travail électronique dirigé par la France,³ et que les dispositions concernant les catégories d'aliments 01.1.1 « Lait et babeurre (nature) », 01.1.1.1 « Lait (nature) », 01.1.1.2 « Babeurre (nature) » et 01.1.2 « Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum) » seraient examinées par un groupe de travail électronique dirigé par la Nouvelle-

¹REP13/FA, par. 85.²REP13/FA, par. 82-83.³REP13/FA, par. 76.

Zélande.⁴ Les rapports de ces deux groupes de travail électronique sont présentés dans le document CX/FA 14/46/10 (Point 5(c) de l'ordre du jour) et CX/FA 14/46/11 (Point 5(d) de l'ordre du jour).

Dispositions pour examen à la 46^{ème} session du CCFA

5. L'annexe 1 du présent document rassemble les dispositions des tableaux 1 et 2 des additifs alimentaires du tableau 3 ayant la fonction d' « émulsifiant, stabilisant et épaississant » qui n'ont pas été abordées à la 45^{ème} session du CCFA (à l'exception de celles qui ont été examinées par les deux groupes de travail électronique mentionnés ci-dessus), et décrit l'approche horizontale pour la justification de l'emploi de ces additifs dans chaque catégorie d'aliments.

6. L'annexe 2 présente la justification technologique pour l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans les catégories d'aliments contenues dans l'appendice du tableau 3 pour les catégories d'aliments qui ont été examinées à la 45^{ème} session du CCFA.

7. L'annexe 3 présente les « Principes de travail pour l'examen des additifs alimentaires du tableau 3 ayant la fonction d'émulsifiant, stabilisant et épaississant », qui ont été convenus à la 45^{ème} session du CCFA, pour faciliter la discussion du Comité.

⁴REP13/FA, par. 77.

Annexe 1: Émulsifiants, stabilisants et épaississants**Catégorie d'aliments n° 04.1.1.2 (Fruits frais traités en surface)**

Normes de produits correspondantes: 143-1985: autorise seulement le glycérol et le sorbitol (SIN 420) au niveau des BPF (la norme ne couvre pas les enrobages)

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 16 « Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décoration des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson. » Justification de la proposition: les observations soumises par les membres du groupe de travail électronique. La norme de produits correspondante ne couvre pas les enrobages.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Costa Rica, ICGMA: les émulsifiants sont utilisés dans les enrobages cireux des agrumes et autres fruits. Brésil: au cas par cas Union européenne – l'emploi des additifs devrait être limité aux fruits frais; l'Union européenne se demande si la justification est pertinente pour toutes les dispositions répertoriées. Espagne: les agents de glaçage des supports sont des catégories fonctionnelles différentes des émulsifiants, stabilisants et épaississants et ne sont pas l'objet de l'examen du groupe de travail Royaume-Uni: l'emploi d'un émulsifiant à la surface des fruits frais est-il une fonction d'additif dans le Codex? Il peut être un support, ou un additif dans un additif, mais aucun des deux ne semble créer un précédent pour l'emploi d'émulsifiants dans cette catégorie d'aliments.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16 ⁵	7	Adopter avec la note 16	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	16	7		ICGMA: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant »
AGAR-AGAR	406	BPF		7		
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7		
ALGINATE D'AMMONIUM	403	BPF		7		
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7		
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7		
GOMME GELLANE	417	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16	7		AIDGUM: soutient la proposition
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	16	7		

⁵**Note 16:** Utilisation dans les glaçages, les enrobages ou les décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	16	7	
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	16	7	ICGMA: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant »
GOMME KARAYA	416	BPF		7	
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7	
LÉCITHINE	322(i)	BPF	16	7	Brésil: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant »
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7	
MANNITOL	421	BPF		4	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	16	7	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	16	7	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF	16	7	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF	16	7	
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7	ICGMA: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant »
PECTINES	440	BPF		7	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	16	7	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		7	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	16 et 71 ⁶	7	Brésil: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant »
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7	Brésil: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant »
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		7	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF	16	7	
GOMME TARA	417	BPF		7	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	
GOMME XANTHANE	413	BPF		7	AIDGUM: soutient la proposition

⁶Note 71: Les sels de calcium, de potassium et de sodium seulement.

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.2 (Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 3 « Traitement de surface » Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, Observations dans CX/FA12/44/9 Add. 2 d'ICGMA: les émulsifiants, stabilisants et épaississants technologiquement justifiés dans la catégorie d'aliments 04.2.1.2 sont utilisés pour épaissir et stabiliser le mélange filmogène de sorte qu'il adhère à la surface du fruit/légume frais.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Costa Rica, ICGMA: l'emploi des stabilisants est technologiquement justifié sur les légumes traités en surface. Les amidons alimentaires modifiés sont généralement utilisés avec des constituants comme les acides organiques (jus de citron, citrique, etc.) et des agents d'enrobage dans les applications en aérosols pour épaissir et stabiliser le mélange filmogène de sorte qu'il adhère à la surface des fruits et des légumes frais.. Brésil: au cas par cas Union européenne: au cas par cas; la catégorie 04.2.1.2 limite l'emploi des agents de glaçage aux fruits à coque seulement (note 79); il conviendrait d'en tenir compte lors de l'examen des dispositions ci-dessous; les dispositions qui ne concernent pas les fruits à coque devraient être écartées. Royaume-Uni: accepte la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	16	7		
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter avec la note 3	ICGMA: accepte la proposition
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7		
ALGINATE D'AMMONIUM	403	BPF		7		
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	4 ⁷ et 16	7		Adopter avec les notes 4, 16 et 3
CHLORURE DE CALCIUM	509	800	58 ⁸	7	Adopter avec les notes 3 et 58	Brésil: soutient la proposition
SULFATE DE CALCIUM	516	800	58	7		Brésil: soutient la proposition
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	Adopter avec la note 3	
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Adopter avec la note 3	
GOMME GUAR	412	BPF		7		

⁷Note 4: Pour décoration, estampillage ou marquage du produit.

⁸Note 58: En tant que calcium.

GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	83000	79		Adopter avec les notes 79 et 3	AIDGUM: soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	16	7		
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	16	7		ICGMA: accepte la proposition
GOMME KARAYA	416	BPF		7	Adopter avec la note 3	
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
LÉCITHINE	322(i)	BPF	16	7		
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7		
MANNITOL	421	BPF		4	Adopter avec la note 3	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	16	7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF	16	7		
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF	16	7		
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7		ICGMA: accepte la proposition
PECTINES	440	BPF		7		
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7	Adopter avec la note 3	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	16	7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		7	Adopter avec la note 3	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	16 et 71	7	Adopter avec les notes 16, 71 et 3	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		7	Adopter avec la note 3	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF			Adopter avec la note 3	
GOMME TARA	417	BPF		7	Adopter avec la note 3	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	Adopter avec les notes	AIDGUM: soutient l'adoption

CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	16	7	16 et 3
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Adopter avec la note 3
GLUCONATE DE CALCIUM	578	800	58	7	Adopter avec les notes 3 et 58
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	800	58	7	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	BPF	16	7	
HYDROXYDE DE CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	BPF	16	7	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16	7	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	16	7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2000			

Catégorie d'aliments n° 06.2 (Farines et amidons (y compris farine de soja))

Normes de produits correspondantes: aucune; la sous-catégorie 06.2.1 contient des normes de produits correspondantes

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié – transférer toutes les dispositions dans la catégorie d'aliments 06.2.1 avec la note 186 ⁹ « Utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement »					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: aucune disposition dans la catégorie d'aliments 06.2.2 pour les émulsifiants, stabilisants et épaississants.					Brésil, Espagne: soutiennent la proposition, transférer dans la sous-catégorie 06.2.1 avec la note 186, les émulsifiants et les stabilisants sont nécessaires dans les farines, d'une façon générale.	
					Union européenne, Royaume-Uni: Non justifié	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4	Interrompre, maintenir la disposition relative aux BPF dans 06.2.1 ajouter la note 186	
LÉCITHINE	322(i)	5000		7	Interrompre, adopter dans 06.2.1 à 2000 mg/kg avec la note 186 – autorisée dans la farine de blé à 2000 mg/kg dans la norme CODEX 152-1985	ICGMA: la farine de soja a besoin de la lécithine en tant qu'émulsifiant
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		4	Interrompre, adopter dans 06.2.1 avec la nouvelle note 186	

⁹**Note 186:** Utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement.

Catégorie d'aliments n° 06.2.1 (Farines)

Normes de produits correspondantes: 301R-2011: références catégorie d'aliments 06.2.1 tableaux 1 et 2; 176-1989, 154-1985, 173-1989, 170-1989, 178-1991, 155-1985: n'abordent pas les additifs alimentaires; 152-1985: ne répertorie que des enzymes et des agents de traitement de la farine

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 186 « Utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement » Justification de la proposition: les observations soumises par le Brésil					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil: soutient la proposition, les émulsifiants et stabilisants sont nécessaires dans les farines, d'une façon générale. Union européenne, Royaume-Uni: conteste le besoin technologique Espagne: l'emploi d'additifs en tant qu'agents de traitement de la farine n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	57 ¹⁰	7	Adopter avec les notes 57 et 186	États-Unis: le sulfate de calcium est autorisé dans la farine en tant qu'agent de blanchiment jusqu'à 60000 mg/kg Union européenne: agent de blanchiment n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants
SULFATE DE CALCIUM	516	BPF	57	7		
LÉCITHINE	322(i)	5000			Adopter à 2000 mg/kg avec la note 186 – autorisé dans la farine de blé à 2000 mg/kg dans la norme CODEX 152-1985	ICGMA: la farine de soja a besoin de lécithine en tant qu'émulsifiant, ajouter la note « Utilisation dans la farine de soja »
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF			Adopter avec la note 186	

Catégorie d'aliments n° 06.2.2 (Amidons)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié Justification de la proposition: aucune disposition relative aux émulsifiants, stabilisants et épaississants dans la NGAA					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil, Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition	
--	--	--	--	--	---	--

¹⁰**Note 57:** La BPF à respecter correspond à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids.

Catégorie d'aliments n° 06.4.1 (Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add 2. – les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont couramment utilisés dans les pâtes fraîches pour mieux lier et réduire les pertes dues à la cuisson					Brésil, Costa Rica, IFAC, ICGMA: soutiennent la proposition, les émulsifiants et les stabilisants sont utilisés pour lier	
					Union européenne: au cas par cas; ne s'oppose pas à l'emploi dans les nouilles, cependant pour les pâtes, l'Union européenne soutient seulement SIN 322(i) Lécithine et SIN 471 'MONO- ET DI-GLYCERIDES D'ACIDES GRAS	
					Espagne: au cas par cas: certains émulsifiants, stabilisants et épaississants sont justifiés dans les pâtes fraîches, comme SIN 322 ou 471 mais il ne faudrait pas en déduire que l'emploi de tous les émulsifiants, stabilisants et épaississants est justifié. Les SIN 415, 466, 472a, 472b, 472c sont nécessaires seulement dans les nouilles et les SIN 1414, 1420 et 1422 sont utilisés seulement en tant qu'épaississants. Seuls quelques emplois pour quelques produits ont été demandés. Dans la législation de l'Union européenne, seulement les SIN 322 et 471 sont autorisés dans les « pâtes fraîches ».	
					Envisager l'emploi de la note 211 ¹¹ « Utilisation dans les nouilles uniquement »	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		4	Adopter	Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 12000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		4		Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 10000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4		Union européenne: limiter aux nouilles
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		4		Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 10000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
CARRAGHÉNANE	407	BPF		4		Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 30000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
CURDLAN	424	BPF		4		Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 10000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	200		4		Union européenne: limiter aux nouilles
GOMME GELLANE	418	BPF		4		Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 16000 mg/kg pour améliorer l'élasticité

¹¹ **Note 211:** Utilisation dans les nouilles uniquement.

GOMME GUAR	412	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 10000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 5000 mg/kg pour améliorer l'élasticité AIDGUM soutient l'adoption
GOMME KARAYA	416	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 8000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
FARINE DE KONJAC	425	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 16000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
LÉCITHINE	322(i)	BPF		4	Union européenne: soutient l'adoption Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 8000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF		4	Union européenne, EFEMA, ELC: acceptent la proposition Japon: utilisé dans les nouilles en tant qu'émulsifiant jusqu'à 2200 mg/kg pour éviter la rétrogradation de l'amidon.
PECTINES	440	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	200		4	Union européenne: limiter aux nouilles
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 20000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	50000		4	Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 20000 mg/kg pour améliorer l'élasticité Biopolymer: adopter à 10,000 mg/kg
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 5000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
GOMME XANTHANE	415	10000		4	Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 10000 mg/kg pour améliorer l'élasticité

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

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add 2. soumises par le Brésil – les stabilisants sont nécessaires pour prévenir les changements de structure des pâtes sèches dus au traitement thermique.					Brésil, Costa Rica, IFAC, ICGMA: soutiennent la proposition, les émulsifiants et stabilisants sont utilisés pour lier	
					Union européenne: ne s'oppose pas à l'emploi dans les nouilles, cependant, pour les pâtes, l'Union européenne soutient l'emploi seulement dans les pâtes sans gluten et les pâtes destinées aux régimes hypoprotidiques	
					Espagne: ajouter la note 211 « Utilisation dans les nouilles seulement ». SIN 1414, 1420 et 1422 sont utilisés seulement en tant qu'épaississants et 1400 en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans l'industrie. Nous souhaitons savoir si au Brésil, ces additifs sont utilisés dans toutes sortes de pâtes sèches car dans la législation de l'Union européenne, les additifs ne sont autorisés que dans les pâtes sans gluten et/ou destinées aux régimes hypoprotidiques »	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter	
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7		
ALGINATE D'AMMONIUM	403	BPF		7		
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4		
SULFATE DE CALCIUM	516	5000		7		
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		
CARRAGHÉNANE	407	8330	37 ¹²	7		
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	200		4		
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7		
GOMME KARAYA	416	BPF		7		AIDGUM: soutient l'adoption
FARINE DE KONJAC	425	10000		7		
LÉCITHINE	322(i)	5000		7		
MANNITOL	421	BPF		7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7		
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	30000		7		EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PECTINES	440	BPF		7		

¹² **Note 37:** Comme poids des matières sèches de lait écrémé.

PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	200		4
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2600		7
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		4
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	8330	37	7
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		7
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	50000		4
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF		4
GOMME TARA	417	BPF		7
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7
GOMME XANTHANE	415	10000		4

Catégorie d'aliments n° 08.1 (Viande fraîche, volaille et gibier compris)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié – transférer dans la catégorie d'aliments 08.1.1 avec la note 16 et la catégorie d'aliments sans ajouter la note 16
Justification de la proposition: aucun consensus dans les observations du groupe de travail électronique; dans CX/FA 12/44/9 Add 2. - Brésil: aucun additif alimentaire ne devrait être autorisé dans la catégorie d'aliments 08.1, à l'exception des colorants, avec la note 4 et 16

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Costa Rica, ICGMA: certains sont utilisés pour retenir l'eau et épaissir la texture
Brésil, Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Interrompre – transférer dans la catégorie d'aliments 08.1.1 avec la note 16 et la catégorie d'aliments 08.1.2 sans ajouter de note	
GARRAGHÉNANE	407	BPF		7		Costa Rica, ICGMA: utilisé pour retenir l'eau et épaissir la texture
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME KARAYA	416	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
MANNITOL	424	BPF		4		ICGMA: soutient l'adoption
PECTINES	440	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		ICGMA: soutient l'adoption
GOMME TARA	417	BPF		7		
GOMME XANTHANE	415	BPF		7		

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

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 16 «Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson »					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: la plupart des dispositions et des observations du groupe de travail électronique sont en faveur de l'emploi concerne l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans les glaçages (Note 16 « Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson »)					Brésil: emploi non justifié Costa Rica, ICGMA: certains sont utilisés pour retenir l'eau et épaissir la texture Union européenne: l'emploi d'additifs dans la viande fraîche devrait être limité aux colorants de marquage sanitaire; l'Union européenne s'oppose à tout autre emploi; il conviendrait d'examiner au niveau du Codex comment aborder les additifs alimentaires nécessaires dans cette catégorie d'aliments. Espagne: l'emploi des additifs en tant qu'agents de glaçage ou supports n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants Royaume-Uni: soutient la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié avec la note 16	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	16	7		
AGAR-AGAR	406	BPF				
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	4 ¹³ et 16	7		
CHLORURE DE CALCIUM	509	15000		7		
CARRAGHÉNANE	407	BPF				Costa Rica, ICGMA: utilisé pour retenir l'eau et épaissir la texture
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7		ICGMA: soutient l'adoption
GOMME GELLANE	418	BPF				
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16	7		ICGMA, AIDGUM: soutiennent l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	16	7		ICGMA: soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	16	7		ICGMA: soutient l'adoption
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	16	7		ICGMA: soutient l'adoption
GOMME KARAYA	416	BPF				AIDGUM: soutient l'adoption
FARINE DE KONJAC	425	BPF				ICGMA: soutient l'adoption
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET	472b	BPF	16	7		

¹³ **Note 4:** Pour décoration, estampillage ou marquage du produit.

D'ACIDES GRAS						
LÉCITHINE	322(i)	BPF	16	7		ICGMA: soutient l'adoption
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2260		7		
MANNITOL	421	BPF				ICGMA: soutient l'adoption
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	16	7		ICGMA: soutient l'adoption
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	16	7		ICGMA: soutient l'adoption
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF	16	7		ICGMA: soutient l'adoption
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF	16	7		ICGMA: soutient l'adoption
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7		
PECTINES	440	BPF				ICGMA: soutient l'adoption
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16	7		ICGMA: soutient l'adoption
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	16	7		ICGMA: soutient l'adoption
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF				ICGMA: soutient l'adoption
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	16 et 71	7		
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATE DE SODIUM	401	15000		7		Costa Rica, ICGMA: utiliser pour retenir l'eau et épaissir la texture États-Unis: l'alginate de sodium est autorisé aux États-Unis en tant que filmogène pour les carcasses fraîchement habillées jusqu'à 15000 mg/kg du poids de la carcasse (9CFR 424.21(c))
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	15000		7		États-Unis: le carboxyméthyl-cellulose sodique est autorisé aux États-Unis en tant que filmogène pour les carcasses fraîchement habillées jusqu'à 15000 mg/kg du poids de la carcasse ICGMA: soutient l'adoption
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	16	7	Adopter à 500 mg/kg avec la note 16 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de rétention de la couleur »	États-Unis: le citrate de sodium est autorisé aux États-Unis pour les coupes de viande fraîche en tant qu'agent de rétention de la couleur jusqu'à 500 mg/kg ICGMA: soutient l'adoption au niveau des BPF avec la note 16
GOMME TARA	417	BPF				
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié avec la note 16	AIDGUM : soutient l'adoption
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	16	7		ICGMA: soutient l'adoption

CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	5000		7	Adopter à 500 mg/kg avec la note 16 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de rétention de la couleur »	États-Unis: le citrate de sodium est autorisé aux États-Unis pour les coupes de viande fraîche en tant qu'agent de rétention de la couleur jusqu'à 500 mg/kg ICGMA: soutient l'adoption tel que répertoriée avec la note 16
GOMME XANTHANE	415	BPF			Adopter tel que répertorié avec la note 16	

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

Normes de produits correspondantes: aucune

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié</p> <p>Justification de la proposition: les observations soumises par certains membres du groupe de travail électronique indiquent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans cette catégorie d'aliments, CX/FA 12/44/9 Add 1 recommande l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants, généralement justifiés dans la catégorie d'aliments 08.1.2, justification technologique citée</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Brésil: émulsifiants, stabilisants et épaississants non justifiés dans les produits frais</p> <p>Costa Rica. ICGMA: certains émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés pour retenir l'eau et épaissir la texture</p> <p>Union européenne: l'emploi des additifs dans la viande fraîche devrait être limité aux colorants pour le marquage sanitaire; l'Union européenne s'oppose à tout autre emploi; aucune justification n'est fournie pour cette catégorie</p> <p>Espagne, Royaume-Uni: demander des informations sur l'emploi</p> <p>ELC: cette catégorie, conformément au descripteur de la catégorie d'aliments, autorise certains additifs alimentaires seulement: pour le marquage (colorants) et dans les glaçages; la rétention d'eau etc. est, d'après nous, une extension qui appartiendrait aux sous-catégories de la catégorie d'aliments 8.2.</p> <p>ICGMA: l'amidon alimentaire modifié est utilisé en tant qu'épaississant dans la volaille injectée et culbutée et dans les produits de type saucisses.</p>
---	---

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter tel que répertorié	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
AGAR-AGAR	406	BPF				
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	1500	4 et 16	7		
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		
CARRAGHÉNANE	407	BPF				Costa Rica, ICGMA: utilisé pour retenir l'eau et épaissir la texture
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
GOMME GELLANE	418	BPF				

GOMME GUAR	412	BPF		7	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7	AIDGUM, ICGMA: soutiennent l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7	
GOMME KARAYA	416	BPF			
FARINE DE KONJAC	425	BPF			ICGMA: soutient l'adoption
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption
MANNITOL	421	BPF			ICGMA: soutient l'adoption
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF		7	
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption
PECTINES	440	BPF			ICGMA: soutient l'adoption
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF			ICGMA: soutient l'adoption
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	71	7	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7	
ALGINATE DE SODIUM	401	8000		7	Costa Rica, ICGMA: utilisé pour retenir l'eau et épaissir la texture États-Unis: l'alginate de sodium est autorisé dans les pièces de volaille crues, hachées et reformées aux États-Unis en tant que liant et allongeur jusqu'à 12400 mg/kg
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption

CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
GOMME TARA	417	BPF				
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7		
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
GOMME XANTHANE	415	BPF				

Catégorie d'aliments n° 09.1 (Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Normes de produits correspondantes: aucune; 292-2008 correspond à la sous-catégorie 09.1.2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié Justification de la proposition: aucune information pour soutenir l'emploi n'est fournie par le groupe de travail électronique					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Union européenne: non appropriée pour cette catégorie d'aliments mère. Qui plus est, les additifs ne sont généralement pas permis dans la norme Codex 292-2008. Le glaçage y renvoie à l'application d'une couche de glace protectrice (givrage transparent) aux produits à base de fruits de mer congelés. Si les additifs étaient utilisés dans le procédé, ils auraient été mentionnés dans la norme. Espagne: les agents de glaçage et les supports n'ont pas la fonction d'émulsifiants, stabilisants et épaississants Royaume-Uni: les dispositions dans la catégorie mère devraient être interrompues car elles pourraient entrer en conflit avec les sous-catégories. ELC: les humectants sont technologiquement justifiés dans le poisson congelé et surgelé seulement pour éviter les pertes à la décongélation. L'étiquetage des aliments non pré-emballés est soumis à la législation nationale. Cependant, le présent document est limité aux émulsifiants, stabilisants et épaississants seulement.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16	7	Interrompre	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	16	7		
CARRAGHÉNANE	407	BPF		4		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7		
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16	7		AIDGUM soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	16	7		
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	16	7		

AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	16	7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		4		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7		
LÉCITHINE	322(i)	BPF	16	7		
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7		
MANNITOL	421	BPF		4		
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	16	7		
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	16	7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF	16	7		
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF	16	7		
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		
CELLULOSE EN Poudre	460(ii)	BPF	16	7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	16 et 71	7		
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	4466	BPF	16	7		
					Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2, éventuellement utilisé en tant que régulateur de l'acidité, sinon, interrompre.	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF		4		
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	Interrompre	AIDGUM soutient l'adoption
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2, éventuellement utilisé en	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

					tant que régulateur de l'acidité, sinon, interrompre.	
--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n° 09.1.1 (Poissons frais)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification**horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** aucune information pour soutenir l'emploi n'est fournie par le groupe de travail électronique**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Union européenne:** ne soutient pas**Espagne:** l'emploi examiné (agents de glaçage, supports ou agents de rétention de l'eau) ne sont pas des fonctions des émulsifiants, stabilisants et épaississants, peut induire en erreur les consommateurs.**ELC:** les humectants sont technologiquement justifiés dans les poissons congelés et surgelés seulement pour éviter les pertes à la décongélation. L'étiquetage des aliments non pré-emballés est soumis à la législation nationale. Cependant, le présent document est limité aux émulsifiants, stabilisants et épaississants seulement.**Catégorie d'aliments n° 09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais)**

Normes de produits correspondantes: 292-2008: les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les mollusques bivalves vivants, seuls les antioxydants sont autorisés dans les mollusques bivalves crus (mollusques écaillés réfrigérés), conformément aux dispositions dans la catégorie d'aliments 09.1.2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification**horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** aucune fonction technologique pour soutenir l'emploi n'est fournie par le groupe de travail électronique**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Union européenne:** les additifs sont généralement autorisés dans la norme Codex 292-2008. Le glaçage mentionné renvoie à l'application d'une couche de glace protectrice (givrage transparent) aux produits à base de fruits de mer congelés. Si les additifs étaient utilisés dans le procédé, ils auraient été mentionnés dans la norme.**Espagne:** les agents de glaçage et les supports n'ont pas la fonction d'émulsifiants, stabilisants et épaississants, peuvent induire en erreur les consommateurs**ELC:** les humectants sont technologiquement justifiés dans les poissons congelés et surgelés seulement pour éviter les pertes à la décongélation. L'étiquetage des aliments non pré-emballés est soumis à la législation nationale. Cependant, le présent document est limité aux émulsifiants, stabilisants et épaississants seulement.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	4 et 16	7	Interrompre	IFAC: Adopter tel que répertorié

Catégorie d'aliments n° 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**Normes de produits correspondantes:** Aucune; les sous-catégories ont des normes de produits correspondantes

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié – interrompre les dispositions et transférer dans les sous-catégories					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: plusieurs sous-catégories nécessitent des notes spécifiques à ces sous-catégories ou l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié					Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		4	Interrompre – transférer dans les sous-catégories appropriées	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4		
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58	4		
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF		4		
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		4		
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	10000		7		
MONO-ET-DI GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000		7		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4		
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		4		
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF		4		

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

Normes de produits correspondantes: 092-1981, 95-1981, 190-1995: n'autorisent pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants; 165-1989: autorise SIN 401 en tant qu'agent de rétention de l'eau dans tous les produits de la pêche, dans le poisson haché, autorise seulement les épaississants (SIN 412, 410, 440, 466, 415, 407, 407a, 461 au niveau des BPF) et SIN 331 et 332 en tant que régulateurs de l'acidité; 36-1981: autorise certains antioxydants; 191-1995: n'autorise pas les additifs alimentaires; 292-2008: les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les mollusques bivalves vivants, seuls les antioxydants sont autorisés dans les mollusques bivalves crus (mollusques congelés crus) conformément aux dispositions dans la catégorie d'aliments 09.2.1. – aucune de ces normes n'examinent les ingrédients de glaçage

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié, quand utilisé dans la chair de poisson, nécessite la note « Utilisation en tant qu'agent de texturation »		Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: bien que les normes CODEX qui correspondent à cette catégorie d'aliments autorise seulement les émulsifiants, stabilisants et épaississants dans un nombre très limité de produits (le poisson haché), les observations du groupe de travail électronique sur les dispositions relatives à		Brésil: ne soutient pas l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments. L'emploi de ces additifs alimentaires en tant qu'agents de rétention de l'eau peut conduire à des fraudes et induire en erreur les consommateurs. La justification fournie est pour les produits enrobés de pâte, par conséquent les dispositions correspondantes devraient être examinées dans la sous-catégorie 09.2.2.	

<p>certaines additifs alimentaires indiquent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans cette catégorie d'aliments par plusieurs membres du Codex</p> <p>Union européenne: ne soutient pas. Les propriétés de texture du poisson sont liées à sa fraîcheur. L'emploi d' « agents de texture » dans le poisson entier induirait par conséquent en erreur le consommateur. Par ailleurs, plusieurs normes Codex sont en conflit.</p> <p>Royaume-Uni: accepte toutes les propositions initiales</p> <p>IFAC: les épaississants et les stabilisants sont utilisés dans cette catégorie d'aliments pour protéger le produit des changements de structure lors des cycles de congélation et décongélation pendant la manutention et le stockage, en abaissant le point de congélation</p>						
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		
AGAR-AGAR	406	20000	3 ¹⁴ et 53 ¹⁵	7	Adopter tel que répertorié	
ACIDE ALGINIQUE	400	5000		7	Adopter à 7500 mg/kg avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	IFAC: 7500 mg/kg sont nécessaires pour protéger des changements de structure pendant la congélation/décongélation Marinalg: les BPF ou 7500 mg/kg sont nécessaires; abaissent le point de congélation, protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF			Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	5000		7	Adopter à 7500 mg/kg avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	IFAC: 7500 mg/kg sont nécessaires pour protéger des changements de structure pendant la congélation/décongélation Marinalg: les BPF ou 7500 mg/kg sont nécessaires; abaissent le point de congélation, protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
ALGINATE DE CALCIUM	404	5000		7	Adopter à 7500 mg/kg avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	IFAC: 7500 mg/kg nécessaires pour protéger des changements de structure pendant la congélation/décongélation Marinalg: les BPF ou 7500 mg/kg sont nécessaires; abaissent le point de congélation, protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage

¹⁴**Note 3:** Traitement de surface.

¹⁵**Note 53:** Utilisation dans les pâtes d'enrobage uniquement.

CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	95 ¹⁶	7	Adopter tel que répertorié – la note 95 exclue l'emploi dans les produits couverts par les normes de produits qui n'autorisent pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants	
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58		Adopter tel que répertorié avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
GOMME DE CAROUBE	410	BPF			Adopter avec la note 61 - correspond à la norme Codex 165-1989	
CARRAGHÉNANE	407	5000	61 ¹⁷	7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture » (pas de note 61) - BPF et la note 61 correspond à la norme CODEX 165-1989, mais la note 61 limiterait la note au poisson haché seulement qui ne couvre pas l'emploi cité dans l'observation de Marinalg	IFAC: les BPF avec la note 61 correspond à la norme Codex 165-1989 Marinalg: les BPF ou 7500 mg/kg sont nécessaires; abaissent le point de congélation, protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	20000	3 et 53	7	Adopter tel que répertorié	
GOMME GELLANE	418	BPF			Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	

¹⁶ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

¹⁷ **Note 61:** Utilisation dans le poisson haché uniquement.

GOMME GUAR	412	BPF	61 et 73 ¹⁸	7	Adopter avec la note 61 et la nouvelle note « En tant qu'épaississant de glaçage pour le crabe congelé » – voir l'observation du Japon, note 61 correspond à la norme CODEX 165-1989, la note 73 n'est pas nécessaire	Japon: soutient la proposition – ajouté pour améliorer l'adhérence du glaçage sur le crabe. La norme CODEX 165-1989 ne couvre pas le crabe congelé.
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	AIDGUM soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7		
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7		
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7		
GOMME KARAYA	416	BPF				AIDGUM soutient l'adoption
FARINE DE KONJAC	425	BPF				
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7		
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7		
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7		
MANNITOL	421	BPF		7		
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	61	7	Adopter tel que répertorié – Correspond à la norme CODEX 165-1989	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	10000				
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000				
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7		
PECTINES	440	20000	16	7	Adopter au niveau des BPF avec la note 61 – BPF et la note 61 correspond à la norme CODEX 165-1989	IFAC: BPF avec la note 61 correspond à la norme CODEX 165-1989

¹⁸**Note 73:** À l'exception du poisson entier.

POLYDEXTROSES	1200	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	5000		7	Adopter à 7500 mg/kg avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	Marinalg, IFAC: les BPF ou 7500 mg/kg sont nécessaires; abaissent le point de congélation, protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF			Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	30000		7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	61	7	Adopter avec la note 61 - correspond à la norme CODEX 165-1989	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	5000		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture » - BPF avec la note 61 correspond à la norme CODEX 165-1989 mais la note 61 ne couvre pas l'emploi de Marinalg dans tous les poissons	IFAC: BPF avec la note 61 correspond à la norme Codex 165-1989 Marinalg: les BPF sont nécessaires; abaissent le point de congélation, protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	71	7	Adopter avec la note 71 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
ALGINATE DE SODIUM	401	5000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 165-1989	IFAC: les BPF correspondent à la norme Codex 165-1989 Marinalg: les BPF ou 7500 mg/kg sont nécessaires; abaissent le point de congélation ; protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		7	Adopter avec la note 61 – correspond à la norme CODEX 165-1989	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	Adopter avec la note 61 – correspond à la norme CODEX 165-1989	

GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF			Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
GOMME TARA	417	BPF	73	7	Adopter tel que répertorié	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	AIDGUM soutient l'adoption
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	Adopter avec la note 61 - correspond à la norme CODEX 165-1989	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		
GOMME XANTHANE	415	160		7	Adopter au niveau des BPF avec la note 61 « En tant qu'épaississant de glaçage pour le crabe congelé » - voir les observations du Japon, la note 61 – correspond à la norme CODEX 165-1989	Japon: soutient la proposition – ajouté pour améliorer l'adhérence de l'enrobage sur le crabe, La norme CODEX 165-1989 ne couvre pas le crabe congelé. Biopolymer, IFAC: adopter au niveau des BPF avec la note 61 pour s'aligner sur la norme Codex 165-1989

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

Normes de produits correspondantes: 166-1989: autorise certains additifs dans les enrobages: (épaississants: SIN 401, 412, 410, 440, 466, 415, 407, 407a, 461, 463, 464, 465 au niveau des BPF), SIN 471 et 322 en tant qu'émulsifiants, SIN 501 en tant qu'agent levant, et amidons modifiés (SIN 1401, 1402, 1404, 1410, 1412, 1414, 1413, 1420, 1421, 1422, 1440, 1442) 166-1989: autorise SIN 401 en tant qu'agent de rétention de l'eau dans les filets de poisson et la chair de poisson hachée, dans la chair de poisson hachée autorise seulement les épaississants (SIN 412, 410, 440, 466, 415, 407, 407a, 461 au niveau des BPF) et SIN 331 et 332 en tant que régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié avec la note 41 ¹⁹ « Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement »					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: la norme CODEX 166 autorise l'emploi de certains épaississants dans la pâte à frire.					Observations dans CX/FA 12/44/9 add 2 pour la catégorie d'aliments 09.2 – Les épaississants et les stabilisants sont utilisés dans les pâtes à frire pour réduire l'adhérence, réduire l'apport de matière grasse pendant la friture et améliorer la nature croustillante de la pâte. Ils protègent aussi le produit des changements de structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage, en diminuant le point de congélation. Union européenne: soutient l'emploi seulement dans les enrobages de pâte à frire. Royaume-Uni: accepter toutes les propositions initiales ICGMA: les amidons alimentaires modifiés sont utilisés dans les panures et pâtes à frire en tant que stabilisants IFAC: soutient la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1989	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	41	7		
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter avec la note 53 (limité dans 9.2.1 aux enrobages seulement)	

¹⁹**Note 41:** Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.

ACIDE ALGINIQUE	400	BPF			Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981 également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 avec la note 95)
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58		Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)
GOMME DE CAROUBE	410	BPF			Adopter avec les 41 et 61 – dans la norme CODEX 166-1981 autorisé dans la pâte à frire pour tous les produits de la pêche et dans la chair de poisson hachée
CARRAGHÉNANE	407	BPF	41 et 61	7	Adopter avec les notes 41 et 61 – dans la norme CODEX 166-1981 autorisé dans la pâte à frire pour tous les produits de la pêche et dans la chair de poisson hachée (également dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)

DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans les enrobages seulement)	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981	
GOMME GELLANE	418	BPF			Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans les enrobages seulement)	
GOMME GUAR	412	2000		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 41 et 61 – dans la norme CODEX 166-1981 autorisé dans la pâte à frire pour tous les produits de la pêche et dans la chair de poisson hachée	IFAC: les BPF avec la note 61 correspond à la norme Codex 166-1989
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	AIDGUM: soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié - correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans	
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	41	7		

					toute chair de poisson)	
GOMME KARAYA	416	BPF			Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	AIDGUM: soutient l'adoption
FARINE DE KONJAC	425	BPF				
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7		
LÉCITHINE	322(i)	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
MANNITOL	421	BPF		4		
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	41 et 61	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	10000			Adopter tel que répertorié (répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000			Adopter au niveau des BPF avec la note 41 – Correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	

PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1989	
AMIDON OXYDE	1404	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1989 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
PECTINES	440	BPF	41 et 61	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1989	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié - correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF			Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	61	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1989	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié - correspond à la norme CODEX 166-1989	
CELLULOSE EN POWDRE	460(ii)	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
ALGUE EUCHEUMA	407a	5000		7	Adopter au niveau des	IFAC: les BPF avec la note 61 correspond à la norme Codex 166-

TRANSFORMÉE					BPF avec les notes 41 et 61 – dans la norme CODEX 166-1981 autorisé dans la pâte à frire pour tous les produits de la pêche et la chair de poisson hachée (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	1989
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	16 et 71	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF	41 et 99	7	Adopter tel que répertorié – conforme à la norme CODEX 166-1981	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF	41 et 61	7	Adopter tel que répertorié - conforme à la norme CODEX 166-1981	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	61	7		
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF			Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
ACÉTATE D'AMIDON	1420	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié - conforme à la norme CODEX 166-1981	
GOMME TARA	417	BPF	73	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 avec la note 73)	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	AIDGUM: soutient l'adoption
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	61	7	Adopter tel que	

CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	61	7	
GOMME XANTHANE	415	BPF	41 et 61	7	Adopter tel que répertorié - conforme à la norme CODEX 166-1981

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

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Royaume-Uni: préciser comment les glaçages sont utilisés sur les produits à base de chair de poisson hachée (note 16) ICGMA: l'amidon alimentaire modifié utilisé dans les produits à la crème en tant que stabilisants		
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié		
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	16	7			
AGAR-AGAR	406	BPF		7			
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF					
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	16	7	Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – éventuellement utilisé en tant que régulateur de l'acidité		
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58		Adopter tel que répertorié		
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7			
GOMME DE CAROUBE	410	BPF					
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7			
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF					
GOMME GELLANE	418	BPF					
GOMME GUAR	412	BPF		7			
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16	7			AIDGUM: soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	16	7			
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	16	7			

AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	16	7		
GOMME KARAYA	416	BPF				
FARINE DE KONJAC	425	BPF				
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7		
LÉCITHINE	322(i)	BPF	16	7		
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7		
MANNITOL	421	BPF		4		
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	16	7		
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	16	7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	10000				
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000				
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7		
PECTINES	440	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16	7	Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – éventuellement utilisé en tant que régulateur de l'acidité (adopter avec la note 16)	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF				
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF				
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	16	7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		7		
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	16 et 71	7	Adopter tel que répertorié	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF	16	7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	16	7	Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – éventuellement utilisé en tant que régulateur de	

					l'acidité
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF			Adopter tel que répertorié
GOMME TARA	417	BPF		7	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	16	7	Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – éventuellement utilisé en tant que régulateur de l'acidité
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	16	7	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Adopter tel que répertorié

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

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec les notes 41 « Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement » et 16 « Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson »					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, la justification technologique fournie dans les observations du groupe de travail électronique (générales sur la catégorie d'aliments et pour des dispositions spécifiques) concerne l'emploi dans les enrobages/glaçages seulement					Brésil: aucune justification technologique n'est fournie Costa Rica: l'amidon alimentaire modifié dans les pâtes à frire et les panures est utilisé en tant que stabilisant Espagne: l'emploi en tant qu'agent de glaçage ou support n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants. Aucune justification technologique n'est fournie. ICGMA: l'amidon alimentaire modifié est utilisé en tant qu'épaississant dans cette catégorie d'aliments	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour bien mélanger la pâte de poisson aux assaisonnements pour obtenir une qualité uniforme. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans la pâte de poisson car la pâte de poisson est mélangée aux assaisonnements pendant la transformation des produits à base de surimi.
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	Japon: soutient la proposition, l'utilisation améliore la viscosité pour que l'assaisonnement adhère au poisson
AGAR-AGAR	406	BPF		7		
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF				
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58		Adopter tel que répertorié – utilisé en tant que régulateur de l'acidité – voir l'Annexe 2	

CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58		Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
GOMME DE CAROUBE	410	BPF				
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour maintenir la texture en retenant l'air dans les produits à base de surimi. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans la pâte de poisson car la pâte de poisson est mélangée avec la carraghénane pendant la transformation des produits à base de surimi.
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF				
GOMME GELLANE	418	BPF				
GOMME GUAR	412	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour maintenir la texture en retenant l'air dans les produits à base de surimi. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans la pâte de poisson car la pâte de poisson est mélangée avec la gomme guar pendant la transformation des produits à base de surimi.
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour obtenir une texture lisse en retenant l'humidité dans les produits à base de surimi. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans la pâte de poisson car la pâte de poisson est mélangée avec la gomme arabique pendant la transformation des produits à base de surimi. AIDGUM soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7		
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7		Costa Rica: l'amidon modifié est utilisé en tant que stabilisant dans les pâtes à frire et les panures
GOMME KARAYA	416	BPF				AIDGUM soutient l'adoption
FARINE DE KONJAC	425	BPF				
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour bien mélanger la pâte de poisson aux assaisonnements pour obtenir une qualité uniforme. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans la pâte de poisson car la pâte de poisson est mélangée aux assaisonnements pendant la transformation des produits à base de surimi.
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7		

MANNITOL	421	BPF		4	41	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7		
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	10000				
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000				
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7		Costa Rica: l'amidon modifié est utilisé en tant que stabilisant dans les pâtes à frire et les panures
PECTINES	440	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour maintenir la texture en retenant l'air dans les produits à base de surimi. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans les produits à base de surimi car la pâte de poisson est mélangée à la pectine pendant la transformation des produits à base de surimi.
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Adopter tel que répertorié – utilisé en tant que régulateur de l'acidité – voir l'Annexe 2	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF			Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF				
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF				
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7		
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7		
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour obtenir une texture lisse en retenant l'humidité dans les produits à base de surimi. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans les produits à base de surimi car la pâte de poisson est mélangée à l'additif pendant la transformation des produits à base de surimi.
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	Adopter – utilisé en tant que régulateur de	

					l'acidité, voir l'Annexe 2	
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF			Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
GOMME TARA	417	BPF		7		
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7		AIDGUM: soutient l'adoption
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	Adopter – utilisé en tant que régulateur de l'acidité, voir l'Annexe 2	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	Japon: soutient la proposition, l'additif améliore la viscosité pour que la sauce d'assaisonnement adhère au poisson

Catégorie d'aliments n° 09.2.4.1 (Poisson et produits de la pêche cuits)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec les notes 41 et 16
Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, la justification technologique fournie dans les observations sur la catégorie mère concerne l'emploi des glaçages seulement.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:
Brésil: aucune justification technologique n'est fournie
Costa Rica, ICGMA: l'amidon alimentaire modifié est utilisé en tant qu'épaississant.
Espagne: l'emploi en tant qu'agent de glaçage ou support n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants. Aucune justification technologique n'est fournie
Royaume-Uni: accepter la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Interrompre, adopter dans la catégorie mère 09.2.4 au niveau des BPF avec les notes 41, 16 – disposition similaire dans toutes les sous-catégories	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	5000		7		

Catégorie d'aliments n° 09.2.4.2 (Mollusques et crustacés et échinodermes cuits)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec les notes 41 et 16 Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, la justification technologique fournie dans les observations sur la catégorie mère concerne l'emploi des glaçages seulement.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil: aucune justification technologique n'est fournie Costa Rica, ICGMA: l'amidon modifié est utilisé en tant qu'épaississant. Espagne: l'emploi en tant qu'agent de glaçage ou support n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants. Aucune justification technologique n'est fournie. Royaume-Uni: accepte la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Interrompre, adopter dans la catégorie mère 09.2.4 au niveau des BPF avec les notes 41, 16 – disposition similaire dans toutes les sous-catégories	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		

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

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec les notes 41 et 16 Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, la justification technologique fournie dans les observations sur la catégorie mère concerne l'emploi des glaçages seulement.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil: aucune justification technologique n'est fournie Espagne: l'emploi en tant qu'agent de glaçage ou support n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants. Aucune justification technologique n'est fournie. Royaume-Uni: accepte la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	16	7	Interrompre, adopter dans la catégorie mère 09.2.4 au niveau des BPF avec les notes 41, 16 – disposition similaire dans toutes les sous-catégories	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		

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

Normes de produits correspondantes: 244-2004, 167-1989, 222-2001: ne répertorient pas d'émulsifiants, stabilisants et épaississants; 189-1993, 236-2003: les additifs alimentaires ne sont pas autorisés

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié – interrompre toutes les dispositions relatives aux émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments Justification de la proposition: aucune information n'est fournie en soutien de l'emploi à l'exception de l'observation du Japon pour la gomme de xanthane – la rétention de l'eau ne semblerait pas être nécessaire pour les aliments couverts par cette catégorie d'aliments					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil: aucune justification technologique n'est fournie pour l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments Espagne: soutient la proposition		
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Interrompre		
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7			
AGAR-AGAR	406	BPF		7			
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Utilisé en tant que régulateur de l'acidité, se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – adopter avec la nouvelle note « A l'exception des aliments couverts par les normes suivantes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001 » et « Ne pas utiliser dans le hareng de l'Atlantique salé et le sprat »		
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7			
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7		Interrompre	
GOMME GUAR	412	BPF		7			
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7			
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7			
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7			

AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7		
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7		
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7		
MANNITOL	421	BPF		4		
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7		
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7		
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7		
PECTINES	440	BPF		7		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF				
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Utilisé en tant que régulateur de l'acidité, se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – adopter avec la nouvelle note « A l'exception des aliments couverts par les normes suivantes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001 » et « Ne pas utiliser dans le hareng de l'Atlantique salé et le sprat »	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7	Interrompre	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7		
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		7		

					Utilisé en tant que régulateur de l'acidité, se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – adopter avec la nouvelle note « A l'exception des aliments couverts par les normes suivantes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001 » et « Ne pas utiliser dans le hareng de l'Atlantique salé et le sprat »	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
GOMME TARA	417	BPF		7	Interrompre	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7		
					Utilisé en tant que régulateur de l'acidité, se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – adopter avec la nouvelle note « A l'exception des aliments couverts par les normes suivantes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001 » et « Ne pas utiliser dans le hareng de l'Atlantique salé et le sprat »	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Interrompre	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation en tant que stabilisant ou agent de texture ». La gomme xanthane est utilisée pour prévenir la séparation de la sauce assaisonnement et de l'aliment en augmentant l'adhésivité de la sauce, ou pour maintenir la texture en retenant l'eau dans le poisson. Par conséquent, le terme « stabilisant » devrait être ajouté à la note.

Catégorie d'aliments n° 10.1 (Œufs frais)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: aucune information n'est fournie en soutien de l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition

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

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 add 2: les épaississants et stabilisants sont utilisés pour restaurer la viscosité qui est généralement perdue dans la pasteurisation des produits à base d'œufs liquides					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Union européenne, Royaume-Uni, ICGMA, IFAC: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter au niveau des BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	6000		7		États-Unis: l'alginate de calcium est autorisé dans les produits à base d'œufs en tant qu'épaississant/stabilisant jusqu'à 6000 mg/kg Marlinga, IFAC: les BPF pour alignement sur l'Union européenne
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7		ICGMA: utilisé pour contrôler la viscosité
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		7		Japon: accepte, prévient la coagulation des protéines pendant la pasteurisation ICGMA: utilisé pour contrôler la viscosité
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7		AIDGUM: soutient l'adoption
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7		ELC: accepte la proposition
PECTINES	440	BPF		7		Japon: accepte, prévient la coagulation des protéines pendant la pasteurisation
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7		
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		4		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		

GOMME TARA	417	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	

Japon: accepte, prévient la coagulation des protéines pendant la pasteurisation
ICGMA: utilisé pour contrôler la viscosité

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

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 add 2: les épaississants et stabilisants sont nécessaires pour stabiliser la congélation-décongélation et restaurer la viscosité généralement perdue pendant la pasteurisation.					Union européenne, Royaume-Uni, ICGMA, IFAC: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter au niveau des BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	6000		7		États-Unis: l'alginate de calcium est autorisé dans les produits à base œufs en tant que stabilisant/épaississant jusqu'à 6000 mg/kg IFAC, Marlinga: les BPF pour alignement sur l'Union européenne
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7		
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		7		Japon: accepte, prévient la dénaturation des protéines due à la congélation ICGMA: pour contrôler la viscosité
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7		AIDGUM: soutient l'adoption
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7		
MANNITOL	421	BPF		4		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7		
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF		7		EFEMA: adopter au niveau des BPF
PECTINES	440	BPF		7		Japon: accepte, prévient la dénaturation des protéines due à la congélation
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		

SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7	
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		4	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
GOMME TARA	417	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Japon: accepte, prévient la dénaturation des protéines due à la congélation ICGMA: pour contrôler la viscosité

Catégorie d'aliments n° 11.1 (Sucres raffinés et bruts)

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants; les normes de produits pour les sous-catégories n'autorisent pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Iran, Espagne, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.1.1 (Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose)

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Iran, Espagne, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.1.2 (Sucre en poudre, dextrose en poudre)

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Iran, Espagne, CEFS: soutiennent la proposition
ICGMA: l'amidon alimentaire modifié est utilisé dans cette catégorie

Catégorie d'aliments n° 11.1.3 (« Soft sugar blanc », « Soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut)

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Iran, Espagne, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.1.3.1 (Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries)

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Iran, Espagne, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.1.3.2 (Sirop de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries)

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Iran, Espagne, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.1.4 (Lactose)

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Iran, Espagne, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.1.5 (Sucre blanc de plantation ou d'usine)

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Iran, Espagne, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.2 (Sucre roux à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3 (« Soft sugar blanc », « Soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut))

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié Justification de la proposition: observations soumises au groupe de travail électronique comme quoi les émulsifiants, stabilisants et épaississants ne sont pas nécessaires dans cette catégorie.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Union européenne, Espagne, Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		4	Interrompre	Royaume-Uni, CEFS: interrompre – besoin technologique contesté
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7		Royaume-Uni, CEFS: interrompre – besoin technologique contesté

Catégorie d'aliments n° 11.3 (Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3 (« Soft sugar blanc », « Soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut))

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique indiquent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants ne sont pas nécessaires dans cette catégorie.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Union européenne, Espagne, Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
GOMME GELLANE	418	500		7	Interrompre	Royaume-Uni, CEFS: interrompre – besoin technologique contesté
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		4		Royaume-Uni, CEFS: interrompre – besoin technologique contesté
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7		Royaume-Uni, CEFS: interrompre – besoin technologique contesté

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

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:		
Justification de la proposition: observation soumise par les membres du groupe de travail et recommandation dans CX/FA 12/44/9 Add 1					Union européenne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition		
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter tel que répertorié	EFEMA, ELC: acceptent la proposition	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	10000		7			
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	10000		7			
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	10000		7			
AGAR-AGAR	406	BPF		7			
ACIDE ALGINIQUE	400	10000		7			
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	10000		7			
ALGINATE D'AMMONIUM	403	10000		7			
AMIDON BLANCHI	1403	10000		7			
ACÉTATE DE CALCIUM	263	1500		7			États-Unis: l'acétate de calcium est autorisé aux États-Unis dans les nappages et les sirops en tant qu'épaississant à des niveaux allant jusqu'à 0,15% (1500 mg/kg)
ALGINATE DE CALCIUM	404	10000		7			
GOMME DE CAROUBE	410	5000		7			
CARRAGHÉNANE	407	5000		7			
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7			EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	10000		7			
GOMME GELLANE	418	500		7			
GOMME GUAR	412	10000		7			IFAC: adopter au niveau des BPF
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7			AIDGUM: soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7			
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	10000		7			
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7			
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	10000		7			

GOMME KARAYA	416	BPF		7	AIDGUM: soutient l'adoption	
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7		EFEMA, ELC: acceptent la proposition
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7		
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7		
MANNITOL	421	BPF		4		
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7		
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7		
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	6000		7		EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	10000		7		
AMIDON OXYDE	1404	10000		7		
PECTINES	440	BPF		7		
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	10000		7		
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7		
ALGINATE DE POTASSIUM	402	10000		7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	71	7		
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7		
ALGINATE DE SODIUM	401	10000		7		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5000		7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
AMIDONS TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	10000		7		
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	AIDGUM: soutient l'adoption	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

GOMME XANTHANE	415	5000		7	
----------------	-----	------	--	---	--

Catégorie d'aliments n° 11.5 (Miel)

Normes de produits correspondantes: 012-1981: n'aborde pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. 2 indiquent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants ne sont pas justifiés dans la catégorie d'aliments 11.5

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 12.1 (Sel et succédanés du sel)

Normes de produits correspondantes: aucune; les sous-catégories ont des normes de produits correspondantes qui n'excluent pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique indiquent que la fonction technique des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas nécessaire dans le sel; les dispositions adoptées pour les additifs alimentaires ayant la fonction d'émulsifiants, stabilisants et épaississants dans la sous-catégorie 12.1.1 (Sel) concernent leur emploi en tant qu'antiagglomérants, non en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 12.1.1 (Sel)

Normes de produits correspondantes: 150-1985: autorise les additifs alimentaires conformément à la catégorie d'aliments 12.1.1 tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique indiquent que la fonction technique des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas nécessaire dans le sel; les dispositions adoptées pour les additifs alimentaires ayant la fonction d'émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cet aliment concernent leur emploi en tant qu'antiagglomérants, non en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		Adoptée	Maintenir l'adoption	Royaume-Uni: maintenir l'adoption – utilisé en tant qu'antiagglomérant et non en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	71	Adoptée		Royaume-Uni: maintenir l'adoption – utilisé en tant qu'antiagglomérant et non en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants

Catégorie d'aliments n° 12.1.2 (Succédanés du sel)

Normes de produits correspondantes: 053-1981: n'aborde pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié Justification de la proposition: observations soumises par les membres du groupe de travail électronique et CX/FA 12/44/9 Add 2. – les stabilisants sont utilisés pour que les différents ingrédients succédanés du sel adhèrent les uns aux autres de sorte que quand ils touchent la langue, l'effet synergétique des constituants qui crée le goût salé reste intact.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Royaume-Uni: accepte la proposition ICGMA - les amidons alimentaires modifiés seraient utilisés en tant que stabilisants de sorte que les différents ingrédients succédanés du sel adhèrent les uns aux autres pour que, quand ils touchent la langue, l'effet synergétique des constituants qui crée le goût salé reste intact. S'il n'y a rien pour maintenir les ingrédients ensemble, ils se sépareraient et le goût salé disparaîtrait.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	5000		7	Adopter tel que répertorié	EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		
AGAR-AGAR	406	BPF		7		
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		4		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4		
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58	4		
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7		EFEMA, ELC: acceptent la proposition
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7		États-Unis: acceptent la proposition AIDGUM: soutient l'adoption CCC, Tate et Lyle: adopter au niveau des BPF, utilisé pour stabiliser les plus petits cristaux de sel pour obtenir un goût salé uniforme sur la langue dans les produits à teneur en sodium réduite
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7		
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7		
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7		
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET	472b	5000		7	EFEMA, ELC: acceptent la proposition	

D'ACIDES GRAS					
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7	
MANNITOL	421	60000		4	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	22000		7	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	5000		7	EFEMA, ELC: accepter la proposition
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7	
PECTINES	440	BPF		7	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		4	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		7	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF		4	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	

Catégorie d'aliments n° 12.2.1 (Fines herbes et épices)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié Justification de la proposition: observations soumises par les membres du groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add 2. - émulsifiants, stabilisants et épaississants non nécessaires dans cette catégorie d'aliments					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil, Union européenne, Espagne, Royaume-Uni, ICGMA: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	5000	51 ²⁰	7	Interrompre	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	51	7		
AGAR-AGAR	406	BPF	51	7		
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF	51	4		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	51et 58	4		
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	51 et 58	4		
GOMME DE CAROUBE	410	BPF	51	7		
CARRAGHÉNANE	407	BPF	51	7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	51	7		
GOMME GELLANE	418	BPF	51	7		
GOMME GUAR	412	BPF	51	7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	51	7		
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	51	7		
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	51	7		
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	51	7		
GOMME KARAYA	416	BPF	51	7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF	51	7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	5000	51	7		

²⁰ **Note 51:** Utilisation dans les fines herbes uniquement.

LÉCITHINE	322(i)	BPF	51	7	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	51	7	
MANNITOL	421	60000	51	4	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	51	7	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	51	7	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF	51	7	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	5000	51	7	
AMIDON OXYDE	1404	BPF	51	7	
PECTINES	440	BPF	51	7	
POLYDEXTROSES	1200	BPF	51	7	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF	51	4	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	51	7	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	51	7	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF	51	7	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	51	7	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	51	7	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF	51	7	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	51	7	
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF	51	4	
GOMME TARA	417	BPF	51	7	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	51	7	
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF	51	7	

Catégorie d'aliments n° 13.1 (Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers)

Normes de produits correspondantes: 150-1985: autorise les additifs alimentaires conformément à la catégorie d'aliments 12.1.1 tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: au cas par cas Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique indiquent que l'emploi de tous les additifs dans les sous-catégories devrait être spécialement évalué pour leur emploi dans cette catégorie d'aliments.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil, Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition ICGMA: les épaississants aident à suspendre les nutriments, notamment les sels minéraux insolubles, pour préserver la valeur nutritionnelle de l'aliment (particulièrement l'apport de nutriments au nourrisson). Les émulsifiants aident à la fabrication des préparations pour prévenir la séparation des macronutriments individuels, améliorant ainsi le maintien de la qualité ou de la stabilité de la préparation et permettre d'assurer la répartition uniforme des nutriments.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		4	Interrompre et transférer dans la catégorie d'aliments 13.1.1 et 13.1.3 – bien que non inclus dans la norme 072-1981 adoptée, le CCNFSDU l'a proposé pour adoption dans cette norme (voir Alinorm 07/30/26 Annexe III). Il n'a pas été proposé de l'ajouter dans la norme 156-1987	Royaume-Uni: accepte la proposition à adopter dans la catégorie d'aliments 13.1

Catégorie d'aliments n° 13.1.1 (Préparations pour nourrissons)

Normes de produits correspondantes: 072-1981: autorise les épaississants (SIN 412, 410, 1412, 1414, 1413, 1440, 407) et les émulsifiants (SIN 322, 471); autorise aussi SIN 501, 332 et 331 en tant que régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: au cas par cas Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments devrait être spécifiquement évalué pour leur emploi dans cette catégorie d'aliments.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Espagne: soutient la proposition Royaume-Uni: accepte les propositions seulement si elles sont conformes aux normes Codex dans cette catégorie d'aliments sensible. ICGMA: les épaississants aident à suspendre les nutriments, notamment les sels minéraux insolubles, pour préserver la valeur nutritionnelle de l'aliment (particulièrement l'apport de nutriments au nourrisson). Les émulsifiants aident à la fabrication des préparations pour prévenir la séparation des macronutriments individuels, améliorant ainsi le maintien de la qualité ou de la stabilité de la préparation et permettre d'assurer la répartition uniforme des nutriments.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	5000	72 ²¹ et 150 ²²	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 072-1981	
GOMME DE CAROUBE	410	1000	72	7		
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	5000	72 et 150	7		
GOMME GUAR	412	1000	14 ²³ et 72	7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF			Adopter – correspond à la proposition du CCNFSDU (voir Alinorm 07/30/26 Annexe III)	AIDGUM soutient l'adoption
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	5000	72 et 150	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 072-1981	
LÉCITHINE	322(i)	5000	72	7		Japon: accepte, utilisé pour une émulsion uniforme
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4000	72	7		EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	5000	72 et 150	7		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2000	55 ²⁴ et 72	7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	72	7		

²¹ **Note 72:** Basé sur les aliments prêts à consommer.

²² **Note 150:** Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 25 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.

²³ **Note 14:** Utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées uniquement.

²⁴ **Note 55:** Seul ou en combinaison, dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produit.

CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2000	55 et 72	7	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	72	4	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	72	7	Japon: l'effet de chélation du citrate prévient la sédimentation des sels minéraux comme le calcium
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	72	7	

Catégorie d'aliments n° 13.1.2 (Préparations de suite)

Normes de produits correspondantes: 156-1987: autorise les épaississants (SIN 412, 410, 1412, 1414, 1413, 1422, 407, 440) et les émulsifiants (SIN 322i, 471), et SIN 332i-ii, 501i-ii, 331iii, et 331i en tant que régulateurs de l'acidité

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: au cas par cas</p> <p>Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments devrait être spécifiquement évalué pour leur emploi dans cette catégorie d'aliments.</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Espagne: soutient la proposition</p> <p>Royaume-Uni: accepte les propositions seulement si elles sont conformes aux normes Codex dans cette catégorie d'aliments sensible</p> <p>ICGMA: les épaississants aident à suspendre les nutriments, notamment les sels minéraux insolubles, pour préserver la valeur nutritionnelle de l'aliment (particulièrement l'apport de nutriments au nourrisson). Les émulsifiants aident à la fabrication des préparations pour prévenir la séparation des macronutriments individuels, améliorant ainsi le maintien de la qualité ou de la stabilité de la préparation et permettre d'assurer la répartition uniforme des nutriments.</p>
---	---

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	5000	72 et 150	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 072-1981	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	5000	72 et 150	7		
GOMME DE CAROUBE	410	1000	72	7		
CARRAGHÉNANE	407	300	72 et 151 ²⁵	7		
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	5000	72 et 150	7		
GOMME GUAR	412	1000	72	7		
LÉCITHINE	322(i)	5000	72	7		Japon: accepte, utilisé pour une émulsion uniforme
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4000	72	7		EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PECTINES	440	10000	72	7		
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	5000	72 et 150	7		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF	72	7		
CITRATE BIACIDE DE	332(i)	BPF	72	4		

²⁵**Note 151:** Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 1 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.

POTASSIUM					
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF	72	7	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	72	4	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	72	7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	72	7	

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

Normes de produits correspondantes: 072-1981: autorise les épaississants (SIN 412, 410, 1412, 1414, 1413, 1440, 407) et émulsifiants (SIN 322, 471); autorise aussi SIN 501, 332 et 331 en tant que régulateurs de l'acidité

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: au cas par cas</p> <p>Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments devrait être spécifiquement évalué pour leur emploi dans cette catégorie d'aliments.</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Espagne: soutient la proposition</p> <p>Royaume-Uni: accepte les propositions seulement si elles sont conformes aux normes Codex dans cette catégorie d'aliments sensible</p> <p>ICGMA: les épaississants aident à suspendre les nutriments, notamment les sels minéraux insolubles, pour préserver la valeur nutritionnelle de l'aliment (particulièrement l'apport de nutriments au nourrisson). Les émulsifiants aident à la fabrication des préparations pour prévenir la séparation des macronutriments individuels, améliorant ainsi le maintien de la qualité ou de la stabilité de la préparation et permettre d'assurer la répartition uniforme des nutriments.</p>
---	---

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	5000	72 et 150	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 072-1981	
GOMME DE CAROUBE	410	1000	72	7		
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	5000	72 et 150	7		
GOMME GUAR	412	1000	14 et 72	7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF			Adopter – correspond à la proposition du CCNFSDU (voir Alinorm 07/30/26 Annexe III)	AIDGUM soutient l'adoption
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	5000	72 et 150	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 072-1981	
LÉCITHINE	322(i)	5000	72	7		Japon: accepte, prévient la séparation des graisses
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4000	72	7		Japon: accepte, prévient la séparation des graisses EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	5000	72 et 150	7		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2000	55 et 72	7		

CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	72	7	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2000	55 et 72	7	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	72	4	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	72	7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	72	7	
Japon: l'effet de chélation du citrate prévient la sédimentation des sels minéraux comme le calcium					

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

Normes de produits correspondantes: 073-1981: autorise les épaississants (SIN 412, 410, 1412, 1422, 1413, 1440, 1414, 440) et les émulsifiants (SIN 322, 471), autorise aussi SIN 501i-ii, 333iii, 331i et 170i en tant que régulateurs de l'acidité; 074-1981: autorise les épaississants (SIN 410, 412, 414, 415, 440, 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1450, 1451) et les émulsifiants (SIN 322, 471, 472a, 472b, 472c), autorise aussi SIN 501i-ii, 263, 331i-ii, 332i, iii, 333 (seulement 333iii dans la NGAA) en tant que régulateurs de l'acidité

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: au cas par cas</p> <p>Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments devrait être spécifiquement évalué pour leur emploi dans cette catégorie d'aliments.</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Espagne: soutient la proposition</p> <p>Royaume-Uni: accepte les propositions seulement si elles sont conformes aux normes Codex dans cette catégorie d'aliments sensible</p> <p>ELC: 074-1981 (NORME CODEX POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS A BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE) contient plusieurs dispositions relatives aux PHOSPHATES à 440mg/kg en tant que P, pour l'ajustement du pH seulement). Ces dispositions devraient être reprises.</p> <p>ICGMA: l'amidon alimentaire modifié est utilisé comme épaississant et stabilisant général dans cette catégorie</p>
---	---

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	5000		7	Adopter tel que répertorié avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec SIN 471, 472a, 472b, et 472c » - correspond à la norme CODEX 74-1981	Royaume-Uni: accepte la proposition
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	60000		7	Adopter à 50000 mg/kg avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants d'amidon » (conformément à la norme CODEX 74-1981) et « 60000 mg/kg dans les aliments diversifiés	Royaume-Uni: accepte la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	60000		7		Royaume-Uni: accepte la proposition
AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ	1451	5000	72	4		Royaume-Uni: accepte la proposition

					de l'enfance (« baby foods ») en boîte seulement » (conformément à la norme CODEX 73-1981)	
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter- les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
ACIDE ALGINIQUE	400	5000		7		
ALGINATE D'AMMONIUM	403	5000		7		
ACÉTATE DE CALCIUM	263	BPF		7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 74-1981	Royaume-Uni: accepte la proposition
ALGINATE DE CALCIUM	404	5000		7	Adopter- les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 74-1981; 73-1981	Royaume-Uni: accepte la proposition
GOMME DE CAROUBE	410	20000		7	Adopter à 10000 mg/kg avec les notes « Seul ou en combinaison avec SIN 410, 412, 414, 415, et 440 » et « 20000 mg/kg dans les aliments à base de céréales sans gluten seulement » (les deux notes sont conformes à la norme CODEX 74-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7	Adopter – les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	5000		7	Adopter à 5000 mg/kg avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec SIN 471, 472a, 472b, et 472c » (conformément à	Royaume-Uni, EFEMA, ELC: acceptent la proposition

					la norme CODEX 74-1981)	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	60000		7	Adopter à 50000 mg/kg avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants d'amidon » (conformément à la norme CODEX 74-1981), « 60000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte seulement » (conformément à la norme CODEX 73-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Adopter – les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
GOMME GUAR	412	20000		7	Adopter à 10000 mg/kg avec les notes « Seul ou en combinaison avec SIN 410, 412, 414, 415, et 440 » (conformément à la norme CODEX 74-1981), « 20000 mg/kg dans les aliments à base de céréales sans gluten seulement » et « 2000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte seulement » (conformément à la norme CODEX 73-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	20000		7	Adopter à 10000 mg/kg avec les notes « Seul ou en combinaison avec SIN 410, 412, 414, 415, et 440 » et « 20000 mg/kg dans les aliments à base de céréales sans	Royaume-Uni: accepte la proposition AIDGUM: soutient l'adoption

					gluten seulement » (les deux notes sont conformes à la norme CODEX 74-1981)	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		4	Interrompre	Royaume-Uni: accepte la proposition
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	60000		7	Adopter – les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	5000		7	Adopter avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec SIN 471, 472a, 472b, et 472c » (conformément à la norme CODEX 74-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
					Adopter à 5000 mg/kg (conformément à la norme CODEX 73-1981) avec la note « 15000 mg/kg dans les aliments transformés à base de céréales pour les nourrissons et les enfants en bas âge » (conformément à la norme CODEX 74-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
LÉCITHINE	322(i)	15000		7		
MANNITOL	421	BPF		7	Adopter – les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7		

MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	5000		7	Adopter avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec SIN 471, 472a, 472b, et 472c » (conformément à la norme CODEX 74-1981) et « 1500 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte (conformément à la norme 73-1981)	Royaume-Uni, EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	50000		7		
AMIDON OXYDE	1404	50000		7	Adopter avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants d'amidon » (conformément à la norme 74-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
PECTINES	440	20000		7	Adopter à 10000 mg/kg avec les notes « Seul ou en combinaison avec SIN 410, 412, 414, 415, et 440 » et « 20000 mg/kg dans les aliments à base de céréales sans gluten seulement » (conformément à la norme 74-1981) et « dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») à base de fruits seulement » (conformément à la norme 73-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	60000		7	Adopter à 50000 mg/kg avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants d'amidon » (conformément à la norme 74-1981) et « 60000 mg/kg dans les aliments diversifiés de	Royaume-Uni: accepte la proposition

					l'enfance (« baby foods ») en boîte seulement » (conformément à la norme 73-1981)	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	5000		7	Interrompre – non autorisé dans les normes de produits correspondantes	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		7	Adopter- le carbonate acide de potassium et les régulateurs de l'acidité sont autorisés dans les deux normes de produits correspondantes	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 74-1981	Royaume-Uni: accepte la proposition
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF		7		Royaume-Uni: accepte la proposition
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4	Adopter – les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
ALGINATE DE SODIUM	401	5000		7		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		4		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	5000		4	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « 5000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte »	5000 mg/kg correspondent à la norme CODEX 073-1981, les BPF à 74-1981
ACÉTATE D'AMIDON	1420	50000		7	Adopter à 50000 mg/kg avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants d'amidon » (conformément à la norme CODEX 74-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
SUCCINATE OCTENYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	1450	50000		7	Adopter à 50000 mg/kg avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants	Royaume-Uni: accepte la proposition

					d'amidon » (conformément à la norme CODEX 74-1981)	
GOMME TARA	417	BPF		7	Adopter – les normes de produits correspondantes autorisent certains somme émulsifiants, stabilisants et épaississants	
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 74-1981	Royaume-Uni: accepte la proposition
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7		Royaume-Uni: accepte la proposition
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	5000		7		Royaume-Uni: accepte la proposition
GOMME XANTHANE	415	20000		7	Adopter à 10000 mg/kg avec les notes « Seul ou en combinaison avec SIN 410, 412, 414, 415, et 440” et "20000 mg/kg dans les aliments à base de céréales sans gluten seulement » (conformément à la norme CODEX 74-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.1 (Eaux)

Normes de produits correspondantes: aucune, 108-1981 correspond à la sous-catégorie 14.1.1.1 et 227-2001 correspond à 14.1.1.2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments:

Non justifié

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments n'est pas justifié.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Union européenne, Iran, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.1.1 (Eaux minérales naturelles et eaux de source)

Normes de produits correspondantes: 108-1981: n'aborde pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments:

Non justifié

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments n'est pas justifié.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Union européenne, Iran, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

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

Normes de produits correspondantes: 227-2001: n'aborde pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments n'est pas justifié.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.2 (Jus de fruits et de légumes)

Normes de produits correspondantes: aucune, 247-2005 correspond à la plupart des sous-catégories et autorise les additifs alimentaires conformément aux tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 35

« Utilisation dans les jus troubles uniquement »

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Costa Rica, ICGMA: les gommages et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.

Union européenne: l'emploi devrait être limité tel que décrit dans CTS 247-2005

Royaume-Uni: ne soutient pas vu que la norme Codex 247-2005 limite les émulsifiants, stabilisants et épaississants à ceux qui sont des constituants des aliments, par ex., la pectine.

Catégorie d'aliments n° 14.1.2.1 (Jus de fruits)

Normes de produits correspondantes: 247-2005: autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 35²⁶

« Utilisation dans les jus troubles uniquement »

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Costa Rica, ICGMA: les gommages et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.

Union européenne: l'emploi devrait être limité tel que décrit dans CTS 247-2005

Iran: soutient la proposition, mais la norme 247-2005 doit être modifiée pour correspondre

Royaume-Uni: ne soutient pas vu que la norme Codex 247-2005 limite les émulsifiants, stabilisants et épaississants à ceux qui sont des constituants des aliments, par ex., la pectine.

IFU: utiliser la pectine dans les jus troubles

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PECTINES	440	BPF	35	Adoptée	Maintenir l'adoption telle que répertoriée	Japon, IFU: acceptent, prévient la précipitation du nectar

²⁶ **Note 35:** Utilisation dans les jus troubles uniquement.

Catégorie d'aliments n° 14.1.2.2 (Jus de légumes)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 35
« Utilisation dans les jus troubles uniquement »
Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:
Costa Rica, ICGMA: les gommes et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.
Union européenne: l'emploi doit être limité tel que décrit dans CTS 247-2005
Iran: soutient la proposition, mais la norme 247-2005 doit être modifiée pour correspondre
Royaume-Uni: ne soutient pas vu que la norme 247-2005 limite les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants à ceux qui sont des constituants des aliments, par ex., les pectines
IFU: utiliser la pectine dans les jus troubles

Catégorie d'aliments n° 14.1.2.3 (Concentrés pour jus de fruits)

Normes de produits correspondantes: 247-2005: autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 35
« Utilisation dans les jus troubles uniquement »
Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:
Costa Rica, ICGMA: les gommes et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.
Union européenne: l'emploi doit être limité tel que décrit dans CTS 247-2005
Iran: soutient la proposition, mais la norme 247-2005 doit être modifiée pour correspondre
Royaume-Uni: ne soutient pas vu que la norme 247-2005 limite les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants à ceux qui sont des constituants des aliments, par ex., les pectines

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PECTINES	440	BPF	35 et 127 ²⁷	Adoptée	Maintenir l'adoption tel que répertoriée	IFU: accepte

Catégorie d'aliments n° 14.1.2.4 (Concentrés pour jus de légumes)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 35
« Utilisation dans les jus troubles uniquement »
Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:
Costa Rica, ICGMA: les gommes et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres

²⁷Note 127: Comme servi au consommateur.

électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.

hydrocolloïdes.

Iran: soutient la proposition, mais la norme 247-2005 doit être modifiée pour correspondre
Royaume-Uni: ne soutient pas vu que la norme 247-2005 limite les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants à ceux qui sont des constituants des aliments, par ex., les pectines

IFU: utiliser la pectine dans les jus troubles

Catégorie d'aliments n° 14.1.3 (Nectars de fruits et de légumes)

Normes de produits correspondantes: aucune, 247-2005: autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les sous-catégories 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note

« Utilisation dans les nectars troubles seulement »

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Costa Rica, ICGMA: les gommes et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.

Union européenne: l'emploi doit être limité tel que décrit dans CTS 247-2005

Iran: soutient la proposition, mais la norme 247-2005 doit être modifiée pour correspondre
Royaume-Uni: ne soutient pas vu que la norme 247-2005 limite les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants à ceux qui sont des constituants des aliments, par ex., les pectines

IFU: utiliser la pectine dans les jus troubles

Catégorie d'aliments n° 14.1.3.1 (Nectar de fruit)

Normes de produits correspondantes: aucune, 247-2005: autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note

« Utilisation dans les nectars troubles seulement »

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Costa Rica, ICGMA: les gommes et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.

Union européenne: l'emploi devrait être limité tel que décrit dans CTS 247-2005

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PECTINES	440	BPF		Adoptée	Maintenir l'adoption au niveau des BPF mais avec la nouvelle note « Utilisation dans les nectars troubles seulement »	Japon: accepte, prévient la séparation du nectar Royaume-Uni, IFU: acceptent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.3.2 (Nectar de légume)**Normes de produits correspondantes:** aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note « Utilisation dans les nectars troubles seulement » Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Costa Rica, ICGMA: les gommes et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes. Iran: soutient la proposition, mais la norme 247-2005 doit être modifiée pour correspondre	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PECTINES	440	3000		4	Adopter tel que répertorié avec la note « Utilisation dans les nectars troubles seulement »	Royaume-Uni, IFU: acceptent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruit)**Normes de produits correspondantes:** aucune, 247-2005: autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note « Utilisation dans les nectars troubles seulement » Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Costa Rica, ICGMA: les gommes et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes. Union européenne: l'emploi devrait être limité tel que décrit dans CTS 247-2005	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PECTINES	440	BPF	127	Adoptée	Maintenir l'adoption mais avec la nouvelle note « Utilisation dans les nectars troubles seulement »	Iran, Royaume-Uni, IDF: acceptent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar de légume)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note « Utilisation dans les nectars troubles seulement » Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Costa Rica, ICGMA: les gommés et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PECTINES	440	3000		4	Adopter avec la note « Utilisation dans les nectars troubles seulement »	Royaume-Uni, IFU: acceptent la proposition

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

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié Justification de la proposition: aucune norme de produit correspondante, les observations soumises suite à la 1ère circulaire aux membres du Codex indiquent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans tous les produits de cette catégorie					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Union européenne: non justifié dans le café et le thé non aromatisé Royaume-Uni: ajouter la note de bas de page 142 « À l'exception du café et du thé » à toutes les dispositions ICGMA: de multiple émulsifiants et épaississants sont utilisés dans cette catégorie	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter tel que répertorié	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	10000		7		
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	10000		7		
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	10000		7		
AGAR-AGAR	406	BPF		7		
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		4		
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	10000		7		
AMIDON BLANCHI	1403	10000		7		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58 et	4		

			160 ²⁸		
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58	4	<p>États-Unis: le carbonate de calcium est autorisé aux États-Unis dans le café et le thé en tant que stabilisant/épaississant jusqu'à 3200 mg/kg</p> <p>Japon: soutient la proposition. La carraghénane est utilisée pour prévenir la séparation de l'huile contenue dans les grains de café. La carraghénane est utilisée pour prévenir la séparation des matières grasses du lait dans le thé au lait en boîte et le café au lait en boîte. Signalés par les industriels, ces types de boissons sont produits au Japon et une partie des pays asiatiques. Conformément aux descripteurs de la catégorie d'aliments de la NGAA, les produits prêts à boire (y compris les produits en boîte) sont inclus dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>AIDGUM, ICGMA: utilisé dans les boissons à base de café et succédanés</p>
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF	90 ²⁹	7	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	10000		7	
GOMME GELLANE	418	BPF		7	
GOMME GUAR	412	BPF		7	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	10000		7	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7	
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	10000		7	
GOMME KARAYA	416	BPF		7	
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7	

²⁸ **Note 160:** Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement

²⁹ **Note 90:** Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.

LÉCITHINE	322(i)	BPF		7	<p>Japon: soutient la proposition. La lécithine est utilisée pour prévenir la séparation des matières grasses du lait dans le thé au lait en boîte et le café au lait en boîte. Signalés par les industriels, ces types de boissons sont produits au Japon et une partie des pays asiatiques. Conformément aux descripteurs de la catégorie d'aliments de la NGAA, les produits prêts à boire (y compris les produits en boîte) sont inclus dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>États-Unis: la lécithine est autorisée aux États-Unis dans les boissons en poudre jusqu'à 20 mg/ « portion »</p>
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF		7	
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	10000		7	
AMIDON OXYDE	1404	10000		7	
PECTINES	440	BPF		7	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	10000		7	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		4	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		7	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7	
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4	
					<p>Japon: soutient la proposition. L'additif est utilisé pour prévenir la séparation des matières grasses du lait dans le thé au lait en boîte et le café au lait en boîte. Signalés par les industriels, ces types de boissons sont produits au Japon et une partie des pays asiatiques. Conformément aux descripteurs de la catégorie d'aliments de la NGAA, les produits prêts à boire (y compris les produits en boîte) sont inclus dans cette catégorie d'aliments.</p>
					<p>ICGMA: utilisé dans les boissons à base de café et succédanés</p>

CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		7	<p>Japon: soutient la proposition. L'additif est utilisé pour prévenir la séparation des matières grasses du lait dans le thé au lait en boîte et le café au lait en boîte. Signalés par les industriels, ces types de boissons sont produits au Japon et une partie des pays asiatiques. Conformément aux descripteurs de la catégorie d'aliments de la NGAA, les produits prêts à boire (y compris les produits en boîte) sont inclus dans cette catégorie d'aliments.</p>
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF		4	
AMIDONS TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	10000		7	
GOMME TARA	417	BPF		7	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	

Annexe 2

**DÉTERMINATION DE LA JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE DE L'EMPLOI DES ÉMULSIFIANTS,
STABILISANTS ÉPAISSISSANTS DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS CONTENUES DANS
L'APPENDICE DES TABLEAUX 1 ET 2**

Numéro de la catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments³⁰	Recommandation du groupe de travail classique
01.1.1	Lait et babeurre (nature)	Aucune décision
01.1.1.1	Lait (nature)	Aucune décision
01.1.1.2	Babeurre (nature)	Aucune décision
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
01.2.1	Laits fermentés (nature)	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants est justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale, avec les notes « En tant que stabilisant ou épaississant seulement » et « Emploi limité à la reconstitution et recombinaison seulement ».
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants est justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants est justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants est justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale, avec la note "A l'exception des produits conformes à la norme pour les crèmes et les crèmes préparées (crèmes reconstituées, crème liquide préemballée)(CODEX STAN 288-1976)"
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants est justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
01.6.3	Fromages de lactosérum	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
01.6.6	Fromages de protéines de lactosérum	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de

³⁰ Les catégories d'aliments grisées se trouvent dans l'annexe du tableau 3 dans le document CODEX STAN 192-1995. Les catégories d'aliments qui ne sont pas grisées sont comprises dans l'annexe du tableau 3 en conséquence de l'ordre hiérarchique du système des catégories des aliments de la NGAA.

Numéro de la catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments ³⁰	Recommandation du groupe de travail classique
		façon générale.
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum	Au cas par cas
02.1	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
02.1.1	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
02.2.1	Beurre	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
04.1.1	Fruits frais	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
04.1.1.1	Fruits frais non traités	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	Le 45 ^{ème} CCFA est convenu de demander au groupe de travail classique sur la NGAA de réexaminer l'approche horizontale pour cette catégorie d'aliments.
04.1.1.3	Fruits frais pelés et/ou coupés	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
04.2.1	Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
04.2.1.1	Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Le 45 ^{ème} CCFA n'est pas parvenu à un accord (à examiner par le groupe de travail classique sur la NGAA au 46 ^{ème} CCFA)
4.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.

Numéro de la catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments ³⁰	Recommandation du groupe de travail classique
4.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)	L'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants est justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.

Annexe 3**PRINCIPES DE TRAVAIL POUR L'EXAMEN DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DU TABLEAU 3 AYANT LA FONCTION D'ÉMULSIFIANT, STABILISANT ET ÉPAISSISSANT**

Ces principes s'appliquent uniquement au groupe de travail classique sur la NGAA à la 45^{ème} session du CCFA pour l'examen des additifs alimentaires du tableau 3 ayant la fonction d'émulsifiant, stabilisant, épaississant tels que répertoriés dans le document CX/FA 13/45/7, annexe 3.

Cas 1: Quand les émulsifiants, stabilisants, épaississants sont horizontalement justifiés dans une catégorie d'aliments

La recommandation du groupe de travail sera fondée sur la recommandation du groupe de travail électronique, tel que proposé dans l'annexe 3 du document CX/FA 13/45/7. Toutes les dispositions recommandées pour adoption par le groupe de travail électronique seront adoptées au niveau des BPF à l'exception de celles spécifiquement signalées par le groupe de travail classique.

Cas 2: Quand les émulsifiants, stabilisants, épaississants ne sont horizontalement pas justifiés dans une catégorie d'aliments

La recommandation du groupe de travail sera d'interrompre les dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la seule fonction d'émulsifiant, stabilisant, épaississant (tels que répertoriés dans le tableau 1 du document de travail avec l'addition de gomme gellane (SIN 418) et de maintenir les autres dispositions relatives à tous les autres additifs alimentaires à leur étape actuelle dans la NGAA pour examen futur et non considérées pour addition dans les sous-catégories.

Conséquences pour les sous-catégories:

Cas a: quand les émulsifiants, stabilisants, épaississants ne sont pas justifiés dans la catégorie parent mais sont justifiés dans les sous-catégories, les dispositions pour les émulsifiants, stabilisants, épaississants de la catégorie parent seront adoptées dans la sous-catégorie.

Cas b: quand les émulsifiants, stabilisants, épaississants ne sont pas justifiés dans la catégorie parent et ne sont pas justifiés dans les sous-catégories, les dispositions pour les émulsifiants, stabilisants, épaississants de la catégorie parent seront interrompues dans la catégorie parent et supprimées/interrompues dans les sous-catégories.

Cas 3: quand les émulsifiants, stabilisants, épaississants ne sont horizontalement pas justifiés dans une catégorie d'aliments pour les additifs alimentaires ayant la catégorie fonctionnelle de régulateur de l'acidité et émulsifiant, et/ou stabilisant et/ou épaississant (tels que répertoriés dans le tableau 2 du document de travail).

Le groupe de travail renverra à sa décision concernant la disposition pour l'emploi de cet additif en tant que régulateur de l'acidité dans cette catégorie d'aliments.

Tableau 1 – Additifs alimentaires du tableau 3 dont la catégorie fonctionnelle est émulsifiant, stabilisant, épaississant seulement

Additif alimentaire	SIN	Catégorie fonctionnelle
Adipate de diamidon acétylé	1422	Émulsifiant, stabilisant, épaississant
Phosphate de diamidon acétylé	1414	
Amidon oxide acétylé	1451	
Amidon traité aux acides	1401	
Amidon traité aux alcalins	1402	
Amidon blanchi	1403	
Gomme de caroube	410	
Dextrines, amidon torréfié	1400	
Phosphate de diamidon	1412	
Phosphate de diamidon	1442	

Additif alimentaire	SIN	Catégorie fonctionnelle
hydroxypropylique		
Amidon hydroxypropylique	1440	
Gomme karaya	416	
Phosphate de monoamidon	1410	
Amidon oxydé	1404	
Phosphate de diamidon phosphate	1413	
Acétate d'amidon	1420	
Succinate octénylique sodique d'amidon	1450	
Amidons traits aux enzymes	1405	
Gomme adragante	413	
Gomme gellane	418	

Tableau 2 – Additifs alimentaires du tableau 3 dont la catégorie fonctionnelle est régulateur de l'acidité et émulsifiant et/ou stabilisant et/ou épaississant

Additif alimentaire	SIN	Catégorie fonctionnelle
Acétate de calcium	263	Régulateur de l'acidité, agent de conservation, stabilisant
Glucono delta-lactone	575	Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisant
Acétates de potassium	261	Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisant
Carbonate de potassium	501(i)	Régulateur de l'acidité, stabilisant
Citrate biacide de potassium	332(i)	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisant
Gluconate de potassium	577	Régulateur de l'acidité, stabilisant
Carbonate acide de potassium	501(i)	Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisant
Citrate biacide de sodium	331(i)	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, séquestrant, épaississant
Lactate de sodium	325	Régulateur de l'acidité, antioxygène, agent de charge, humectant, épaississant
Citrate de tricalcium	333(iii)	Régulateur de l'acidité, agent affermissant, séquestrant, stabilisant
Citrate tripotassique	332(ii)	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisant
Citrate trisodique	331(iii)	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, séquestrant, Stabilisant