



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 DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 12.2.3
« VINS » ET SES SOUS-CATÉGORIES**

Préparé par un groupe de travail électronique dirigé par la France avec la collaboration de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Chine, de l'Union européenne, de la France, du Ghana, de la Hongrie, de l'Italie, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, de l'Espagne, des États-Unis d'Amérique, de l'Uruguay, FIVS, OIV

Généralités

1. À sa 43^{ème} session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est convenu d'examiner à sa prochaine session les dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) relatives aux additifs alimentaires dans le tableau 3 ayant la fonction de « régulateurs de l'acidité » ou « émulsifiants, stabilisants, épaississants ». La liste des additifs du tableau 3 ayant la fonction technologique de « régulateurs de l'acidité » ou « émulsifiants, stabilisants, épaississants » est contenue dans l'annexe X de REP 11/FA, avec les additifs regroupés par catégorie fonctionnelle.¹
2. Pour faciliter l'examen de ces groupes d'additifs alimentaires, le CCFA, à sa 43^{ème} session est convenu d'appliquer l'approche horizontale, à savoir 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 les catégories d'aliments dans lesquelles il ne l'est pas. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis d'Amérique, pour développer cette approche à appliquer par le groupe de travail classique sur la NGAA pour la recommandation de l'adoption finale, de l'interruption ou de la révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 pour les « régulateurs de l'acidité » et les « émulsifiants, stabilisants, épaississants » dans le tableau 3.
3. Le groupe de travail électronique sur la NGAA pour la 44^{ème} session du CCFA a préparé des propositions pour l'approche horizontale appliquée aux « régulateurs de l'acidité » et aux « émulsifiants, stabilisants, épaississants ». Le groupe de travail classique sur la NGAA à la 44^{ème} session du CCFA a examiné l'approche horizontale pour les « régulateurs de l'acidité » proposée par le groupe de travail électronique et a fourni les recommandations qui s'en suivent à la 44^{ème} session du CCFA.³ Ces recommandations sont classées en fonction des catégories d'aliments dans l'appendice du tableau 3 où les régulateurs de l'acidité sont: (i) acceptables et technologiquement justifiés; (ii) non justifiés; et (iii) seront examinés au cas par cas. Le Comité est convenu: (i) d'interrompre les travaux sur les dispositions des tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction de « régulateurs de l'acidité » dans les catégories d'aliments où leur emploi n'est pas justifié; et (ii) qu'un groupe de travail électronique envisage la mise en œuvre des recommandations du groupe de travail classique pour les catégories où les régulateurs de l'acidité sont technologiquement justifiés ou examinés au cas par cas. Le Comité n'a pas pu examiner l'approche horizontale appliquée aux additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 en tant qu' « émulsifiants, stabilisants, épaississants » en raison des contraintes de temps, et est convenu que le groupe de travail électronique devrait peaufiner davantage l'approche horizontale pour l'examen des additifs alimentaires cités dans le tableau 3 avec la fonction d' « émulsifiants, stabilisants, épaississants ».⁴

¹ REP 11/FA, par. 71-72

² CX/FA 12/44/9 Add 1.

³ FA 44/CRD 2, Annexe 8

⁴ REP 12/FA, par. 94-98.

4. Le groupe de travail classique sur la NGGA pour la 45^{ème} session du CCFA n'a pas pu examiner les dispositions répertoriées dans l'annexe 2 de CX/FA 13/45/7 relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de « régulateurs de l'acidité » dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories de façon détaillée. Le groupe de travail classique a conclu qu'il conviendrait que ces dispositions soient traitées par un groupe de travail électronique, et que ce groupe de travail électronique devrait aussi examiner les dispositions relatives aux émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments répertoriés dans l'annexe 3 de CX/FA 13/45/7, ainsi que les propositions de nouvelles dispositions dans la catégorie d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories contenues dans le document CX/FA 13/45/12.⁵

5. Il est noté qu'aucune norme de produits Codex n'est associée à la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories.

Mandat

6. Le 45^{ème} CCFA a souscrit à la recommandation du groupe de travail classique, et est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par la France, ouvert à tous les membres et observateurs, et travaillant en anglais uniquement, pour préparer des recommandations de propositions sur l'approche horizontale appliquée à l'emploi des additifs alimentaires ayant la fonction de « régulateurs de l'acidité » et d' « émulsifiants, stabilisants, épaississants » dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories, ainsi que des recommandations de dispositions et de propositions de dispositions nouvelles répertoriées dans la catégories d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories dans CX/FA 13/45/12 et les annexes 2 et 3 de CX/FA 13/45/7.⁶

6. Les recommandations du groupe de travail électronique sur la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories seront examinées par le groupe de groupe de travail classique, dirigé par les États-Unis d'Amérique, qui se réunira juste avant la 46^{ème} session du CCFA.

Document de travail

7. Le présent document de travail fournit les recommandations établies sur la base des observations soumises par le groupe de travail électronique. Le groupe de travail électronique a examiné l'information fournie par ses membres et a formulé des recommandations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires individuelles sur la base du « poids de la preuve »; à savoir que les observations soutenues par des justifications ont davantage de poids que les observations ne contenant aucune justification.

Recommandations du groupe de travail électronique sur des sujets spécifiques

8. Les recommandations sur des sujets spécifiques issues d'observations générales fournies par les membres du groupe de travail électronique sur l'emploi des additifs alimentaires du tableau 3 ayant les fonctions de « régulateurs de l'acidité » ou « émulsifiants, stabilisants, épaississants » dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) sont présentées dans l'annexe 1 du présent document.

Régulateurs de l'acidité et Émulsifiants, stabilisants, épaississants

9. Le présent document fournit les recommandations sur le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories, avec les fonctions de « régulateurs de l'acidité » (annexe 2) et « émulsifiants, stabilisants, épaississants » (annexe 3). Ces dispositions ont été extraites de CX/FA 13/45/7 (annexes 2 et 3, respectivement). Les annexes 2 et 3 du présent document sont présentées selon le modèle des catégories d'aliments répertoriées dans l'appendice du tableau 3. La nature hiérarchique du système des catégories d'aliments a été respectée en incluant les sous-catégories de la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins).

10. L'emploi d'un additif alimentaire ayant la fonction de régulateur de l'acidité, ou d'émulsifiant, stabilisant, ou épaississant qui sert à produire un effet technologique autre que celui de régulateur de l'acidité, émulsifiant, stabilisant ou épaississant, ou autre que celui d'auxiliaire technologique n'a pas été pris en compte pour déterminer si l'emploi de la catégorie fonctionnelle de régulateur de l'acidité, émulsifiant, stabilisant ou épaississant est technologiquement justifié dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories. De même, les substances identifiées par le groupe de travail électronique en tant qu'auxiliaires technologiques n'ont pas été examinées. Les substances qui répondent aux critères de l'entrée des auxiliaires technologiques dans la base de données (REP 13/FA, par. 143) pourraient être soumises par un membre du Codex à la Chine pour inclusion dans la base de données des auxiliaires technologiques.

⁵ FA 45/CRD 2 recommandation 8

⁶ REP 13/FA, par. 76.

11. La convention suivante a été utilisée pour préparer les annexes 2 et 3. Les sous-catégories non répertoriées dans l'appendice du tableau 3, mais affectées par l'inscription de la catégorie parent dans l'appendice du tableau 3 sont indiquées en soulignant le numéro de la catégorie d'aliments de la sous-catégorie affectée.

Nouveaux additifs

12. Le présent document contient aussi la liste des propositions de nouveaux additifs ou de nouvelles dispositions (annexe 4) fournies par la Nouvelle-Zélande et l'OIV en réponse à CL 2012/5-FA, partie B, point 10. L'annexe 4 contient les propositions de la Nouvelle-Zélande citées dans CX/FA 13/45/12 et les propositions détaillées de l'OIV citées dans CX/FA 12/44/9 Add.2.

13. Bien qu'elles n'aient pas été sollicitées, de nouvelles propositions pour l'emploi d'additifs dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) ont été soumises au groupe de travail électronique par l'Australie, le Canada, FIVS et OIV. Ces propositions sont répertoriées dans l'annexe 5 du présent document. Ces propositions n'ont pas été examinées par le groupe de travail électronique et devraient être soumises en réponse à la lettre circulaire demandant de nouvelles propositions pour examen lors du prochain CCFA.⁷

Recommandations

14. Les recommandations contenues dans les annexes 1 à 4 reposent sur l'approche consensuelle en tenant compte des observations des membres du groupe de travail électronique. Ces recommandations s'appuient sur le « poids de la preuve », tel qu'expliqué dans le paragraphe 11. Certes, le groupe de travail électronique a été chargé de préparer des recommandations selon l'approche horizontale appliquée à l'emploi des additifs alimentaires ayant les fonctions technologiques de « régulateurs de l'acidité » et d'« émulsifiants, stabilisants, épaississants » dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories, mais les observations soumises par le groupe de travail électronique ont indiqué que cela n'a pas été possible. Par conséquent, les recommandations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories ont été formulées au cas par cas (voir l'annexe 1).

Le présent document propose de classer les additifs alimentaires répertoriés dans les annexes 2, 3 et 4 comme suit:

- Adopter l'emploi avec une fonction technologique spécifiée, avec ou sans note(s) spécifique(s);
- Interrompre, avec ou sans inclusion dans la base de données des auxiliaires technologiques sur la base de la demande d'un membre du groupe de travail électronique;
- Poursuivre l'examen pour obtenir un consensus sur la fonction technologique;
- Proposer pour inclusion dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA (voir par exemple, CL 2013/12-FA); et
- Proposer pour inclusion d'une catégorie fonctionnelle dans le SIN (voir par exemple, CL 2013/13-FA).

⁷ Voir, par exemple, CL 2013/8-FA partie B point 5.

Annexe 1: Recommandations du groupe de travail électronique sur des sujets spécifiques

1. Approche horizontale:

Les observations du groupe de travail électronique sur la justification de l'application de l'approche horizontale à l'emploi des additifs alimentaires ont indiqué que les additifs alimentaires cités ne sont pas tous technologiquement justifiés ou autorisés par tous les membres du groupe de travail électronique dans leurs réglementations respectives sur le vin. Qui plus est, quand ces additifs alimentaires sont autorisés pour l'emploi concerné, ils sont parfois autorisés avec certaines restrictions.

Par ailleurs, le descripteur de la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) renvoie à la définition du « vin de raisin » donnée par le Code international des pratiques œnologiques (NGAA (CODEX STAN 192-1995), appendice B, note de bas de page 87). Plusieurs observations des membres du groupe de travail électronique ont renvoyé aux dispositions relatives aux additifs alimentaires établies par l'OIV dans son Code des pratiques œnologiques, et ont noté que l'approche du cas par cas a été utilisée pour établir le Code des pratiques œnologiques de l'OIV.

Par conséquent, en raison du manque de consensus sur l'application de l'approche horizontale aux dispositions dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories pour les additifs alimentaires des catégories fonctionnelles « régulateurs de l'acidité » et « émulsifiants, stabilisants, épaississants », et compte tenu qu'il n'y a aucune norme de produits Codex correspondant à la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins), le groupe de travail électronique recommande que l'emploi des additifs alimentaires des catégories fonctionnelles « régulateurs de l'acidité » (annexe 2) et « émulsifiants, stabilisants, épaississants » (annexe 3), et des nouveaux additifs proposés (annexe 4) pour la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories soit examiné au cas par cas.

2. Auxiliaires technologiques - Base de données des auxiliaires technologiques

Les observations des membres du groupe de travail électronique indiquent que les substances suivantes devraient être examinées en tant qu'auxiliaires technologiques⁸ : carbonate de calcium (SIN 170(i)), carbonate de potassium (SIN 501(i)), carbonate acide de potassium (SIN 501(ii)), tartrate de calcium, DL- (SIN 354), tartrate de potassium, DL-, acide tartrique, DL-, tartrate monopotassique (SIN 336(i)), tartrate dipotassique (SIN 336(ii)), alginate de calcium (SIN 404), alginate de potassium (SIN 402), malate de calcium, D,L- (SIN 352(ii)), mono- et di-glycérides d'acides gras (SIN 471).

L'Australie et la Nouvelle-Zélande ont considéré que certaines de ces substances peuvent agir à la fois en tant qu'auxiliaires technologiques et additifs alimentaires, et ont demandé qu'elles soient incluses dans la NGAA avec l'emploi d'additif alimentaire approprié: carbonate de calcium (SIN 170(i)), carbonate de potassium (SIN 501(i)), carbonate acide de potassium (SIN 501(ii)), acide tartrique, DL-, tartrate de calcium, DL- (SIN 354), tartrate de potassium, DL-, tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et tartrate dipotassique (SIN 336(ii)). Cependant, il est noté que l'acide tartrique, DL et le tartrate de potassium, DL ne sont pas conformes aux critères d'inclusion dans la NGAA (voir annexe 4).

Compte tenu des observations des membres du groupe de travail électronique sur la base du poids de la preuve, il est proposé que ces substances soient examinées en tant qu'auxiliaires technologiques, et qu'elles soient ajoutées au Répertoire des auxiliaires technologiques que la Chine est en train d'élaborer.

3. Limite d'emploi maximale numérique ou BPF

Lors de la rédaction du présent document, le groupe de travail électronique a considéré que le Préambule de la NGAA établit les principes généraux relatifs à l'emploi des additifs alimentaires qui soit justifié, notamment quand cet emploi ne présente pas de risque significatif pour la santé des consommateurs et n'induit pas non plus le consommateur en erreur.

Certains membres du groupe de travail électronique ont considéré que:

- quand une DJA non numérique est spécifiée par le JECFA, indiquant que l'emploi de l'additif est sans risque selon les BPF, il est approprié d'inscrire l'additif dans la NGAA pour emploi aux BPF; et

⁸ « On entend par auxiliaire technologique toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini. » Manuel de procédure du Codex, 21st éd. (2013) Section I : Textes fondamentaux et définitions, p. 22.

- les pratiques de fabrication du vin concernées sont couvertes par les principes des BPF.

D'autres membres du groupe de travail électronique ont considéré qu'il était nécessaire d'établir une limite d'emploi numérique de sorte que le consommateur ne soit pas induit en erreur, que l'identité du produit soit préservée et que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer l'effet de matières premières défectueuses ou de pratiques ou techniques indésirables.

Par conséquent, le groupe de travail électronique recommande d'établir :

- une limite d'emploi maximale numérique pour l'acide ascorbique (SIN 300), la gomme arabique (SIN 414), et la carboxyméthyl-cellulose sodique (SIN 466) ; et
- une limite d'emploi maximale numérique pour l'acide citrique (SIN 330), l'acide lactique, L-, D- et DL- (SIN 270), l'acide malique, DL- (SIN 296) et l'acide tartrique L(+)- (SIN 334) à 4000 mg/L exprimé en tant qu'acide tartrique (Note 45); and
- une limite générale pour l'acidification du vin, en associant la note suivante aux dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de régulateurs de l'acidité (annexe 2), y compris l'acide tartrique, L(+) (SIN 334) : « *Seul ou en association: acide citrique (SIN 330), acide lactique, L-, D- et DL- (SIN 270), acide malique DL- (SIN 296), acide tartrique L(+)- (SIN 334). La teneur en acidité d'origine n'augmente pas de plus de 54 milliéquivalents par litre (à savoir 4 g/L exprimé en tant qu'acide tartrique) ».*

4. Acide fumarique (SIN 297) et sulfate de calcium (SIN 516)

Il n'existe apparemment aucun consensus sur la justification technologique de l'emploi de l'acide fumarique (SIN 297) en tant que régulateur de l'acidité dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et du sulfate de calcium (SIN 516) en tant que stabilisant dans la catégorie d'aliments 14.2.3.3 (Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels). Le groupe de travail électronique recommande que des informations supplémentaires sur la justification technologique de l'emploi de ces additifs soient fournies par les membres du Codex et les organisations techniques internationalement reconnues comme l'OIV.

5. Tartrates

Les tartrates sont considérés comme additifs de « groupe » dans la NGAA. Le groupe de travail électronique recommande que seul l'acide tartrique, L(+) (SIN 334), avec la catégorie fonctionnelle des « régulateurs de l'acidité » seulement, soit inscrit dans la NGAA pour la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories à une limite d'emploi maximale de 4000 mg/L.

Annexe 2: Additifs alimentaires ayant la fonction de « régulateurs de l'acidité »**Catégorie d'aliments No. 14.2.3 (Vins)**

Normes de produits correspondantes: aucune

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans l'annexe 4 de FA 45/CRD 2: aucune décision

Dispositions adoptées dans la NGAA pour les additifs alimentaires de la catégorie fonctionnelle « régulateur de l'acidité » : aucune

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300 Régulateur de l'acidité Antioxygène Agent de traitement des farines	250		4	Adopter seulement pour emploi avec la catégorie fonctionnelle SIN actuelle « antioxygène » 1) à la limite maximale de 300mg/L, et 2) Ajouter la note 36 « Concentration résiduelle » et la note 242 « Utilisation en tant qu'antioxydant ».	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique seulement avec la catégorie fonctionnelle SIN actuelle de « régulateur de l'acidité ». Concernant ses autres catégories fonctionnelles, la note 242 existante dans la NGAA « Utilisation en tant qu'antioxydant » devrait être ajoutée pour préciser le but technologique. Les spécifications des conditions d'emploi à une limite maximale sont justifiées - par le besoin technologique, - par les préoccupations en matière de protection des consommateurs concernant l'identité du vin, - par cohérence avec les normes internationales (OIV).
CARBONATE DE CALCIUM	170(i) Régulateur de l'acidité Antiagglomérant Colorant Agent raffermissant Agent de traitement des farines Stabilisant	3500		7	Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.
MALATE DE CALCIUM, D,L-	352(ii) Régulateur de l'acidité	BPF		7	Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.
ACIDE CITRIQUE	330	4000		4	Adopter seulement pour emploi avec les catégories fonctionnelles SIN	L'acide citrique est utilisé et reconnu par les membres du groupe de travail électronique seulement avec les catégories fonctionnelles SIN actuelles de « régulateur de l'acidité »

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
	Régulateur de l'acidité Antioxygène Séquestrant				actuelles: 1) « Régulateur de l'acidité » à la limite maximale de 4000 mg/L avec la note 45 "Exprimé en tant qu'acide tartrique" et la nouvelle note « Seul ou en association: acide citrique (SIN 330), acide lactique, L-, D- et DL- (SIN 270), acide malique DL- (SIN 296), acide tartrique L(+)- (SIN 334). La teneur en acidité d'origine n'augmente pas de plus de 54 milliéquivalents par litre (à savoir 4 g/L exprimé en tant qu'acide tartrique) ». 2) "Séquestrant" à la limite maximale de 1000 mg/L avec la note 36 « Concentration résiduelle ».	et de « séquestrant ». Les spécifications des conditions d'emploi en tant que régulateur de l'acidité à des limites maximales (quantité d'acide ajoutée et augmentation de l'acidité initiale) sont justifiées - par le besoin technologique, - par les préoccupations en matière de protection des consommateurs concernant l'identité du vin, - pour que le traitement ne masque pas l'effet de l'utilisation de raisins défectueux ou de pratiques œnologiques indésirables, - par cohérence avec les normes internationales (OIV).
ACIDE FUMARIQUE	297 Régulateur de l'acidité	3000	109	7	Dans l'attente d'une justification technologique supplémentaire.	L'acide fumarique est utilisé et reconnu par certains membres du groupe de travail électronique avec la catégorie fonctionnelle SIN actuelle de « régulateur de l'acidité ». D'autres membres contestent le besoin technique de l'acide fumarique. Avant de poursuivre l'examen de cette substance, le groupe de travail électronique propose de recueillir davantage d'information sur la justification technologique. L'évaluation technologique est considérée prioritaire par l'OIV. Des informations supplémentaires sur la justification technologique de l'emploi de cet additif doivent être fournies par les membres du Codex et les organisations techniques internationalement reconnues.
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270 Régulateur de l'acidité	4000		4	Adopter seulement pour emploi avec la catégorie fonctionnelle SIN actuelle « régulateur de l'acidité » 1) à la limite maximale de 4000 mg/L, et 2) avec la note 45 « Exprimé en tant qu'acide tartrique » et la nouvelle note « Seul ou en association: acide citrique (SIN 330), acide lactique, L-, D- et DL- (SIN 270), acide malique DL- (SIN 296), acide tartrique L(+)- (SIN 334). La teneur en acidité d'origine n'augmente pas de plus de 54 milliéquivalents par litre (à savoir 4 g/L	L'acide lactique est utilisé et reconnu par le groupe de travail électronique avec la catégorie fonctionnelle SIN actuelle de « régulateur de l'acidité ». Les spécifications des conditions d'emploi en tant que régulateur de l'acidité à des limites maximales (quantité d'acide ajoutée et augmentation de l'acidité initiale) sont justifiées - par le besoin technologique, - par les préoccupations en matière de protection des consommateurs concernant l'identité du vin, - pour que le traitement ne masque pas l'effet de l'utilisation de raisins défectueux ou de pratiques œnologiques indésirables, - par cohérence avec les normes internationales (OIV).

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
					exprimé en tant qu'acide tartrique) ».	
ACIDE MALIQUE, DL-	296 Régulateur de l'acidité	4000		4	Adopter seulement pour emploi avec la catégorie fonctionnelle SIN actuelle « régulateur de l'acidité » 1) à la limite maximale de 4000 mg/L, et 2) avec la note 45 « Exprimé en tant qu'acide tartrique » et la nouvelle note « Seul ou en association: acide citrique (SIN 330), acide lactique, L-, D- et DL- (SIN 270), acide malique DL- (SIN 296), acide tartrique L(+)- (SIN 334). La teneur en acidité d'origine n'augmente pas de plus de 54 milliéquivalents par litre (à savoir 4 g/L exprimé en tant qu'acide tartrique) ».	L'acide malique est utilisé et reconnu par le groupe de travail électronique avec la catégorie fonctionnelle SIN actuelle de « régulateur de l'acidité ». Les spécifications des conditions d'emploi en tant que régulateur de l'acidité à des limites maximales (quantité d'acide ajoutée et augmentation de l'acidité initiale) sont justifiées - par le besoin technologique, - par les préoccupations en matière de protection des consommateurs concernant l'identité du vin, - pour que le traitement ne masque pas l'effet de l'utilisation de raisins défectueux ou de pratiques œnologiques indésirables, - par cohérence avec les normes internationales (OIV).
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i) Régulateur de l'acidité Stabilisant	5000		7	Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM (BICARBONATE DE POTASSIUM)	501(ii) Régulateur de l'acidité Agent levant Stabilisant	5000		7	Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.

Note 109: Concentration d'utilisation signalée à 25 lbs/1 000 gal x(0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3 000 mg/kg.

Catégorie d'aliments No. 14.2.3.1 (Vins non pétillants)

Normes de produits correspondantes: aucune

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans l'annexe 4 de FA 45/CRD 2: aucune décision

Dispositions adoptées dans la NGAA pour les additifs alimentaires de la catégorie fonctionnelle « régulateur de l'acidité » : aucune

Catégorie d'aliments No. 14.2.3.2 (Vins mousseux et pétillants)

Normes de produits correspondantes: aucune

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans l'annexe 4 de FA 45/CRD 2: aucune décision

Dispositions adoptées dans la NGAA pour les additifs alimentaires de la catégorie fonctionnelle « régulateur de l'acidité » : aucune

Catégorie d'aliments No. 14.2.3.3 (Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels)

Normes de produits correspondantes: aucune

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans l'annexe 4 de FA 45/CRD 2: aucune décision

Dispositions adoptées dans la NGAA pour les additifs alimentaires de la catégorie fonctionnelle « régulateur de l'acidité » : aucune

Annexe 3: Additifs alimentaires ayant la fonction d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant »

Catégorie d'aliments No. 14.2.3 (Vins)

Normes de produits correspondantes : aucune

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans FA 45/CRD 2: aucune décision

Dispositions adoptées dans la NGAA pour les additifs alimentaires de catégories fonctionnelles « émulsifiant, stabilisant, épaississant »: aucune

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i) Régulateur de l'acidité Antiagglomérant Colorant Agent raffermissant Agent de traitement des farines Stabilisant	3500		7	Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex (voir carbonate de calcium dans l'annexe 2).	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.
GOMME DE CAROUBE	410 Émulsifiant Stabilisant Épaississant	BPF		7	Interrompre	Cette substance n'est ni utilisée ni reconnue par les membres du groupe de travail électronique.
GOMME GELLANE	418 Stabilisant Épaississant	BPF		7	Interrompre	Cette substance n'est ni utilisée ni reconnue par les membres du groupe de travail électronique.
GOMME GUAR	412 Émulsifiant Stabilisant Épaississant	BPF		7	Interrompre	Cette substance n'est ni utilisée ni reconnue par les membres du groupe de travail électronique.
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414 Agent de charge Support Émulsifiant Agent d'enrobage Stabilisant	BPF 300		4 7	Interrompre work on provision at BPF. Adopter à la limite maximale de 300 mg/L seulement pour emploi avec les catégories fonctionnelles SIN actuelles « émulsifiant, stabilisant, épaississant »	La gomme arabique est utilisée et reconnue par le groupe de travail électronique seulement avec les catégories fonctionnelles d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant ».. Les spécifications des conditions d'emploi avec une limite maximale sont justifiées - par le besoin technologique, - par les préoccupations en matière de protection des consommateurs concernant l'identité du vin, - pour que le traitement ne masque pas l'effet de l'utilisation de raisins défectueux ou de

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
	Épaississant					pratiques œnologiques indésirables, - par cohérence avec les normes internationales (OIV).
GOMME KARAYA	416 Émulsifiant Stabilisant Épaississant	BPF		7	Interrompre	Cette substance n'est ni utilisée ni reconnue par les membres du groupe de travail électronique.
FARINE DE KONJAC	425 Support Émulsifiant Gélifiant Agent d'enrobage Humectant Stabilisant Épaississant	BPF		7	Interrompre	Cette substance n'est ni utilisée ni reconnue par les membres du groupe de travail électronique.
MONO- ET DI-GLYCERIDES D'ACIDES GRAS	471 Antimoussant Émulsifiant Stabilisant	18		7	Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.
PECTINE	440 Émulsifiant Gélifiant Stabilisant Épaississant	BPF		7	Interrompre	Cette substance n'est ni utilisée ni reconnue par les membres du groupe de travail électronique.
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i) Régulateur de l'acidité Stabilisant	5000		7	Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex (voir carbonate de potassium dans l'annexe 2).	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM (BICARBONATE DE POTASSIUM)	501(ii) Régulateur de l'acidité Agent levant Stabilisant	5000		7	Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex (voir carbonate acide de potassium dans l'annexe 2).	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
GOMME TARA	417 Géifiant Stabilisant Épaississant	BPF		7	Interrompre	Cette substance n'est ni utilisée ni reconnue par les membres du groupe de travail électronique.
GOMME ADRAGANTE	413 Émulsifiant Stabilisant Épaississant	BPF		7	Interrompre	Cette substance n'est ni utilisée ni reconnue par les membres du groupe de travail électronique.
GOMME XANTHANE	415 Émulsifiant Agent moussant Stabilisant Épaississant	BPF		7	Interrompre	Cette substance n'est ni utilisée ni reconnue par les membres du groupe de travail électronique.

Catégorie d'aliments No. 14.2.3.1 (Vins non pétillants)

Normes de produits correspondantes: none

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans FA 45/CRD 2: aucune décision

Dispositions adoptées dans la NGAA pour les additifs alimentaires de catégories fonctionnelles « émulsifiant, stabilisant, épaississant »: aucune

Catégorie d'aliments No. 14.2.3.2 (Vins mousseux et pétillants)

Normes de produits correspondantes: aucune

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans FA 45/CRD 2: aucune décision

Dispositions adoptées dans la NGAA pour les additifs alimentaires de catégories fonctionnelles « émulsifiant, stabilisant, épaississant »: aucune

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
ALGINATE DE CALCIUM	404 Antimoussant Agent de charge Support	BPF		7	Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
	Agent moussant Gélifiant Agent d'enrobage Humectant Séquestrant Stabilisant Épaississant					
ALGINATE DE POTASSIUM	402 Agent de charge Support Émulsifiant Agent moussant Gélifiant Agent d'enrobage Humectant Séquestrant Stabilisant Épaississant	BPF		7	Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.

Catégorie d'aliments No. 14.2.3.3 (Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels)

Normes de produits correspondantes: aucune

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans FA 45/CRD 2: aucune décision

Dispositions adoptées dans la NGAA pour les additifs alimentaires de catégories fonctionnelles « émulsifiant, stabilisant, épaississant »: aucune

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
SULFATE DE CALCIUM	516 Agent	2000		7	Dans l'attente d'une justification technologique supplémentaire.	Cette substance est utilisée et reconnue par certains membres du groupe de travail électronique avec la catégorie fonctionnelle de « régulateur de l'acidité ». La catégorie fonctionnelle « régulateur de l'acidité » n'est pas répertoriée dans le SIN

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
	raffermissant Agent de traitement des farines Séquestrant Stabilisant					<p>pour le sulfate de calcium (SIN 516).</p> <p>Avant de poursuivre l'examen de cette substance, le groupe de travail électronique propose de recueillir davantage d'information sur la justification technologique.</p> <p>L'évaluation technologique est considérée prioritaire par l'OIV.</p> <p>Des informations supplémentaires sur la justification technologique de l'emploi de cet additif doivent être fournies par les membres du Codex et les organisations techniques internationalement reconnues.</p>

Annexe 4: Additifs proposés en réponse à CL 2012/5-FA, PARTIE B, POINT 10 tels que cités dans CX/FA 13/45/12 (Nouvelle-Zélande) et CX/FA 12/44/9 Add.2 (Organisation internationale pour la vigne et le vin-OIV)

Catégorie d'aliments No. 14.2.3 (Vins)

Normes de produits correspondantes: aucune

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans FA 45/CRD 2: aucune décision

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Limite maximale proposée (mg/kg)	Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape			
Anhydride carbonique	290 <u>Agent de carbonation (1)</u> Gaz d'emballage Conservateur Propulseur	BPF	60	7		Adopter pour emploi seulement avec les catégories fonctionnelles SIN actuelles « agent de carbonation » et « gaz d'emballage » 1) aux BPF, et 2) Supprimer la note 60, et 3) Ajouter la note 59 « Utilisation en tant que gaz de conditionnement » et la note 69 « Utilisation comme agent de carbonation ».	Le système des catégories fonctionnelles de la NGAA décrit la catégorie fonctionnelle 14.2.3.1 (Vins non pétillants) comme « vin (blanc, rouge ou rosé, sec ou doux) pouvant contenir jusqu'à 0.4g/100 ml (4000 mg/kg) de gaz carbonique à 20°C.» (CODEX STAN 192-1995 appendice B partie II). La note 60 actuelle qui ne s'applique qu'à la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories, devrait être supprimée. Cette note est erronée et superflue. Une limite de la teneur maximale en CO2 est déjà établie dans le descripteur de la catégorie d'aliments 14.2.3.1 (Vins non pétillants).
Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	466 Agent de charge <u>Émulsifiant(1)</u> Agent raffermissant Gélifiant Agent d'enrobage Humectant <u>Stabilisant (1)</u> <u>Épaississant (1)</u>				100	Proposer pour entrée dans la NGAA à l'étape 3 avec les catégories fonctionnelles SIN actuelles « émulsifiant, stabilisant, épaississant » à la limite maximale de 100 mg/L	Cette substance est utilisée et reconnue par le groupe de travail électronique seulement avec les classes fonctionnelles SIN actuelles d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant ». La limite maximale de 100 mg/L est justifiée - par le besoin technologique, - par les préoccupations en matière de protection des consommateurs concernant l'identité du vin, - pour que le traitement ne masque pas l'effet de l'utilisation de raisins défectueux ou de pratiques œnologiques indésirables, - par cohérence avec les normes internationales (OIV).
Acide métatartrique (a)	353 Régulateur de l'acidité <u>Émulsifiant(2)</u> <u>Stabilisant (2)</u> <u>Épaississant(2)</u>				BPF	1) Inclure dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires « émulsifiants, stabilisants, épaississants » à la demande d'un membre du Codex, 2) Proposer au groupe de travail électronique sur le SIN l'inclusion avec les catégories fonctionnelles « émulsifiant, stabilisant,	Cette substance est utilisée et reconnue par la plupart des membres du groupe de travail électronique seulement avec les classes fonctionnelles SIN actuelles d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant ». Ces catégories fonctionnelles doivent être ajoutées dans le SIN pour l'acide métatartrique (SIN 353). Il est nécessaire d'attribuer à l'acide métatartrique une DJA JECFA.

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Limite maximale proposée (mg/kg)	Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape			
						épaississant » à la demande d'un membre du Codex.	
Tannins (acide tannique) (b)	181 Colorant Émulsifiant <u>Stabilisant (1)</u> Épaississant				BPF	Inclure dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires « émulsifiants, stabilisants, épaississants » à la demande d'un membre du Codex.	Les tannins (tannins œnologiques et acide tannique) sont utilisés et reconnus par les membres du groupe de travail électronique en tant qu'auxiliaires technologiques (auxiliaire de filtration, agent clarifiant). Les tannins sont utilisés et reconnus par les membres du groupe de travail électronique avec les catégories fonctionnelles SIN actuelles d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant ». Il est nécessaire d'attribuer aux tannins une DJA JECFA complète. Des informations supplémentaires sur la justification technologique de l'emploi de cet additif doivent être fournies par les membres du Codex et les organisations techniques internationalement reconnues.
Mannoprotéines de levure (a)	455 Stabilisant				400	Inclure dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA la catégorie fonctionnelle des additifs alimentaires « stabilisants » à la demande d'un membre du Codex .	Cette substance est utilisée et reconnue par les membres du groupe de travail électronique avec la catégorie fonctionnelle SIN actuelle de « stabilisant ». Il est nécessaire d'attribuer une DJA JECFA aux mannoprotéines de levure.
TARTRATES Acide tartrique, L(+)	334 <u>Régulateur de l'acidité (1)</u> Antioxygène Exaltateur d'arôme Séquestrant				4000	Adopter les tartrates avec l'acide tartrique (L+) seulement dans la catégorie d'aliments 14.2.3, pour emploi seulement avec la catégorie fonctionnelle SIN actuelle « régulateur de l'acidité » 1) à la limite maximale de 4000 mg/L, et 2) avec la note 45 actuelle « Exprimé en tant qu'acide tartrique », la note 128 « SIN 334 (acide tartrique) uniquement », la note 230 « En tant que régulateur de l'acidité uniquement », et 3) Ajouter la nouvelle note « Seul ou en association: acide citrique (SIN 330), acide lactique, L-, D- et DL- (SIN 270), acide malique DL- (SIN 296), acide tartrique L(+)- (SIN 334). La teneur en acidité d'origine n'augmente pas de plus de 54 milliéquivalents par litre (à savoir 4 g/L exprimé en tant qu'acide tartrique) ».	Suite à l'interruption des dispositions relatives aux « tartrates » dans les sous-catégories 14.2.3.1, 14.2.3.2, et 14.2.3.3 (voir ci-dessous), il convient de proposer l'adoption de la disposition dans la catégorie 14.2.3. Parmi les tartrates, seul l'acide tartrique est utilisé et reconnu par le groupe de travail électronique avec la catégorie fonctionnelle SIN actuelle de « régulateur de l'acidité » seulement. Les spécifications des conditions d'emploi avec des limites maximales (quantité d'acide ajoutée et augmentation de l'acidité initiale) sont justifiées par une DJA JECFA avec une limite d'emploi maximale numérique pour les tartrates, et - par le besoin technologique, - par les préoccupations en matière de protection des consommateurs concernant l'identité du vin, - pour que le traitement ne masque pas l'effet de l'utilisation de raisins défectueux ou de pratiques œnologiques indésirables, - par cohérence avec les normes internationales (OIV).
Acide tartrique, DL	—					Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Limite maximale proposée (mg/kg)	Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape			
	<i>Émulsifiant(2)</i> <i>Stabilisant (2)</i> <i>Épaississant(2)</i>					base de base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	dans la base de données des auxiliaires technologiques.
Tartrate de calcium, DL (a)	354 Régulateur de l'acidité <i>Émulsifiant(2)</i> <i>Stabilisant (2)</i> <i>Épaississant(2)</i>				200	Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.
Tartrate dipotassique (Tartrate de potassium (L+))	336(ii) Régulateur de l'acidité(1) Séquestrant Stabilisant					Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.
Tartrate de potassium, DL	— — <i>Émulsifiant(2)</i> <i>Stabilisant (2)</i> <i>Épaississant(2)</i>					Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.

Note 45 En tant qu'acide tartrique

Note 60 Lorsqu'il est utilisé comme agent de carbonation, le dioxyde de carbone contenu dans le vin fini ne doit pas excéder 39,2 mg/kg.

(a) L'additif ne répond pas aux critères d'inclusion dans la NGAA (Dose journalière admissible attribuée ou déterminée sur la base d'autres critères comme étant sans risque par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et attribution par le Codex d'un numéro dans le Système international de numérotation (SIN) (Section 1.1 du Préambule de la NGAA); normes établies).

(b) Tannins: Le JECFA a établi les normes et les utilisations fonctionnelles pour les tannins en tant qu'agent clarifiant (auxiliaire technologique) et agent aromatisant/complément d'arôme (aromatisants). <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>. Ni les auxiliaires technologiques ni les aromatisants ne sont inclus dans la NGAA. Les dispositions relatives aux tannins ont par conséquent été supprimées de la NGAA (ALINORM 04/27/12, Annexe VIII).

(1) Catégories fonctionnelles telles qu'exprimées dans les propositions soumises par la Nouvelle-Zélande ou OIV (soulignées)

(2) Catégories fonctionnelles telles qu'exprimées dans les propositions soumises par la Nouvelle-Zélande ou OIV mais non répertoriées dans CAC/GL 36-1989 (en italique et soulignées)

Catégorie d'aliments No. 14.2.3.1 (Vins non pétillants)

Normes de produits correspondantes: aucune

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans FA 45/CRD 2: aucune décision

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
TARTRATES:		9000	45	7	Interrompre	Les tartrates seront utilisés conformément aux conditions établies dans la catégorie d'aliments 14.2.3 Vins.
Acide tartrique, L(+)	334 Régulateur de l'acidité Antioxygène Exaltateur d'arôme Séquestrant				Interrompre	Les tartrates –acide tartrique, L(+)- seront utilisés conformément aux conditions établies dans la catégorie d'aliments 14.2.3 Vins. (voir tartrates pour la catégorie d'aliments 14.2.3, ci-dessus)
Tartrate monosodique	335(i) Régulateur de l'acidité Séquestrant Stabilisant				Interrompre	Cette substance n'est ni utilisée ni reconnue par les membres du groupe de travail électronique.
Tartrate de sodium(L+)-	335(ii) Régulateur de l'acidité Séquestrant Stabilisant				Interrompre	Cette substance n'est ni utilisée ni reconnue par les membres du groupe de travail électronique.
Tartrate mono potassique (Bitartrate de potassium, tartrate acide de potassium, crème de tartre)	336(i) Régulateur de l'acidité Séquestrant Stabilisant				Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.
Tartrate dipotassique (Tartrate de potassium (L+), Tartrate de potassium neutre)	336(ii) Régulateur de l'acidité Séquestrant Stabilisant				Interrompre Cette substance pourrait être incluse dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires technologiques.
Tartrate de potassium-	337				Interrompre Cette substance pourrait être incluse	Cette substance est identifiée par le groupe de travail électronique comme auxiliaire technologique qui répond aux critères d'entrée dans la base de données des auxiliaires

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
sodium (L+)-	Régulateur de l'acidité Séquestrant Stabilisant				dans la base de données des auxiliaires technologiques à la demande d'un membre du Codex.	technologiques.

Note 45 en tant qu'acide tartrique.

Catégorie d'aliments No. 14.2.3.2 (Vins mousseux et pétillants)

Normes de produits correspondantes: aucune

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans FA 45/CRD 2: aucune décision

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
<u>TARTRATES:</u>	334	4000	45	4	Interrompre	Les tartrates seront utilisés conformément aux conditions établies dans la catégorie d'aliments 14.2.3 Vins. L'acide tartrique, L(+)- sera utilisé conformément aux conditions établies dans la catégorie d'aliments 14.2.3 Vins. (voir tartrates pour la catégorie d'aliments 14.2.3, ci-dessus).
Acide tartrique, L(+)	Régulateur de l'acidité Antioxygène Exaltateur d'arôme Séquestrant				Interrompre	
-----	-----	-----	-----	-----	(See food category 14.2.3.1, above)	

Note 45 en tant qu'acide tartrique.

Catégorie d'aliments No. 14.2.3.3 (Vin muté, vin de liqueur et vin doux naturel)

Normes de produits correspondantes: aucune

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans FA 45/CRD 2: aucune décision

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/46 INF/01, Tableau 2			Propositions du groupe de travail électronique	Justification des propositions du groupe de travail électronique
Additif	SIN Catégories	Limite maximale	Notes	Étape		

	fonctionnelles	(mg/kg)				
TARTRATES: Acide tartrique, L(+)	334 Régulateur de l'acidité Antioxygène Exaltateur d'arôme Séquestrant	4000	45	4	Interrompre Interrompre	Les tartrates seront utilisés conformément aux conditions établies dans la catégorie d'aliments 14.2.3 Vins. L'acide tartrique, L(+)- sera utilisé conformément aux conditions établies dans la catégorie d'aliments 14.2.3 Vins. (voir tartrates pour la catégorie d'aliments 14.2.3, ci-dessus).
-----	-----	-----	-----	-----	----- (voir la catégorie d'aliments 14.2.3.1, ci-dessus)	

Note 45 en tant qu'acide tartrique.

Annexe 5: Nouvelles substances proposées avec un résumé des observations

Catégorie d'aliments No. 14.2.3 (Vins)
Normes de produits correspondantes: aucune

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que répertoriée dans FA 45/CRD 2: aucune décision

Les observations du groupe de travail électronique: bien que non sollicitées, des propositions nouvelles pour l'emploi d'additifs dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) ont été soumises au groupe de travail électronique par l'Australie, le Canada, FIVS et OIV. Les propositions de dispositions relatives à de nouveaux additifs et/ou de révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA devront être soumises en réponse à une lettre circulaire future pour examen lors du prochain CCFA.

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/45 INF/01, Tableau 2			Limite maximale proposée (mg/kg)	Résumé des observations sur les substances proposées
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
Acide érythorbique	315 <u>Antioxygène (1)</u>	250		4		<p>Argentine: autorise l'emploi de l'acide érythorbique en tant qu'antioxygène conformément à (INV Resol. N° 1673/72).</p> <p>Australie: autorise l'emploi de l'acide érythorbique – Code des normes alimentaires d'Australie-Nouvelle-Zélande - norme 1.3.1 additifs alimentaires– section 14.2.2 (Vin, vin pétillant et vin muté) autorisé aux BPF. Pour prévenir l'oxydation des composants de la couleur et de la saveur du jus et du vin. Chimiquement, il agit de façon similaire à l'acide ascorbique et est traditionnellement utilisé en remplacement de l'acide ascorbique. Emploi également approuvé aux Etats-Unis et dans l'union européenne. Evaluation par le JECFA en 1990. DJA non spécifiée. Aucune disposition relative à cet additif auprès de l'OIV.</p> <p>FIVS: devrait être inclus dans la NGAA</p> <p>Nouvelle-Zélande: la position de la Nouvelle-Zélande est bien représentée par les observations soumises par l'Australie</p>
Ascorbate de sodium	301 <u>Antioxygène (1)</u>	200		7		<p>Argentine: Non approuvé en tant que pratique œnologique en Argentine.</p> <p>L'Australie autorise l'emploi de l'ascorbate de sodium –Code des normes alimentaires d'Australie-Nouvelle-Zélande - norme 1.3.1 additifs alimentaires– section 14.2.2 (Vin, vin pétillant et vin muté) autorisé aux BPF. Pour prévenir l'oxydation des composants de la couleur et de la saveur du jus et du vin. Evalué par le JECFA en 1981 – DJA non spécifiée – DJA de groupe pour l'acide ascorbique et ses sels de sodium, potassium et calcium. Egalement autorisé aux Etats-Unis et en Nouvelle-Zélande.</p> <p>Aucune disposition relative à cet additif auprès de l'OIV.</p> <p>Nouvelle-Zélande: la position de la Nouvelle-Zélande est bien représentée par les observations soumises par l'Australie</p>
Ascorbate de calcium	302 <u>Antioxygène (1)</u>	BPF		7		<p>Argentine: Non approuvé en tant que pratique œnologique en Argentine</p> <p>L'Australie autorise l'emploi de l'ascorbate de calcium – Code des normes alimentaires d'Australie-Nouvelle-Zélande - norme 1.3.1 additifs alimentaires– section 14.2.2 (Vin, vin pétillant et vin muté) autorisé aux BPF. Pour prévenir l'oxydation des composants de la couleur et de la saveur du jus et du vin. Evalué par le JECFA en 1981 – DJA non spécifiée – DJA de groupe pour l'acide ascorbique et ses sels de sodium, potassium et calcium. Egalement autorisé aux Etats-Unis et en Nouvelle-Zélande.</p> <p>Aucune disposition relative à cet additif auprès de l'OIV.</p> <p>Nouvelle-Zélande: la position de la Nouvelle-Zélande est bien représentée par les observations soumises par l'Australie.</p>
Érythorbate de sodium	316 <u>Antioxygène (1)</u>	BPF		7		<p>Argentine: Non approuvé en tant que pratique œnologique en Argentine</p> <p>L'Australie autorise l'emploi de l'érythorbate de sodium – Code des normes alimentaires d'Australie-Nouvelle-Zélande - norme 1.3.1 additifs alimentaires– section 14.2.2 (Vin, vin pétillant et vin muté) autorisé aux BPF. Pour</p>

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/45 INF/01, Tableau 2			Limite maximale proposée (mg/kg)	Résumé des observations sur les substances proposées
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
						<p>prévenir l'oxydation des composants de la couleur et de la saveur du jus et du vin. Evalué par le JECFA en 1990 – DJA non spécifiée – DJA de groupe pour l'acide ascorbique et ses sels de sodium, potassium et calcium. Egalement autorisé aux Etats-Unis et en Nouvelle-Zélande.</p> <p>Aucune disposition relative à cet additif auprès de l'OIV.</p> <p>Malaisie: emploi autorisé dans le vin en Malaisie en tant qu'antioxygène avec une limite maximale autorisée de 100mg/l</p> <p>Nouvelle-Zélande: la position de la Nouvelle-Zélande est bien représentée par les observations soumises par l'Australie.</p>
Phosphates de calcium	341 Régulateur de l'acidité Émulsifiant Humectant Agent levain Séquestrant Stabilisant Épaississant					<p>Argentine: Non approuvé en tant que pratique œnologique en Argentine.</p> <p>L'Australie autorise l'emploi des phosphates de calcium – Code des normes alimentaires d'Australie-Nouvelle-Zélande - norme 1.3.1 additifs alimentaires– section 14.2.2 (Vin, vin pétillant et vin muté) autorisé aux BPF. Emploi également approuvé aux Etats-Unis et en Nouvelle-Zélande. Evaluation par le JECFA en 1982. Dose journalière maximale tolérable pour les phosphates, diphosphates et polyphosphates.</p> <p>Aucune disposition relative à cet additif auprès de l'OIV.</p> <p>Nouvelle-Zélande: la position de la Nouvelle-Zélande est bien représentée par les observations soumises par l'Australie.</p>
Phosphates d'ammonium Notamment de phosphate diammonique (DAP)	342 <u>Régulateur de l'acidité (1)</u> Agent de traitement des farines					<p>Argentine: Non approuvé en tant que pratique œnologique en Argentine.</p> <p>L'Australie autorise l'emploi des phosphates d'ammonium – Code des normes alimentaires d'Australie-Nouvelle-Zélande - norme 1.3.1 additifs alimentaires– section 14.2.2 (Vin, vin pétillant et vin muté) autorisé aux BPF. DAP est utilisé en tant qu'auxiliaire de fermentation à la levure. Evalué par le JECFA en 1982. Une DJMT de groupe pour le phosphore toutes sources confondues exprimé en tant que P a été développée. L'OIV autorise l'emploi du phosphate de diammonium dans les vins pétillants jusqu'à 0.3g/l pour la fermentation secondaire.</p> <p>Nouvelle-Zélande: la position de la Nouvelle-Zélande est bien représentée par les observations soumises par l'Australie.</p>
Agar-agar	406 Agent de charge Support <u>Émulsifiant (1)</u> Gélifiant Agent d'enrobage Humectant <u>Stabilisant (1)</u> <u>Épaississant (1)</u>					<p>Argentine: Non approuvé en tant que pratique œnologique en Argentine.</p> <p>L'Australie autorise l'emploi d'agar-agar en tant qu'auxiliaire technologique. Emploi approuvé aux Etats-Unis et en Europe. Evaluation par le JECFA en 1973. DJA non limitée.</p> <p>Les accords entre l'Australie et la CE sur le commerce du vin autorise l'emploi. http://www.austlii.edu.au/au/other/dfat/treaties/2010/19.html</p> <p>Nouvelle-Zélande: la position de la Nouvelle-Zélande est bien représentée par les observations soumises par l'Australie.</p>
Sulfate de potassium	515 <u>Régulateur de l'acidité (1)</u>					<p>Argentine: Non approuvé en tant que pratique œnologique en Argentine.</p> <p>FIVS: devrait être inclus dans la NGAA</p>
Citrate de potassium	332				BPF	<p>Argentine: Non approuvé en tant que pratique œnologique en Argentine</p> <p>Canada: Conformément aux BPF. L'industrie vinicole canadienne soutient l'inclusion dans la NGAA d'une disposition</p>

Additifs tels qu'identifiés dans le document CAC/GL 36-1989		Dispositions dans la procédure d'élaboration par étape telles que dans FA/45 INF/01, Tableau 2			Limite maximale proposée (mg/kg)	Résumé des observations sur les substances proposées
Additif	SIN Catégories fonctionnelles	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape		
	Régulateur de l'acidité (1) Séquestrant Stabilisant					relative à l'emploi du citrate de potassium dans le vin, à une limite d'emploi conforme aux BPF.
Acide malique, L(-) (a)	– Régulateur de l'acidité (1)					OIV: souhaite ajouter l'isomère acide malique, L (-) numéro de registre CAS 97-67-6.

(a) L'additif ne répond pas aux critères d'inclusion dans la NGAA (Dose journalière admissible attribuée ou déterminée sur la base d'autres critères comme étant sans risque par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et attribution par le Codex d'un numéro dans le Système international de numérotation (SIN) (Section 1.1 du Préambule de la NGAA); normes établies).

(1) Catégories fonctionnelles telles qu'exprimées dans les propositions supplémentaires soumises par l'Australie, le Canada, FIVS ou OIV (soulignées)