

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Ordre du jour 8

CX/FAC 05/37/12-Add. 1
Février 2005

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-septième session

La Haye, Pays-Bas, 25 – 29 avril 2005

HARMONIZATION DES TERMES UTILISES PAR LE CODEX ET LE JECFA

Observations

Les observations suivantes ont été soumises par le Brésil, le Chili, la Communauté européenne, la France, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, les Etats-Unis, le Venezuela et l'ELC

BRESIL:

Le Brésil se félicite de la discussion sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA et remercie le/la Président(e) du groupe de travail d'avoir tenu compte de nos observations antérieures.

Nous apprécions l'opportunité de faire les observations suivantes:

1. Le Brésil a constaté que les numéros des catégories fonctionnelles dans la version anglaise de l'annexe I ne correspondent pas avec ceux de la version espagnole. Nous pensons que cela est dû au fait que les indications ont été classées en ordre alphabétique. Il serait préférable de ne pas procéder ainsi afin d'éviter toute confusion.
2. Supports: nous proposons de réunir les deux définitions: «Un additif alimentaire utilisé pour faciliter l'introduction ou l'acheminement d'un autre additif alimentaire ou d'un nutriment dans la denrée alimentaire finale telle que vendue au consommateur, ou en vue de préserver l'intégrité de l'additif alimentaire ou du nutriment, **sans exercer d'effet technologique**». D'autre part, la traduction de l'anglais vers l'espagnol de «carrier» (en français, support) par «substancias inertes» ne semble pas correcte, nous suggérons «**soportes o diluyentes**»
3. Exaltateur d'arôme: le Brésil n'est pas d'accord d'inclure substitut du sel, et arôme synergiste comme sous-catégories. Le chlorure de potassium est considéré comme substitut du sel mais n'agit pas comme exaltateur d'arôme. Arôme est un terme utilisé dans l'expression «agent aromatisant», qui ne fait pas partie de la NGAA et synergiste est un terme général qui peut être utilisé dans beaucoup de catégories fonctionnelles comme synergiste antioxydant, synergiste antimicrobien, mais «synergiste» utilisé seul n'entre dans aucune sous-catégorie.

CHILI:

Pour ce document, le Chili joint un tableau avec ses observations, y compris les modifications, les suppressions, les substitutions et l'ajout de deux catégories fonctionnelles (agents de turbidité et inhibiteurs de cristallisation).

Nous joignons l'annexe où figurent nos corrections.

CX/FAC 05/37/12 – Annexe I

Liste des catégories et des sous-catégories du Système international de numérotation (SIN), avec les propositions d'ajouts proposés (en gras) et les suppressions (texte barré)

Catégories fonctionnelles	Définition	Sous-catégories
1. Goût / exaltateur d'arôme Ajout de goût	Renforce le goût et/ou l'odeur l'arôme naturels d'un aliment Ajout d'arôme et suppression d'odeur	Goût/ exaltateur d'arôme, goût / modificateur d'arôme, attendrisseur, substitut de sel, stimulateur d'appétit/ arôme synergiste Ajout de goût et de stimulateur d'appétit
2. Acide	Nous acceptons la définition	Nous acceptons la sous-catégorie proposée
3. Agent d'enrobage	Nous acceptons la définition	Nous acceptons la sous-catégorie
4. Agent affermissant	Nous acceptons la définition	Agent affermissant Ajout de agent
5. Agent de traitement des farines	Une substance qui, ajoutée à la farine, améliore la qualité de la cuisson la pâte ou sa couleur Supprimer la cuisson et ajouter la pâte	Nous acceptons la sous-catégorie proposée
6. Agent gélifiant	Nous acceptons la définition	Nous acceptons la sous-catégorie
7. Fixateur de couleurs	Nous acceptons la définition	Remplacer complément de la couleur par adjuvant de la couleur
8. Antiagglomérant	Nous acceptons la définition	Nous acceptons la sous-catégorie proposée et ajoutons agent antihumidifiant, antiagglomérant
9. Agent anti-mousse	Nous acceptons la définition	Nous acceptons la sous-catégorie proposée
10. Antioxygène	Prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant de la détérioration causée par l'oxydation, à savoir par le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur	Nous acceptons la sous-catégorie proposée
11. Colorant	Nous acceptons la définition	Nous acceptons la sous-catégorie proposée
Agent de blanchiment	Nous acceptons la définition	Nous acceptons la sous-catégorie proposée
12. Édulcorant	Nous acceptons la définition	Nous acceptons la sous-catégorie proposée Ajouter agent édulcorant

Catégories fonctionnelles	Définition	<u>Sous-catégories</u>
13 Émulsifiant	Permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles, l'huile et l'eau par exemple, contenues dans un aliment	Nous acceptons la suppression de humectant Ne pas ajouter la sous-catégorie proposée en caractères gras.
Ajouter Agent de turbidité	Substance utilisée pour atténuer la limpidité d'un produit alimentaire liquide	Agent de turbidité
14. Épaississant	Augmente la viscosité d'un aliment	
15. Agent moussant	Nous acceptons la définition	Nous acceptons la sous-catégorie proposée et ajoutons agent moussant
16. Stabilisant	Nous acceptons la définition	Liant, agent affermissant, agent de rétention d'humidité/d'eau , stabilisateur de mousse, stabilisateur colloïdal, émulsions , stabilisateur d'émulsion Supprimer liant, ajouter stabilisateur d'émulsion à la place d'émulsion
Gaz d'emballage	Nous acceptons la définition	Gaz d'emballage, gaz d'empaquetage Supprimer gaz d'empaquetage
Agent de carbonatation	Nous acceptons la définition	Remplacer par agent de carbonatation
17. Humectant	Nous proposons la définition suivante: Fournit de l'humidité à l'aliment ou empêche l'aliment de se dessécher.	Agent de rétention d'humidité, humectant
18. Agent de charge	Nous acceptons la définition	Nous acceptons la sous-catégorie proposée
Ajouter inhibiteur de cristallisation	Prévient la formation de cristaux dans les graisses et les huiles	Inhibiteur de cristallisation
19. Agent de levuration	Nous acceptons la définition	Nous acceptons la sous-catégorie proposée
20. Propulseurs Gaz propulseur	Nous acceptons la définition	Propulseurs Gaz propulseur
21. Régulateur de l'acidité	Nous acceptons la définition	Nous acceptons la sous-catégorie proposée
22. Sel émulsifiant	Nous proposons la définition suivante: Utilisé dans la fabrication des aliments pour réarranger les protéines de manière à empêcher la séparation des graisses	Sel de fonte, séquestrant Sel émulsifiant, sel de fonte

Catégories fonctionnelles	Définition	<u>Sous-catégories</u>
23. Agent de conservation	Prolonge la durée de conservation d'un aliment en les protégeant contre la détérioration due aux micro-organismes ou la détérioration organoleptique (brunissement)	Nous proposons de laisser les sous-catégories suivantes Conservateur et/ou agent de conservation, agent antimicrobien, agent fongistatique, agent désinfectant, agent anti-brunissement, synergiste antimicrobien
Support	Laisser l'autre définition	Nous acceptons la sous-catégorie proposée

COMMUNAUTE EUROPEENNE:

Les États membres de la Communauté européenne souhaiteraient remercier le groupe de travail électronique d'avoir élaboré une proposition pour l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA et d'avoir clarifié et simplifié la terminologie. Les États membres aimeraient faire les observations suivantes:

Les États membres approuvent les recommandations qui figurent aux points 4(a) à (e).

Néanmoins, les États membres souhaiteraient émettre des commentaires sur les termes qui figurent à l'annexe 1.

Catégorie fonctionnelle 8. Fixateur de couleurs

La sous-catégorie «agent anti-blanchiment» figure dans la liste, mais selon les États membres, ce terme pourrait prêter à confusion et être mal interprété par rapport à la définition de la catégorie fonctionnelle.

Catégorie fonctionnelle 12. Exhausteur de goût

Les États membres estiment que la sous-catégorie «substitut du sel» devrait être supprimée. «Sel et substituts du sel» est une catégorie alimentaire (12.1) de la NGAA, et être à la fois dans une catégorie alimentaire et dans une sous-catégorie pour les additifs pourrait facilement prêter à confusion et amener à une mauvaise interprétation.

Autre remarque rédactionnelle: Dans la sous-catégorie, on trouve les termes «arôme, synergiste». L'expression doit être libellée comme suit: «arôme synergiste» sans virgule.

Catégorie fonctionnelle 16. Agent d'enrobage

La sous-catégorie «polir» doit être libellée comme suit: «agent de polissage».

Catégorie fonctionnelle 18. Agent de conservation

Pour la sous-catégorie des agents de conservation, le terme «désinfectant» est proposé. Ce terme impliquerait que des ingrédients fortement contaminés sont utilisés, ce qui irait à l'encontre des principes qui régissent l'utilisation des additifs alimentaires. De plus, la désinfection doit être interprétée comme une étape de nettoyage dans le processus de traitement des aliments, plus que comme l'addition d'une substance qui prolonge la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes. Dans ces conditions, les États membres suggèrent de supprimer cette sous-catégorie.

Les États membres proposent également de faire passer la sous-catégorie «agent anti-brunissement» dans la catégorie fonctionnelle 5 «Antioxygène», car cela correspond à la définition «... détérioration causée par l'oxydation, à savoir par le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur».

Catégorie fonctionnelle 21. Agent stabilisant

Remarque rédactionnelle: dans la sous-catégorie, les termes «émulsion, agent stabilisant» figurent dans la liste; l'expression doit être libellée comme suit: «*emulsion stabilizer*» sans virgule.

Les États membres souhaiteraient également souligner ce qui suit: dans la rubrique «sous-catégories» (3^e colonne), seules les sous-catégories devraient être énumérées. La version actuelle contient de nombreux synonymes, notamment «*defoaming agent*» [agent anti-mousse] pour «*antifoaming agent*» ou «*packing gas*» [gaz d'emballage] pour «*packaging gas*». La question de savoir si des synonymes doivent être intégrés doit

être étudiée à nouveau; dans tous les cas, ils doivent être énumérés dans une colonne distincte consacrée aux «synonymes».

De plus, il semble inutile de répéter la catégorie fonctionnelle sous la sous-catégorie (par exemple Catégorie fonctionnelle 3 «*Anticaking*» ou Catégorie fonctionnelle 4 «*Antifoaming agent*»).

La communauté européenne a également présenté des commentaires sur la définition proposée pour «*carriers*» [supports] relativement au document d'analyse sur les supports (CX/FAC 05/37/13).

FRANCE:

Les autorités françaises souhaitent que soient corrigées quelques traductions erronées qu'elles ont relevées dans la version française de ce document de travail :

- Catégorie 2 ter : écrire **agent de carbonatation** au lieu de carbonation,
- Catégorie 6 : écrire **agent levant** au lieu d'agent propulseur,
- Catégorie 8 : écrire **gaz propulseur** au lieu d'agent propulseur,
- Catégorie 10 : agent de rehaussement des pâtes doit être supprimé,
- Catégorie 12 : le terme démoissant n'existe pas en français et doit être supprimé,

Dernière catégorie : l'expression adjuvant nutritif doit être remplacée par **support de nutriment**.

MALAISIE:

La Malaisie est d'avis que l'arôme devrait être une catégorie fonctionnelle et non une sous-catégorie d'exaltateur d'arôme. L'aromatisant donne du goût aux aliments. L'exaltateur d'arôme améliore ou renforce le goût naturel de l'aliment.

NOUVELLE-ZELANDE:

La Nouvelle-Zélande accepte la version révisée et harmonisée de la liste des catégories fonctionnelles du Système international de numérotation élaborée par le groupe de travail électronique, qui figure en annexe I du document CX/FAC 05/37/12.

Nous proposons cependant au Comité de considérer

- supprimer les noms des sous-catégories proposées qui figurent aussi comme catégorie fonctionnelle. Par ex., dans la colonne sous-catégorie de la catégorie «colorant», on trouverait «pigment décoratif, colorant de surface».
- enlever la virgule entre «arôme» et «synergiste» dans la sous-catégorie exaltateur d'arôme qui semble être une faute de frappe involontaire.
- enlever la virgule entre «émulsion» et «stabilisateur» dans la sous-catégorie stabilisateur qui semble être une faute de frappe involontaire.

ETATS-UNIS:

Observations et recommandations:

1. Les États-Unis acceptent d'une façon générale la version révisée et harmonisée de la liste des catégories fonctionnelles du Système international de numérotation élaborée par le groupe de travail électronique qui figure en annexe I du document CX/FAC 05/37/12. Nous avons cependant des suggestions concernant trois catégories à soumettre pour examen au Comité:

Exaltateur d'arôme

Nous proposons d'inscrire dans la sous-catégorie: «exaltateur d'arôme, modificateur d'arôme, arôme synergiste».

- la virgule entre «arôme» et «synergiste» dans la liste actuelle semble être une faute de frappe involontaire et devrait être supprimée.
- nous proposons également que le Comité étudie la possibilité de supprimer la sous-catégorie proposée «substitut de sel». A notre avis, les substituts de sel sont des aliments et non des additifs alimentaires. A l'inverse des édulcorants alimentaires, qui imitent la sensation de goût sucré, il n'existe pas de substances à définition chimique qui imitent à elles seules le goût du sel. Ainsi, aucun additif alimentaire unique n'est capable de simuler avec exactitude le goût du sel. Au contraire, les substituts de sel sont vendus au consommateur sous la forme de mélanges de plusieurs substances (qui comprennent des additifs alimentaires, des aliments, des épices, et des fines herbes) qui, ensemble, imitent ou simulent le goût du sel. Par conséquent, nous pensons que la sous-catégorie «substitut de sel» n'est pas une description exacte de l'effet fonctionnel, étant donné qu'aucun additif alimentaire seul ne peut être utilisé comme «substitut de sel». Les États-Unis constatent cependant que le JECFA a attribué l'effet technologique «substitut de sel» à un nombre de substances, y compris celles qui sont généralement considérées comme des exaltateurs d'arôme (par ex., le glutamate monosodique). Par conséquent, il serait peut-être également souhaitable que le Comité recommande au JEFCA de re-examiner l'applicabilité du terme «substitut de sel» dans le sens d'effet technologique qui a été attribué à des additifs alimentaires individuels dans l'intention d'éliminer cette désignation ou de la remplacer par un terme différent, comme «composant d'un produit de substitut de sel» ou «confère un goût salé». Le nouveau terme pourrait alors apparaître comme sous-catégorie (fonction technologique) dans la catégorie fonctionnelle «exaltateur d'arôme» de la Section 2 de la directive Noms des catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-2001) et être appliqué aux additifs de la liste des numéros SIN, selon le cas. La suppression de «substitut de sel» comme sous-catégorie des effets technologiques permettrait d'éviter toute confusion possible entre ce terme et le titre de la catégorie alimentaire 12.1.2 (Substituts du sel) de la NGAA.

Stabilisant

Nous proposons d'inscrire dans la sous-catégorie: «stabilisateur de mousse, stabilisateur colloïdal, stabilisateur d'émulsion».

- la virgule entre «émulsion» et «stabilisateur» dans la liste actuelle semble être une erreur involontaire et doit être éliminée.
- nous suggérons que la sous-catégorie «liant» soit supprimée car il s'agit d'un terme générique repris dans d'autres effets technologiques (par ex., stabilisant, épaississant).

Agent de carbonatation

Nous suggérons un changement dans la définition, comme suit: «Une substance utilisée pour procéder à la carbonatation d'un aliment.»

2. Les États-Unis approuve la recommandation selon laquelle la liste des effets fonctionnels relatifs à chaque additif dans la liste SIN (sections 3 et 4 de la directive «Noms des catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires» (CAC/GL – 36 – 2001)) doit être modifiée pour s'aligner sur la version harmonisée de la liste proposée en annexe 1 du document CX/FAC 05/37/12. Pour aider le CCFAC, les États-Unis ont préparé un projet de mise à jour de la section 3 du document CAC/GL-36-2001 (voir l'annexe) basée sur l'annexe 1 du document CX/FAC 05/37/12, et qui comprend les modifications inscrites ci-après:

- Nous proposons de supprimer les indications sur les effets fonctionnels des additifs de « terme général » qui comportent multiples additifs individuels en sous-catégories. Par exemple, nous suggérons de supprimer les indications des effets fonctionnels pour les «phosphates de sodium (SIN 339)» qui présentent trois sous-catégories (339(i) orthophosphate monosodique, 339(ii) orthophosphate disodique, 339 (iii) orthophosphate trisodique. Non seulement cela permettra d'éviter toute confusion et les possibles malentendus, mais nous pensons qu'établir la liste des effets fonctionnels des additifs de terme général est sans intérêt et qu'il conviendrait que les indications concernant les sous-catégories individuelles décrivent avec précision l'utilisation de chacune d'entre elles. Il y a cependant deux termes généraux qui font exception à l'argument présenté ci-dessus et qui méritent d'être signalés au cas où le Codex adopterait notre proposition de supprimer les indications des effets fonctionnels des additifs de terme général de la liste SIN. Le terme général «cellulose» (SIN 460) contient la sous-catégorie cellulose microcristalline(SIN 460(i)) qui, d'après le JECFA, est en fait un synonyme de cellulose, et n'est donc pas une véritable sous-catégorie de l'additif de terme général. De même, le terme général « cire de pétrole » (SIN 905c) contient la sous-catégorie cire microcristalline (SIN 905c (i)) qui, d'après le JEFCA, est un synonyme de cire de pétrole, et n'est donc pas une sous-catégorie de l'additif de terme général.
- Toutes les indications concernant les effets fonctionnels des sous-catégories ont été éliminées et remplacées par la catégorie fonctionnelle correcte prise dans la liste révisée des classes fonctionnelles SIN telle que proposée dans le document CX/FAC 05/37/12. Par exemple, pour sulfate d'aluminium sodique (SIN 521), les sous-catégories fonctionnelles «agent tampon» et « agent neutralisant » ont été remplacées par la classe fonctionnelle « régulateur de l'acidité ».
- La liste SIN ci-jointe a été mise à jour et contient les additifs auxquels la Commission du Codex a récemment attribué un numéro SIN conformément aux recommandations des 34^{ème}, 35^{ème} et 36^{ème} sessions du CCFAC.

3. Nous remarquons que si la version harmonisée de la liste SIN, telle qu'elle est proposée dans le document CX/FAC 05/37/12, est acceptée, les préoccupations du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) quant à l'établissement d'une catégorie fonctionnelle «gaz propulseur» seraient alors prise en compte dans la classe fonctionnelle «gaz propulseur» et la classe fonctionnelle proposée «gaz d'emballage». Qui plus est, les Etats-Unis suggèrent que le CCFAC informe le CCNFSDU que dans le cadre du système Codex, les enzymes qui produisent l'effet technologique escompté sur les aliments finis soient classées comme additifs alimentaires selon leur effet fonctionnel réel sur l'aliment (par ex., la glucose-oxydase est contenu dans «antioxygène»), et les enzymes utilisées dans la transformation des aliments (par ex., la chymosine A utilisée pour faire cailler le lait dans la fabrication des fromages) soient considérées comme des auxiliaires de fabrication.

Annexe

Les **caractères gras** indiquent les ajouts proposés, et le ~~texte barré~~ indique une suppression proposée.

Section 3

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
100	Curcumines	e olorant
100(i)	Curcumin	colorant
100(ii)	Turmeric	colorant
101	Riboflavines	e olorant

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
101(i)	Riboflavine	colorant
101(ii)	Riboflavine 5' de phosphate sodique	colorant
102	Tartrazine	colorant
103	Chrysoïne	colorant
104	Jaune de quinoléine	colorant
107	Jaune 2G	colorant
110	Jaune orangé S FCF	colorant
120	Carmins	colorant
121	Rouge citrin n°2	colorant
122	Azorubine	colorant
123	Amarante	colorant
124	Ponceau 4R	colorant
125	Ponceau SX	colorant
127	Erythrosine	colorant
128	Rouge 2G	colorant
129	Rouge allura red AC	colorant
130	Bleu anthraquinonine	colorant
131	Bleu patenté V	colorant
132	Indigotine	colorant
133	Bleu brillant FCF	colorant
140	Chlorophylle	colorant
141	Chlorophylles cuivrées	colorant
141(i)	Complexe cuivrique des chlorophylles	colorant
141(ii)	Complexe cuivrique des chlorophylles, sels de sodium et potassium	colorant
142	Vert S	colorant
143	Vert solide FCF	colorant
150a	Caramel classe I - nature	colorant
150b	Caramel classe II – de sulfite caustique	colorant
150c	Caramel classe III - ammoniacal	colorant
150d	Caramel classe IV – au sulfite d'ammonium	colorant
151	Noir brillant PN	colorant
152	Noir de carbone (hydrocarbure)	colorant
153	Charbon végétal	colorant
154	Brun FK	colorant
155	Brun HT	colorant
160a	Carotènes	colorant
160a(i)	Bêta-carotène de synthèse	colorant
160a(ii)	Extraits naturels, bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>)	colorant

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
160b	Extraits de rocou	colorant
160c	Oléorésines de paprika	colorant
160d	Lycopène	colorant
160e	Bêta-apo-caroténalol	colorant
160f	Ester éthylique ou méthylique de l'acide bêta-caroténol-8'	colorant
161a	Flavoxanthine	colorant
161b	Lutéine	colorant
161c	Cryptoxanthine	colorant
161d	Rubixanthine	colorant
161 ^e	Violoxanthine	colorant
161f	Rhodoxanthine	colorant
161g	Canthaxanthine	colorant
162	Rouge de betterave	colorant
163	Anthocyanes	colorant
163(i)	Anthocyanes	colorant
163(ii)	Extrait de pellicule de raisin	colorant
163(iii)	Extrait de cassis	colorant
163(iv)	Couleur maïs violet	colorant
163 (v)	Couleur chou rouge	colorant
164	Jaune gardenia	colorant
165	Bleu gardenia	colorant
166	Bois de santal	colorant
170	Carbonates de calcium	Surface colorant, antiagglomérant, stabilisant, colorant
170(i)	Carbonate de calcium	antiagglomérant, colorant, stabilisant
170(ii)	Hydrogéno-carbonate de calcium	antiagglomérant, colorant, stabilisant
171	Dioxyde de titane	colorant
172	Oxydes de fer	colorant
172(i)	Oxyde de fer, noir	colorant
172(ii)	Oxyde de fer, rouge	colorant
172 (iii)	Oxyde de fer, jaune	colorant
173	Aluminium	colorant
174	Argent	colorant
175	Or	colorant
180	Litholrubine BK	colorant
181	Acides tanniques, propres à la consommation	colorant, émulsifiant, stabilisant, épaisissant
182	Orseille	colorant
200	Acide sorbique	agent de conservation
201	Sorbate de sodium	agent de conservation
202	Sorbate de potassium	agent de conservation
203	Sorbate de calcium	agent de conservation
209	Parahydroxybenzoate d'heptyle	agent de conservation

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
210	Acide benzoïque	agent de conservation
211	Benzoate de sodium	agent de conservation
212	Benzoate de potassium	agent de conservation
213	Benzoate de calcium	agent de conservation
214	Parahydroxybenzoate d'éthyle	agent de conservation
215	Dérivé sodique du parahydroxybenzoate d'éthyle	agent de conservation
216	Parahydroxybenzoate de propyle	agent de conservation
217	Dérivé sodique du parahydroxybenzoate de propyle	agent de conservation
218	Parahydroxybenzoate de méthyle	agent de conservation
219	Dérivé sodique du parahydroxybenzoate de méthyle	agent de conservation
220	Dioxyde de soufre	agent de conservation, antioxygène
221	Sulfate de sodium	agent de conservation, antioxygène
222	Bisulfite de sodium	agent de conservation, antioxygène
223	Métabisulfite de sodium	agent de conservation, antioxygène
224	Métabisulfite de potassium	agent de conservation, antioxygène
225	Sulfate de potassium	agent de conservation, antioxygène
226	Sulfate de calcium	agent de conservation, antioxygène
227	Bisulfite de calcium	agent de conservation, antioxygène, affermissant
228	Bisulfite de potassium	agent de conservation, antioxygène
230	Diphényle	agent de conservation
231	Orthophénylphenol	agent de conservation
232	Orthophénylphénate de sodium	agent de conservation
233	Thiabendazole	agent de conservation
234	Nisine	agent de conservation
235	Pimaricine (natamycine)	agent de conservation
236	Acide formique	agent de conservation
237	Formiate de sodium	agent de conservation
238	Formiate de calcium	agent de conservation
239	Hexaméthylènetétramine	agent de conservation
240	Aldéhyde formique	agent de conservation
241	Gomme de gaïac	agent de conservation
242	Bicarbonate de diméthyle	agent de conservation
249	Nitrite de potassium	agent de conservation, agent de rétention de la couleur fixateur de couleurs
250	Nitrite de sodium	agent de conservation, agent de rétention de la couleur fixateur de couleurs
251	Nitrate de sodium	agent de conservation, agent de rétention de la couleur fixateur de couleurs
252	Nitrate de potassium	agent de conservation, agent de rétention de la couleur fixateur de couleurs

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
260	Acide acétique glacial	agent de conservation, régulateur de l'acidité, acide
261	Acétates de potassium	agent de conservation, régulateur de l'acidité
261(i)	Acétate de potassium	agent de conservation, régulateur de l'acidité
261(ii)	Diacétate de potassium	agent de conservation, régulateur de l'acidité
262	Acétates de sodium	agent de conservation, régulateur de l'acidité, séquestrant antioxygène
262(i)	Acétate de sodium	agent de conservation, régulateur de l'acidité, séquestrant antioxygène
262(ii)	Diacétate de sodium	agent de conservation, régulateur de l'acidité, séquestrant antioxygène
263	Acétate de calcium	agent de conservation, régulateur de l'acidité
264	Acétate d'ammonium	régulateur de l'acidité
265	Acide dehydroacétique	agent de conservation
266	Déhydroacétate d sodium	agent de conservation
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	régulateur de l'acidité
280	Acide propionique	agent de conservation
281	Propionate de sodium	agent de conservation
282	Propionate de calcium	agent de conservation
283	Propionate de potassium	agent de conservation
290	Dioxyde de carbone	Agent de carbonatation, gaz d'emballage, gaz d'emballage, gaz propulseur, agent de conservation
296	Acide malique (D-,L-)	régulateur de l'acidité
297	Acide fumarique	régulateur de l'acidité
300	Acide ascorbic (L-)	antioxygène
301	Ascorbate de sodium	antioxygène
302	Ascorbate de calcium	antioxygène
303	Ascorbate de potassium	antioxygène
304	Palmitate d'ascorbyle	antioxygène
305	Stéarate d'ascorbyle	antioxygène
306	Concentré de tocophérols mixtes	antioxygène
307	Alpha-tocophérol	antioxygène
307 (a)	d-alpha Tocophérol	antioxygène
307 (b)	Tocophérols, mixtes	antioxygène
307 (c)	dl-alpha Tocophérol	antioxygène
308	Gamma-tocophérols de synthèse	antioxygène
309	Delta-tocophérol de synthèse	antioxygène
310	Gallate de propyle	antioxygène
311	Gallate d'ctyle	antioxygène
312	Gallate de dodécyle	antioxygène
313	Gallate d'éthyle	antioxygène
314	Résine de guaiac	antioxygène
315	Acide isoascorbique	antioxygène
316	Isoascorbate de sodium	antioxygène

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
317	Isoascorbate de potassium	antioxygène
318	Isoascorbate de calcium	antioxygène
319	Butylhydroxyquinone tertiaire	antioxygène
320	Butylhydroxyanisole	antioxygène
321	Butylhydroxytoluène	antioxygène
322	Lécithines	antioxygène, émulsifiant
323	Anaxomère	antioxygène
324	Ethoxyquine	antioxygène
325	Lactate de sodium	antioxygène synergiste , antioxygène , humectant, agent de charge, épaississant
326	Lactate de potassium	antioxygène synergiste , antioxygène , régulateur de l'acidité
327	Lactate de calcium	régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines
328	Lactate d'ammonium	régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines
329	Lactate de magnésium (D-,L-)	régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines,
330	Acide citrique	régulateur de l'acidité, antioxygène, séquestrant , acide
331	Citrates de sodium	régulateur de l'acidité, séquestrant, antioxygène, émulsifiant, stabilisant
331(i)	Citrate de sodium dihydraté	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , émulsifiant, stabilisant
331(ii)	Citrate disodique monohydraté	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , émulsifiant, stabilisant
331(iii)	Citrate trisodique	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , émulsifiant, stabilisant
332	Citrates de potassium	régulateur de l'acidité, séquestrant, antioxygène, stabilisant
332(i)	Citrate de potassium dihydraté	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , stabilisant
332(ii)	Citrate tripotassique	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , stabilisant
333	Citrates de calcium	régulateur de l'acidité, affermissant, séquestrant , antioxygène
334	Acide tartarique (L (+)-)	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , antioxygène synergiste , acide , émulsifiant
335	Tartrates de sodium	stabilisant, séquestrant, antioxygène
335(i)	Tartrate monosodique	stabilisant, séquestrant , antioxygène
335(ii)	Tartrate disodique	stabilisant, séquestrant , antioxygène
336	Tartrates de potassium	stabilisant, séquestrant, antioxygène
336(i)	Tartrate monopotassique	stabilisant, séquestrant , antioxygène
336(ii)	Tartrate dipotassique	stabilisant, séquestrant , antioxygène
337	Tartrate sodico-potassique	stabilisant, séquestrant , antioxygène
338	Acide orthophosphorique	régulateur de l'acidité, antioxygène synergiste , antioxygène , acide
339	Phosphates de sodium	régulateur de l'acidité, séquestrant, antioxygène, émulsifiant, texturant, stabilisant, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
339(i)	Orthophosphate monosodique	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , émulsifiant, texturant , stabilisant, agent de rétention de l'humidité et de l'eau , humectant
339(ii)	Orthophosphate disodique	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , émulsifiant, texturant , stabilisant, agent de rétention de l'humidité et de l'eau , humectant
339(iii)	Orthophosphate trisodique	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , émulsifiant, texturant , stabilisant, agent de rétention de l'humidité et de l'eau , humectant
340	Phosphates de potassium	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , émulsifiant, texturant , stabilisant, agent de rétention de l'humidité et de l'eau , humectant
340(i)	Orthophosphaten monopotassique	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , émulsifiant, texturant , stabilisant, agent de rétention de l'humidité et de l'eau , humectant
340(ii)	Orthophosphate dipotassique	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , émulsifiant, texturant , stabilisant, agent de rétention de l'humidité et de l'eau , humectant
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	régulateur de l'acidité, séquestrant , antioxygène , émulsifiant, texturant , stabilisant, agent de rétention de l'humidité et de l'eau , humectant
341	Phosphates de calcium	régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines , affermissant , texturizer , agent de levuration , antiagglomérant , agent de rétention de l'humidité et de l'eau , humectant
341(i)	Orthophosphate monocalcique	régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines , affermissant , texturant , agent de levuration , antiagglomérant , agent de rétention de l'humidité et de l'eau , humectant , antioxygène
341(ii)	Orthophosphate dicalcique	régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines , affermissant , texturant , agent de levuration , antiagglomérant , agent de rétention de l'humidité et de l'eau , humectant
341(iii)	Tricalcium orthophosphate	régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines , affermissant , texturant , agent de levuration , antiagglomérant , agent de rétention de l'humidité et de l'eau , humectant
342	Phosphates d'ammonium phosphates	régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines
342(i)	Orthophosphate monoammonique	régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines , agent de levuration
342(ii)	Orthophosphate diammonique	régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines , agent de levuration
343	Phosphates de magnésium	régulateur de l'acidité, antiagglomérant
343(i)	Orthophosphate monomagnésique	régulateur de l'acidité, antiagglomérant
343(ii)	Orthophosphate dimagnésique	régulateur de l'acidité, antiagglomérant
343(iii)	Orthophosphate trimagnésique	régulateur de l'acidité, antiagglomérant
344	Citrate de lécithine	agent de conservation

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
345	Citrate de magnésium	régulateur de l'acidité
349	Malate d'ammonium	régulateur de l'acidité
350	Malates de sodium	régulateur de l'acidité, humectant
350(i)	Malate acide de sodium	régulateur de l'acidité, humectant
350(ii)	Malate de sodium	régulateur de l'acidité, humectant
351	Malates de potassium	régulateur de l'acidité
351(i)	Malate acide de potassium	régulateur de l'acidité
351(ii)	Malate de potassium	régulateur de l'acidité
352	Malates de calcium	régulateur de l'acidité
352(i)	Malate acide de calcium	régulateur de l'acidité
352(ii)	Malate de calcium	régulateur de l'acidité
353	Acide métatartrique	régulateur de l'acidité
354	Tartrate de calcium	régulateur de l'acidité
355	Acide adipique	régulateur de l'acidité
356	Adipates de sodium	régulateur de l'acidité
357	Adipates de potassium	régulateur de l'acidité
359	Adipates d'ammonium	régulateur de l'acidité
363	Acide succinique	régulateur de l'acidité
364(i)	Succinate monosodique	régulateur de l'acidité, exaltateur d'arôme
364(ii)	Succinate disodique	régulateur de l'acidité, exaltateur d'arôme
365	Fumarates de sodium	régulateur de l'acidité, acide
366	Fumarates de potassium	régulateur de l'acidité
367	Fumarates de calcium	régulateur de l'acidité
368	Fumarate d'ammonium	régulateur de l'acidité
370	1, 4 - Heptonolactone	régulateur de l'acidité, séquestrant, antioxygène
375	Acide nicotinique	fixateur de couleurs
380	Citrates d'ammonium	régulateur de l'acidité
381	Citrate de fer ammoniacal	antiagglomérant
383	Glycérophosphate de calcium	épaississant, gélifiant, stabilisant
384	Citrates d'isopropyle	antioxygène, agent de conservation, séquestrant
385	Ethylènediaminetétraacétate de calcium disodique	antioxygène, agent de conservation, séquestrant
386	Ethylènediaminetétraacétate de disodium	antioxygène. agent de conservation, séquestrant
387	Oxystéarine	antioxygène, émulsifiant, antimoussant
388	Acide thiodipropionique	antioxygène, gélifiant, émulsifiant
389	Thiodipropionate de dilauryle	antioxygène
390	Thiodipropionate de distéaryle	antioxygène
391	Acide phytique	antioxygène
399	Lactobionate de calcium	stabilisant

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
400	Acide alginique	épaississant, stabilisant, gélifiant, émulsifiant
401	Alginate de sodium	épaississant, stabilisant, gélifiant, émulsifiant
402	Alginate de potassium	épaississant, stabilisant, gélifiant, émulsifiant
403	Alginate d'ammonium	épaississant, stabilisant, gélifiant, émulsifiant
404	Alginate de calcium	épaississant, stabilisant, gélifiant, antimoussant, émulsifiant
405	Alginate de propylène glycol	épaississant, émulsifiant, stabilisant
406	Agar agar	épaississant, gélifiant, stabilisant, émulsifiant
407	Carraghénane et ses sels de Na, K, NH4 (y compris la furcellarane)	épaississant, gélifiant, stabilisant, émulsifiant
407a	Algues Euchéma transformées (PES)	épaississant, stabilisant, gélifiant, émulsifiant
408	Glycane de levure de boulanger	épaississant, gélifiant, stabilisant
409	Arabinogalactane	épaississant, gélifiant, stabilisant
410	Gomme de caroube	épaississant, stabilisant, émulsifiant
411	Farine de graines de tamarin	épaississant, stabilisant,
412	Gomme de guar	épaississant, stabilisant, émulsifiant
413	Gomme de tragacathe	épaississant, stabilisant, émulsifiant
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	épaississant, stabilisant, émulsifiant
415	Gomme de xanthane	épaississant, stabilisant, émulsifiant, agent moussant
416	Gomme de karaya	épaississant, stabilisant, émulsifiant, agent moussant
417	Gomme de tara	épaississant, stabilisant
418	Gomme gellane	épaississant, stabilisant, gélifiant
419	Gomme ghatti	épaississant, stabilisant, émulsifiant
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	édulcorant, humectant, séquestrant , antioxygène, texturant, émulsifiant, stabilisant, agent de charge
421	Mannitol	édulcorant, antiagglomérant, humectant, texturant, stabilisant, agent de charge
422	Glycérol	humectant, agent de texture , épaississant
424	Curdlan	épaississant, stabilisant, affermissant, gélifiant
425	Farine de Konjac	épaississant, gélifiant, émulsifiant, stabilisant
426	Hémicellulose de soja	émulsifiant, épaississant, stabilisant, antiagglomérant
429	Peptones	émulsifiant
430	Stéarate de polyoxyéthylène (8)	émulsifiant
431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	émulsifiant
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	émulsifiant, agent de dispersion
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	émulsifiant, agent de dispersion

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	émulsifiant, agent de dispersion
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	émulsifiant, agent de dispersion
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	émulsifiant, agent de dispersion
440	Pectines	épaississant, stabilisant, gélifiant, émulsifiant
441	Huile de colza hydrogénée et superglycérinée	Émulsifiant
442	Sels d'ammonium d'acide phosphatidique	Émulsifiant
443	Huile végétale bromée	émulsifiant, stabilisant
444	Isobutyrate acétate de saccharose	émulsifiant, stabilisant
445	Esters glycériques de résine de bois	émulsifiant stabilisant, agent d'enrobage
446	Succistéarine	Émulsifiant
450	Diphosphates	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
450(i)	Diphosphate disodique	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
450(ii)	Diphosphate trisodique	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
450(iv)	Diphosphate dipotassique	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
450(vi)	Diphosphate dicalcique	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
450(vii)	Diphosphate de calcium dihydraté	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
450(viii)	Diphosphate dimagnésique	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
451	Triphosphates	séquestrant, antioxygène , régulateur de l'acidité, texturant
451(i)	Triphosphate pentasodique	séquestrant, antioxygène , régulateur de l'acidité, texturant
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	séquestrant, antioxygène , régulateur de l'acidité,

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
		texturizer
452	Polyphosphates	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
452(i)	Polyphosphate de sodium	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
452(ii)	Polyphosphate de potassium	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
452(iii)	Polyphosphate calco-sodique	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
452(iv)	Polyphosphates de calcium	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
452(v)	Polyphosphates d'ammonium	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
452(vi)	Tripolyphosphate de sodium-potassium	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, antioxygène, agent de rétention de l'humidité et de l'eau, humectant
457	Cyclodextrine alpha	stabilisant, liant
458	Cyclodextrine gamma	stabilisant, liant
459	Cyclodextrine bêta	stabilisant, liant, épaississant, support
460	Cellulose	émulsifiant, antiagglomérant, texturant, agent de dispersion, stabilisant
460(i)	Cellulose microcristalline	émulsifiant, antiagglomérant, texturant , agent de dispersion
460(ii)	Cellulose en poudre	émulsifiant, antiagglomérant, texturant , agent de dispersion, épaississant
461	Méthylcellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisant
462	Ethylcellulose	liant, agent de remplissage, support, stabilisant, agent de charge
463	Hydroxypropylcellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisant
464	Hydroxypropylméthylcellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisant
465	Méthyléthylcellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisant, antimoussant, agent moussant
466	Cellulose carboxyméthylque de sodium	épaississant, émulsifiant, stabilisant
467	Hydroxyéthylcellulose éthylique	épaississant, émulsifiant, stabilisant
468	Croscarmellose	stabilisant, liant
	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée (gomme de cellulose réticulée)	

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
469	Carboxyméthylcellulose de sodium hydrolysée de manière enzymatique	épaississant, stabilisant
470	Sels d'acides gras (à base d'Al, Ca, Na, Mg, K et NH ₄)	émulsifiant, stabilisant, antiagglomérant
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras	émulsifiant, stabilisant
472a	Esters d'acide acétique et d'acide gras de glycérol	émulsifiant, stabilisant, séquestrant , antioxygène
472b	Esters d'acide lactique et d'acide gras de glycérol	émulsifiant, stabilisant, séquestrant , antioxygène
472c	Esters d'acide citrique et d'acide gras de glycérol	émulsifiant, stabilisant, séquestrant , agent de traitement des farines, antioxygène
472d	Esters tartariques de mono- et di-glycérides d'acides gras	émulsifiant, stabilisant, séquestrant , antioxygène
472e	Esters d'acide diacétyltartarique et d'acides gras de glycérol	émulsifiant, stabilisant, séquestrant , antioxygène
472f	Esters mixtes d'acide tartarique, d'acide acétique et d'acides gras de glycérol	émulsifiant, stabilisant, séquestrant , antioxygène
472g	Monoglycérides succinylés	émulsifiant, stabilisant, séquestrant , antioxygène, agent de traitement des farines
473	Esters d'acide gras de saccharose	émulsifiant
474	Sucroglycérides	émulsifiant
475	Esters polyglycériques d'acides gras	émulsifiant
476	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique intérestifié	émulsifiant
477	Ester de propylène glycol des acides gras	émulsifiant
478	Esters lactilés d'acides gras du glycérol et du propylène glycol	émulsifiant
479	Huile de soja oxydée thermiquement avec les mono- et les di-glycérides d'acides gras	émulsifiant
480	Sulfosuccinate de dioctyl et de sodium	émulsifiant, agent humidifiant , humectant
481	Lactylates de sodium	émulsifiant, stabilisant
481(i)	Stéaroyllactylate de sodium	émulsifiant, stabilisant
481(ii)	Oleyllactylate de sodium	émulsifiant, stabilisant
482	Lactylates de calcium	émulsifiant, stabilisant
482(i)	Stéaroyllactylate de calcium	émulsifiant, stabilisant
482(ii)	Oleyllactylate de calcium	émulsifiant, stabilisant
483	Tartrate de stéaryle	agent de traitement des farines
484	Citrate de stéaryle	émulsifiant, séquestrant , antioxygène
485	Stéaroylfumarate de sodium	émulsifiant

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
486	Stéaroylfumarate de calcium	émulsifiant
487	Laurylsulfate de sodium	émulsifiant
488	Mono – et di – glycérides éthoxylés	émulsifiant
489	Méthyl glucoside d'ester d'huile de noix de coco	émulsifiant
491	Monostéarate de sorbitane	émulsifiant
492	Tristéarate de sorbitane	émulsifiant
493	Monolaurate de sorbitane	émulsifiant, stabilisant
494	Monooléate de sorbitane	émulsifiant, stabilisant
495	Monopalmitate de sorbitane	émulsifiant
496	Trioléate de sorbitane	stabilisant, émulsifiant
500	Carbonates de sodium	régulateur de l'acidité, agent de levuration, antiagglomérant
500(i)	Carbonate de sodium	régulateur de l'acidité, agent de levuration, antiagglomérant
500(ii)	Carbonate acide de sodium	régulateur de l'acidité, agent de levuration, antiagglomérant
500(iii)	Sesquicarbonat de sodium	régulateur de l'acidité, agent de levuration, antiagglomérant
501	Carbonates de potassium	régulateur de l'acidité, stabilisant
501(i)	Carbonate de potassium	régulateur de l'acidité, stabilisant
501(ii)	Carbonate acide de potassium	régulateur de l'acidité, stabilisant, agent de levuration
503	Carbonate d'ammonium	régulateur de l'acidité, agent de levuration
503(i)	Carbonate d'ammonium	régulateur de l'acidité, agent de levuration
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	régulateur de l'acidité, agent de levuration
504	Carbonates de magnésium	régulateur de l'acidité, antiagglomérant, fixateur de couleurs
504(i)	Carbonate de magnésium	régulateur de l'acidité, antiagglomérant, fixateur de couleurs
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	régulateur de l'acidité, antiagglomérant, fixateur de couleurs, support
505	Carbonate ferreux	régulateur de l'acidité
507	Acide hydrochlorique	régulateur de l'acidité, acide
508	Chlorure de potassium	gélifiant
509	Chlorure de calcium	affermissant
510	Chlorure d'ammonium	agent de traitement des farines
511	Chlorure de magnésium	affermissant, fixateur de couleurs
512	Chlorure stanneux	antioxygène, fixateur de couleurs
513	Acide sulfurique	régulateur de l'acidité, acide
514	Sulfates de sodium	régulateur de l'acidité
515	Sulfates de potassium	régulateur de l'acidité
516	Sulfate de calcium	agent de traitement des farines, séquestrant , antioxygène , affermissant
517	Sulfate d'ammonium	agent de traitement des farines, stabilisant
518	Sulfate de magnésium	affermissant

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
519	Sulfate cuprique	colorant fixe, agent de conservation, fixateur de couleurs
520	Sulfate d'aluminium	affermissant
521	Sulfate d'aluminium sodique	affermissant, régulateur de l'acidité
522	Sulfate d'aluminium potassique	régulateur de l'acidité, stabilisant
523	Sulfate d'aluminium ammonique	stabilisant, affermissant
524	Hydroxide de sodium	régulateur de l'acidité
525	Hydroxide de potassium	régulateur de l'acidité
526	Hydroxide de calcium	régulateur de l'acidité, affermissant
527	Hydroxide d'ammonium	régulateur de l'acidité
528	Hydroxide de magnésium	régulateur de l'acidité, fixateur de couleurs
529	Oxyde de calcium	régulateur de l'acidité, fixateur de couleurs, agent de traitement des farines
530	Oxyde de magnésium	antiagglomérant, régulateur de l'acidité
535	Ferrocyanure de sodium	antiagglomérant
536	Ferrocyanure de potassium	antiagglomérant
537	Hexacyanomanganate de fer	antiagglomérant
538	Ferrocyanure de calcium	antiagglomérant
539	Thiosulphate de sodium	antioxygène, séquestrant, agent antibrunissement, agent de conservation
541	Phosphate d'aluminium sodique	régulateur de l'acidité, émulsifiant
541(i)	Phosphate acide d'aluminium sodique	régulateur de l'acidité, émulsifiant, agent de levuration
541(ii)	Phosphate basique d'aluminium sodique	régulateur de l'acidité, émulsifiant
542	Phosphate d'os (essentiellement phosphate de calcium tribasique)	émulsifiant, antiagglomérant, agent de rétention d'eau/d'humidité, humectant, antioxygène
550	Silicates de sodium	antiagglomérant
550(i)	Silicate de sodium	antiagglomérant
550(ii)	Métasilicate de sodium	antiagglomérant
551	Dioxyde de silicium amorphe	antiagglomérant
552	Silicate de calcium	antiagglomérant
553	Silicates de magnésium	antiagglomérant, agent de poudrage
553(i)	Silicate de magnésium	antiagglomérant, agent de poudrage
553(ii)	Trisilicate de magnésium	antiagglomérant, agent de poudrage
553(iii)	Talc	antiagglomérant, agent de poudrage, agent d'enrobage, épaississant
554	Aluminosilicate de sodium	antiagglomérant
555	Aluminosilicate de potassium	antiagglomérant
556	Aluminosilicate de calcium	antiagglomérant
557	Silicate de zinc	antiagglomérant
558	Bentonite	antiagglomérant

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
559	Silicate d'aluminium	antiagglomérant
560	Silicate de potassium	antiagglomérant
570	Acides gras	stabilisateur de mousse, agent d'enrobage, antimoissant
574	Acide gluconique (D-)	régulateur de l'acidité, agent de levuration
575	Gluconodeltalactone	régulateur de l'acidité, agent de levuration, antioxygène, acide
576	Gluconate de sodium	séquestrant, antioxygène
577	Gluconate de potassium	séquestrant, antioxygène, régulateur de l'acidité
578	Gluconate de calcium	régulateur de l'acidité, affermissant, antioxygène
579	Gluconate de fer	fixateur de couleurs
580	Gluconate de magnésium	régulateur de l'acidité, affermissant
585	Lactate de fer	fixateur de couleurs
586	4-Hexylresorcinol	fixateur de couleurs, antioxygène
620	Acide glutamique (L (+)-)	exaltateur d'arôme
621	Glutamate monosodique	exaltateur d'arôme
622	Glutamate monopotassique	exaltateur d'arôme
623	Glutamate calcique	exaltateur d'arôme
624	Glutamate monoammonique	exaltateur d'arôme
625	Glutamate magnésique	exaltateur d'arôme
626	Acide guanylique	exaltateur d'arôme
627	5-Guanylate disodique	exaltateur d'arôme
628	5-Guanylate dipotassique	exaltateur d'arôme
629	5-Guanylate calcique	exaltateur d'arôme
630	Acide inosinique	exaltateur d'arôme
631	5-Inosinate disodique	exaltateur d'arôme
632	Inosinate potassique	exaltateur d'arôme
633	5-Inosinate calcique	exaltateur d'arôme
634	5-Ribonucléotides calciques	exaltateur d'arôme
635	5-Ribonucléotides disodiques	exaltateur d'arôme
636	Maltol	exaltateur d'arôme
637	Ethylmaltol	exaltateur d'arôme
638	L-Aspartate sodique	exaltateur d'arôme
639	DL-Alanine	exaltateur d'arôme
640	Glycine	modificateur d'arôme
641	L-Leucine	modificateur d'arôme
642	Lysine hydrochloride	exaltateur d'arôme
650	Acétate de zinc	exaltateur d'arôme
900a	Dimethylpolysiloxane	antimoissant, antiagglomérant, émulsifiant
900b	Methylphenylpolysiloxane	antimoissant
901	Cire d'abeille, blanche et jaune	agent d'enrobage, agent de glisse
902	Cire de candelilla	agent d'enrobage
903	Cire de carnaube	agent d'enrobage, agent de charge, régulateur de l'acidité, support
904	Shellac	agent d'enrobage

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
905a	Huile minérale, propre à la consommation	agent d'enrobage, agent de glisse, agent d'étanchéité
905b	Petrolatum (vaseline)	agent d'enrobage, agent de glisse, agent d'étanchéité, antimoussant
905c	Cire de pétrole	agent d'enrobage, agent de glisse, agent d'étanchéité
905c (i)	Cire microcristalline	agent d'enrobage
905c (ii)	Cire de paraffine	agent d'enrobage
905d	Huile minérale de grande viscosité	agent d'enrobage, agent de glisse, agent d'étanchéité
905e	Huile minérale de viscosité moyenne ou faible (Classe I)	agent d'enrobage, agent de glisse, agent d'étanchéité
905f	Huile minérale de viscosité moyenne ou faible (Classe II)	agent d'enrobage, agent de glisse, agent d'étanchéité
905g	Huile minérale de viscosité moyenne ou faible (Classe III)	agent d'enrobage, agent de glisse, agent d'étanchéité
906	Gomme Benjoin	agent d'enrobage
907	Poly-1-décène hydrogéné	agent d'enrobage
908	Cire de son de riz	agent d'enrobage
909	Cire spermaceti	agent d'enrobage
910	Esters de cire	agent d'enrobage
911	Esters méthyliques d'acides gras	agent d'enrobage
913	Lanoline	agent d'enrobage
915	Esters glycériques, méthyliques ou pentaéarithritol de colophane	agent d'enrobage
916	Iodate de calcium	agent de traitement des farines
917	Iodate de potassium	agent de traitement des farines
918	Oxydes de nitrogène	agent de traitement des farines
919	Chlorure de nitrosyle	agent de traitement des farines
920	L-cystéine et ses sels d'hydrochlorures de sodium et de potassium	agent de traitement des farines
921	L-cystéine et ses sels d'hydrochlorures de sodium et de potassium	agent de traitement des farines
922	Persulfate de potassium	agent de traitement des farines
923	Persulfate d'ammonium	agent de traitement des farines
924a	Bromate de potassium	agent de traitement des farines
924b	Bromate de calcium	agent de traitement des farines
925	Chlore	agent de traitement des farines, agent de blanchiment
926	Dioxyde de chlore	agent de traitement des farines
927a	Azodicarbonamide	agent de traitement des farines
927b	Carbamide (urée)	agent de traitement des farines
928	Péroxyde de benzoyl	agent de traitement des farines, agent de conservation
929	Péroxyde d'acétone	agent de traitement des farines

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
930	Péroxyde de calcium	agent de traitement des farines
938	Argon	gaz d'emballage, gaz d'emballage
939	Helium	gaz d'emballage, gaz d'emballage
940	Dichlorodifluorométhane	gaz propulseur, liquide cryogénique
941	Azote	gaz d'emballage, liquide cryogénique, gaz propulseur, gaz d'emballage
942	Oxyde d'azote	gaz propulseur, antioxygène, agent moussant
943a	Butane	gaz propulseur
943b	Isobutane	gaz propulseur
944	Propane	gaz propulseur
945	Chloropentafluoroéthane	gaz propulseur
946	Octafluorocyclobutane	gaz propulseur
948	Oxygène	gaz d'emballage, gaz d'emballage
949	Hydrogène	gaz d'emballage, gaz d'emballage
950	Potassium d'acésulfame	édulcorant, exaltateur d'arôme
951	Aspartame	édulcorant, exaltateur d'arôme
952	Acide cyclamique (et sels de Na, K, Ca)	édulcorant
953	Isomalt (isomaltitol)	édulcorant, antiagglomérant, agent de charge, agent d'enrobage
954	Saccharine (et sels de Na, K, Ca)	édulcorant, agent édulcorant
955	Sucralose (trichlorogalactosucrose)	édulcorant, agent édulcorant
956	Alitame	édulcorant, agent édulcorant
957	Thaumatococine	édulcorant, exaltateur d'arôme
958	Glycyrrhizine	édulcorant, exaltateur d'arôme
959	Dihydrochalcone de néohespéridine	édulcorant
960	Stéviolside	édulcorant
961	Néotame	édulcorant, exaltateur d'arôme, agent édulcorant
962	Sel d'aspartame-acésulfame	édulcorant
963	D-Tagatose	édulcorant
964	Sirup de polyglycitol	édulcorant
965	Maltitol et sirup de maltitol	édulcorant, stabilisant, émulsifiant, humectant, agent de charge
966	Lactitol	édulcorant, texturant,
967	Xylitol	édulcorant, humectant, stabilisant, émulsifiant, épaississant
968	Erythritol	édulcorant, exaltateur d'arôme, humectant
999	Extraits de quillaia	foaming agent, émulsifiant
1000	Acide cholique	émulsifiant
1001	Sels et esters choliques	émulsifiant
1001(i)	Acétate de choline	émulsifiant
1001(ii)	Carbonate de choline	émulsifiant
1001(iii)	Chlorure de choline	émulsifiant

Numéro du SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
1001(iv)	Citrate de choline	émulsifiant
1001(v)	Tartrate de choline	émulsifiant
1001(vi)	Lactate de choline	émulsifiant
1100	Amylases	agent de traitement des farines
1101	Protéases	agent de traitement des farines, stabilisant, attendrisseur, exaltateur d'arôme
1101(i)	Protéase	agent de traitement des farines, stabilisant, attendrisseur, exaltateur d'arôme
1101(ii)	Papaïne	agent de traitement des farines, stabilisant, attendrisseur, exaltateur d'arôme
1101(iii)	Bromelaïne	agent de traitement des farines, stabilisant, attendrisseur, exaltateur d'arôme
1101(iv)	Ficine	agent de traitement des farines, stabilisant, attendrisseur, exaltateur d'arôme
1102	Glucose-oxidase	antioxygène
1103	Invertases	stabilisant
1104	Lipases	exaltateur d'arôme
1105	Lysozyme	agent de conservation
1200	Polydextroses A et N	agent de charge, stabilisant, épaississant, humectant, texturizer
1201	Polyvinylpyrrolidone	bodying agent, épaississant, stabilisant, clarifying agent, agent de dispersion, émulsifiant
1202	Polyvinylpolypyrrolidone	colorant stabilisant, fixateur de couleurs, colloidal stabilisant, stabilisant
1203	Alcool polyvinylique	enrobant, liant, stabilisant, agent d'étanchéité, agent de polissage, agent d'enrobage
1503	Huile de ricin	agent de glisse, support
1505	Citrate de triéthyle	stabilisateur de mousse, support, stabilisant
1518	Triacétine	humectant
1520	Propylène glycol	humectant, agent humidifiant, agent de dispersion, émulsifiant, agent d'enrobage
1521	Polyéthylène glycol	antimoussant

Section 3

LISTE SUPPLÉMENTAIRE – AMIDONS MODIFIÉS

INS	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	stabilisant, épaississant, liant
1401	Amidon traité à l'acide	stabilisant, épaississant, liant
1402	Amidon traité en solution alcaline	stabilisant, épaississant, liant
1403	Amidon blanchi	stabilisant, épaississant, liant
1404	Amidon oxydé	stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant
1405	Amidons traités aux enzymes	épaississant
1410	Phosphate de monoamidon	stabilisant, épaississant, liant
1411	Glycérol de diamidon	stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant
1412	Phosphate de diamidon estérifié au trimétaphosphate de sodium	stabilisant, épaississant, liant

INS	Nom de l'additif alimentaire	Fonctions techniques
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	stabilisant, épaississant, liant
1414	Phosphate de diamidon acétylé	émulsifiant, épaississant, stabilisant
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	stabilisant, épaississant
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyl	stabilisant, épaississant
1422	Adipate de diamidon acétylé	stabilisant, épaississant, liant
1423	Glycérol de diamidon acétylé	stabilisant, épaississant, émulsifiant
1440	Amidon hydroxypropyle	émulsifiant, épaississant, liant , stabilisant
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	stabilisant, épaississant
1443	Glycérol de diamidon hydroxypropylé	stabilisant, épaississant
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	stabilisant, épaississant, liant , émulsifiant
1451	Amidon oxydé acétylé	Stabilisant , épaississant, liant, émulsifiant

VENEZUELA:

PLACE DANS LE TEXTE	OÙ IL Y A:	NOUS PROPOSONS:
Page 3 Classes fonctionnelles	1. Exaltateur d'arôme	1. Exaltateur de goût.
Page 3 Sous-catégories	1. Exaltateur d'arôme, modificateur d'arôme, attendrisseur, substitut de sel, arôme synergiste.	1. Exaltateur de goût, modificateur de goût, substitut de sel, arôme synergiste.
Page 3 Sous-catégories	5. Agent de blanchiment, améliorant de la farine, conditionnant de la pâte, agent durcisseur de la pâte.	5. Agent de blanchiment, améliorant de la farine, conditionnant de la pâte, agent durcisseur de la pâte.
Page 3 Définition	8. Réduit la tendance que peuvent avoir les particules d'une denrée alimentaire à adhérer les unes aux autres.	8. Réduit la tendance que peuvent avoir les particules d'une denrée alimentaire à adhérer les unes aux autres ou avec la surface de contact.
Page 3 Sous-catégories	8. Antiagglomérant, déssicateur, poudre pour pulvérisation sèche, agent de glisse.	8. Agent de glisse, antihumidifiant, poudre pour pulvérisation sèche, agent de glisse.
Page 4 Définition	12. Substance qui confère un goût sucré à l'aliment.	12. Substance qui confère à l'aliment un goût sucré.
Page 5 Définition	20. Un gaz, autre que l'air, qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient.	20. Un gaz, autre que l'air, qui facilite l'expulsion de l'aliment de son récipient.
Page 5 Sous-catégories	20. Gaz propulseur	20. Gaz propulseur
Page 5 Catégories fonctionnelles	22. Sel émulsifiant	22. Sel de fonte

ELC:

L'ELC (Fédération des industries européennes des additifs alimentaires et des enzymes alimentaires) tient à exprimer ses remerciements au groupe de travail électronique pour avoir préparé la proposition sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA, et aimerait communiquer les observations suivantes:

Nous aimerions ajouter la sous-catégorie « *édulcorant de masse* » à la liste des sous-catégories inscrites dans la catégorie fonctionnelle 22. En réalité, les édulcorants de masse représentent une catégorie d'additifs bien définie, à savoir les polyols, qui appartiennent de façon légitime à cette sous-catégorie.

En référence à nos observations sur le document de travail CX/FAC 05/37/13 sur les supports, l'ELC se félicite de l'inclusion de support comme catégorie fonctionnelle.