

# 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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**POINT 2 DE L'ORDRE DU JOUR**

**CX/FL 09/37/2**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES TRENTE-SEPTIÈME SESSION CALGARY (CANADA), 4 – 8 MAI 2009**

#### **QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX<sup>1</sup>**

#### **I. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA 31<sup>e</sup> SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS OU SOUMISES PAR CETTE DERNIÈRE**

##### **A. Points à titre d'information**

Amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées :  
Déclaration quantitative des ingrédients

Amendement aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé  
(Définition de publicité)

Amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la  
commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique : Annexe 1 (inclusion de  
l'éthylène

La Commission a adopté les amendements<sup>2</sup>

Amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la  
commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique (CAC/GL 32-1999) –  
Roténone

Révision des Directives sur l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) – Mise en œuvre de la  
Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé

<sup>1</sup> Ce document contient : **Partie I** : Questions découlant de la 31<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (31<sup>e</sup> session) ou soumises par cette dernière, qui présentent un intérêt particulier pour le Comité à titre d'information (A) ou pour suite à donner (B). **Partie II** : Questions soumises par d'autres comités ou groupes spéciaux du Codex et exigeant que le Comité y donne une suite particulière. Le Secrétariat du Codex fera état verbalement des questions de nature horizontale comme il conviendra dans le cadre des discussions du Comité.

<sup>2</sup> ALINORM 08/31/REP, para. 21 et Annexe VII

La Commission a approuvé de nouveaux travaux sur ces sujets<sup>3</sup>.

Examen de la structure du Codex par comités et des mandats des comités et groupes spéciaux du Codex (Proposition 10 – Tâches relatives à la nutrition)

La Commission est convenue que les tâches relatives à la nutrition étaient prises en compte de manière appropriée dans la structure actuelle du Codex grâce au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime et, le cas échéant, au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et qu'il n'était pas nécessaire de créer un autre organe subsidiaire du type Groupe spécial<sup>4</sup>.

**B. Points pour suite à donner**

Aucun.

**II. QUESTIONS SOUMISES PAR D'AUTRES COMITÉS**

**1. Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime**

Définition de fibres<sup>5</sup>

Le Comité est convenu de faire suivre le projet de tableau amendé (Dispositions sur les fibres alimentaires) y compris la définition des fibres alimentaires au CCFL à titre d'information.

Avant-projet d'annexe aux directives du Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé: recommandations sur le fondement scientifique des allégations relatives à la santé<sup>6</sup>

Le Comité est convenu de faire suivre le projet d'annexe au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires à titre d'information.

**2. Comité sur les additifs alimentaires (CCFA)**

Révision des noms de catégorie et du système international de numérotation du Codex (CAC/GL 36-1989)<sup>7</sup>

À sa 31<sup>e</sup> session, la Commission a adopté les noms de catégorie et le système international de numérotation du Codex (CAC/GL 36-1989). Le texte revu comprend dans la Section 2 une liste revue des fonctions technologiques qui est différente de la liste des fonctions technologiques énumérées dans CODEX STAN 1-1985 aux fins d'étiquetage. Le CCFL a été informé de la révision de CAC/GL 36-1989, mais n'y a donné aucune suite à sa dernière session, attendant que le texte définitif soit rédigé par le CCFA et qu'il soit adopté par la Commission.

<sup>3</sup> ALINORM 08/31/REP, para. 92 et Annexe X

<sup>4</sup> ALINORM 08/31/REP, para 162

<sup>5</sup> ALINORM 09/32/26, para. 48 et Annexe II (reproduite en Annexe 1 de ce document)

<sup>6</sup> ALINORM 09/32/26, para. 102 et Annexe V (reproduite en Annexe 2 de ce document)

<sup>7</sup> ALINORM 08/31/12, para. 147; ALINORM 08/31/22, para. 15; CAC/GL 36-1989 (Section 2)

## ANNEXE 1

**DIRECTIVES RELATIVES AUX ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES: TABLEAU DES  
CONDITIONS APPLICABLES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (PARTIE B)  
FIBRES ALIMENTAIRES**

(À l'étape 8 de la Procédure)

<i>COMPOSANT</i>	<i>ALLÉGATION</i>	<i>CONDITIONS</i>
<b>B</b>		<b>AU MOINS</b>
Fibres alimentaires	Source  Élevée	3 g par 100 g* ou 1,5 g par 100 kcal ou 10 % de la valeur de référence quotidienne par portion**  6 g par 100 g* ou 3 g par 100 kcal ou 20 % de la valeur de référence quotidienne par portion**

\* Les conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs pour les fibres alimentaires dans les aliments liquides doivent être déterminées à l'échelle nationale.

\*\* La portion et la valeur quotidienne de référence seront définies au niveau national.

**Définition:**

Les fibres alimentaires sont des polymères glucidiques<sup>8</sup> à dix unités monomériques ou plus<sup>9</sup>, qui ne sont pas hydrolysés par les enzymes endogènes de l'intestin grêle humain et appartiennent aux catégories suivantes:

- polymères glucidiques comestibles, présentes naturellement dans l'aliment tel qu'il est consommé,
- les polymères glucidiques qui ont été obtenus à partir de matières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques et ayant un effet physiologique

<sup>8</sup> Si elles sont d'origine végétale, les fibres alimentaires peuvent comprendre des fractions de lignine et/ou d'autres composants s'ils sont associés avec des polysaccharides dans les parois cellulaires végétales et si ces composants sont quantifiés par la méthode d'analyse gravimétrique qui a été adoptée pour l'analyse des fibres alimentaires (AOAC): les fractions de lignine et les autres composés (fractions protéiques, composés phénoliques, cires, saponines, phytates, cutine, phytostérols, etc.) qui sont intimement « associés » aux polysaccharides végétaux sont très souvent extraites avec les polysaccharides selon la méthode AOAC 991.43. Ces substances ne sont incluses dans la définition des fibres que dans la mesure où elles sont effectivement associées à la fraction poly- ou oligosaccharidique des fibres. Ces substances extraites ou même réintroduites dans un aliment contenant des polysaccharides non digestibles ne pourront être qualifiées de fibres alimentaires. Lorsqu'elles sont liées à des polysaccharides, ces substances associées peuvent exercer des effets bénéfiques complémentaires (en attendant l'adoption de la rubrique relative aux méthodes d'analyse et à l'échantillonnage).

<sup>9</sup> La décision d'inclure ou non les glucides à 3-9 unités monomériques doit revenir aux autorités nationales.

qui a un impact positif sur la santé comme démontré aux autorités compétentes en fonction des critères scientifiques généralement acceptés.

- les polymères glucidiques synthétiques ayant un effet physiologique qui a un impact positif sur la santé comme démontré aux autorités compétentes en fonction des critères scientifiques généralement acceptés.

#### **Méthodes d'analyse des fibres alimentaires**

→ À convenir.

## ANNEXE 2

**PROJET D'ANNEXE AUX DIRECTIVES DU CODEX POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS  
RELATIVES À LA NUTRITION ET À LA SANTÉ: RECOMMANDATIONS SUR LE  
FONDEMENT SCIENTIFIQUE DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ<sup>10</sup>**

(à l'étape 5/8 de la procédure)

## 1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Ces recommandations sont destinées à aider les autorités nationales compétentes dans leur évaluation des allégations relatives à la santé afin de déterminer leur acceptabilité pour leur utilisation par les entreprises. Les recommandations portent sur les critères de justification d'une allégation de santé et les principes généraux d'examen systématique des preuves scientifiques. Les critères et principes sont applicables aux trois types d'allégations de santé telles que définies à la section 2.2 des Lignes directrices pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé.

1.2 Ces recommandations comprennent l'examen de la sécurité dans l'évaluation des propositions d'allégations de santé, mais ne sont pas destinées à l'évaluation complète de la sécurité sanitaire et de la qualité d'une denrée alimentaire, pour laquelle des dispositions sont fixées par d'autres normes et lignes directrices du Codex ou par des règles générales en vigueur dans les législations nationales.

## 2. DÉFINITIONS

Aux fins de la présente Annexe:

2.1 On entend par aliment ou constituant d'un aliment l'énergie, les éléments nutritifs, les substances apparentées, les ingrédients, et tout autre élément constitutif d'un aliment, un aliment entier ou une catégorie d'aliments sur lequel l'allégation de santé est fondée. La catégorie d'aliment figure dans la définition parce qu'une propriété commune de certains des différents aliments qui la composent peut être associée à la catégorie elle-même.

2.2 On entend par effet sur la santé un résultat pour la santé comme défini aux sections 2.2.1 à 2.2.3 des Directives.

## 3. FONDEMENT SCIENTIFIQUE DES ALLÉGATIONS RELATIVES A LA SANTÉ

### 3.1. Processus de justification des allégations relatives à la santé

L'examen systématique des preuves scientifiques pour les allégations relatives à la santé par les autorités nationales compétentes prend en compte les principes généraux du fondement scientifique. Ce processus comprend les étapes suivantes:

- (a) Identifier la relation proposée entre l'aliment ou le constituant d'un aliment et l'effet sur la santé.

---

<sup>10</sup> Remarque: Ce document constitue une annexe aux *Directives du Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997, Rév. 1-2004) et doit être lu parallèlement aux Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (CAC/GL 62-2007).

- (b) Identifier les mesures valables appropriées pour l'aliment ou le constituant d'un aliment, et l'effet sur la santé.
- (c) Identifier et catégoriser toutes les données scientifiques pertinentes.
- (d) Évaluer la qualité de chaque étude scientifique pertinente et l'interpréter.
- (e) Évaluer l'ensemble des données scientifiques pertinentes disponibles, la preuve apportée en tenant compte de toutes les études et déterminer si, et dans quelles circonstances, une relation suggérée est fondée.

### 3.2. Critères de justification des allégations relatives à la santé

3.2.1 Les critères suivants sont applicables aux trois types d'allégations de santé telles que définies à la section 2.2 des Lignes directrices pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé:

- (a) Les allégations relatives à la santé doivent principalement reposer sur des preuves fournies par des études d'intervention sur l'homme bien conçues. Les études par observation sur l'homme ne sont généralement pas suffisantes *en soi* pour justifier une allégation relative à la santé mais, le cas échéant, elles peuvent contribuer à la totalité des preuves. Les résultats d'études d'un modèle animal, *ex vivo* ou *in vitro*, peuvent être fournis à l'appui de la relation entre l'aliment ou le constituant et l'effet sur la santé mais, *à eux seuls*, ils ne peuvent pas être considérés comme suffisants pour justifier tout type d'allégation de santé.
- (b) L'ensemble des éléments de preuve, y compris les données non publiées le cas échéant, devrait être identifié et examiné, y compris: les preuves qui justifient l'effet allégué, les preuves qui contredisent l'effet allégué, et les preuves qui sont ambiguës ou qui manquent de clarté.
- (c) La preuve fondée sur des études sur l'homme doit démontrer une association constante entre l'aliment ou le constituant d'un aliment et l'effet sur la santé, avec peu ou pas de preuves du contraire.

3.2.2 Bien que les preuves scientifiques doivent toujours respecter un haut niveau de qualité, la justification peut tenir compte de situations spécifiques et d'autres processus tels que:

- (a) Les allégations nutritionnelles fonctionnelles peuvent être démontrées en se fondant sur des informations faisant autorité et généralement acceptées par des organes d'experts scientifiques reconnus qui ont été vérifiées et validées à long terme.
- (b) Certaines allégations relatives à la santé, telles celles impliquant une relation entre une catégorie de denrées alimentaires et un effet sur la santé, peuvent être justifiées sur la base d'observations, telles que des études épidémiologiques. Ces études doivent proposer un ensemble cohérent de preuves fournies par des études bien conçues. Des lignes directrices nutritionnelles fondées sur des données scientifiques et des informations faisant autorité, préparées ou approuvées par un organisme compétent faisant autorité et respectant les mêmes exigences scientifiques élevées, peuvent également être utilisées.

### 3.3. Examen des preuves

3.3.1 Les études scientifiques considérées comme pertinentes pour la justification de l'allégation de santé sont celles portant sur la relation entre l'aliment ou le constituant d'un aliment et l'effet sur la santé. Dans le cas d'un effet sur la santé proposé qui ne peut pas être mesuré directement, des biomarqueurs pertinents et validés peuvent être utilisés (par exemple, les concentrations plasmatiques de cholestérol pour le risque de maladie cardiovasculaire).

3.3.2 Les données scientifiques devraient proposer la caractérisation de l'aliment ou du constituant considéré comme responsable de l'effet sur la santé. Le cas échéant, la caractérisation comporte un résumé des études entreprises sur les conditions de production, la variabilité entre lots, les procédures d'analyse, les résultats et les conclusions des études de stabilité et les conclusions en ce qui concerne les conditions de stockage et durée de vie.

3.3.3 Les données pertinentes et le fondement rationnel que le constituant pour lequel l'allégation de santé est faite, se présente sous une forme qui est disponible pour être utilisée par le corps humain devraient être fournies le cas échéant. Si l'absorption n'est pas nécessaire pour produire l'effet revendiqué (par exemple, stérols végétaux, fibres, bactéries lactiques), les données pertinentes et le fondement rationnel que le constituant atteint le site cible ou transmet l'effet devraient être fournis. Toutes les données disponibles sur les facteurs (les formes des constituants par exemple) qui pourraient affecter l'absorption ou l'utilisation dans le corps du constituant pour lequel l'allégation de santé est faite doivent également être fournies.

3.3.4 La qualité méthodologique de chaque type d'étude doit être évaluée, y compris la conception de l'étude et l'analyse statistique.

- (a) La conception des études d'intervention humaine devrait notamment inclure un groupe de contrôle approprié, caractériser le régime alimentaire de fond des groupes étudiés et d'autres aspects du mode de vie, être d'une durée suffisante, prendre en compte le niveau de consommation de l'aliment ou du constituant qui peut être raisonnablement atteint dans un régime alimentaire équilibré, et évaluer l'influence de la matrice alimentaire et du contexte alimentaire global sur l'effet sur la santé.
- (b) L'analyse statistique des données devrait être effectuée avec des méthodes reconnues comme pertinentes pour de telles études par la communauté scientifique et avec une interprétation de la signification statistique.

3.3.5 Les études devraient ne pas faire l'objet d'une analyse complémentaire et ne pas être prises en compte dans les données scientifiques pertinentes si elles n'utilisent pas des mesures appropriées pour l'aliment ou le constituant de l'aliment et l'effet sur la santé, si elles ont des défauts majeurs dans leur conception ou ne sont pas applicables à la population cible d'une allégation de santé.

3.3.6. En prenant en compte la totalité des données scientifiques disponibles et en pesant les éléments de preuve, l'examen systématique doit démontrer dans quelle mesure:

- (c) l'effet allégué de l'aliment ou du constituant est bénéfique pour la santé humaine;
- (d) une relation de cause à effet est établie entre la consommation de l'aliment ou du constituant et l'effet allégué chez l'homme (comme la force, la cohérence, la spécificité, la dose-réponse au cas où cela s'avère approprié, et la plausibilité biologique de la relation ;
- (e) la quantité de l'aliment ou du constituant et le mode de consommation requis pour obtenir l'effet proposé pourraient raisonnablement être atteints dans le cadre d'une alimentation équilibrée pertinente pour la population cible à laquelle l'allégation est destinée;
- (f) le ou les groupe(s) spécifique(s) étudié(s) dans le(s)quel(s) les éléments de preuve ont été obtenus est ou sont représentatif(s) de la population cible à laquelle l'allégation est destinée.

3.3.7 Sur la base de cette évaluation et des critères de justification, les autorités nationales compétentes peuvent déterminer si, et dans quelles circonstances, une relation proposée est fondée.

#### **4. QUESTIONS SPÉCIFIQUES DE SÉCURITÉ SANITAIRE**

4.1 Si l'allégation porte sur un aliment ou un constituant de l'aliment, la quantité ne doit pas présenter de risques pour la santé du consommateur et les interactions connues entre les constituants devront être prises en considération.

4.2 La consommation attendue de l'aliment ne doit pas dépasser les niveaux d'apport maximal pertinents pour les constituants de l'aliment.

4.3 L'évaluation de l'exposition doit se fonder sur une évaluation de la répartition du total des doses journalières habituelles sur l'ensemble de la population<sup>11, 12</sup> en prenant en considération les groupes vulnérables de la population le cas échéant. Il convient de tenir compte de la possibilité du cumul des apports de toutes les sources alimentaires, et de déséquilibre nutritionnel en raison de changements dans les habitudes alimentaires en réponse à l'information donnée aux consommateurs qui met l'accent sur l'aliment ou le constituant de l'aliment.

## 5. RÉÉVALUATION

Les allégations relatives à la santé doivent être réévaluées. Les autorités nationales compétentes devraient réévaluer les allégations relatives à la santé périodiquement ou bien à la suite de l'apparition de nouveaux éléments de preuve importants susceptibles de modifier les conclusions précédentes sur la relation entre l'aliment ou le constituant de l'aliment et l'effet sur la santé.

---

<sup>11</sup> Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academy of Sciences. Dietary Reference Intakes: A Risk Assessment Model for Establishing Upper Intake Levels for Nutrients. Washington, D.C. National Academy Press, 1998. p. 8.

<sup>12</sup> Commission européenne, Comité scientifique de l'alimentation humaine. Guidelines of the Scientific Committee on Food for the Development of Tolerable Upper Intake Levels for Vitamins and Minerals. SCF/CS/NUT/UPPLEV/11 Final. 28 novembre 2000. p. 4



**ANNEXE 3****CAC/GL 36-1989****SECTION 2 – TABLEAU DES CATÉGORIES FONCTIONNELLES, DÉFINITIONS ET FONCTIONS TECHNOLOGIQUES**

<b>CATÉGORIES FONCTIONNELLES</b>	<b>DÉFINITION</b>	<b>FONCTIONS TECHNOLOGIQUES</b>
1. Régulateur de l'acidité	Additif alimentaire qui contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire	régulateur de l'acidité, acide, acidifiant, alcali, base, tampon, agent tampon, ajusteur de pH
2. Antiagglomérant	Additif alimentaire qui réduit la tendance que peuvent avoir les composantes d'une denrée alimentaire à adhérer les unes aux autres	anti-agglomérant, agent antiadhésif, agent dessiccateur, poudre pour pulvérisation sèche
3. Antimoussant	Additif alimentaire qui empêche ou réduit la formation de mousse	antimoussant
4. Antioxydant	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation	antioxydant, antioxydant synergique, antibrunissant
5. Agent de blanchiment	Additif alimentaire utilisé pour décolorer des denrées alimentaires (mais pas la farine). Les pigments ne sont pas des agents de blanchiment	agent de blanchiment
6. Agent de charge	Additif alimentaire qui leste une denrée alimentaire sans en modifier sensiblement la valeur énergétique	agent de charge, agent de remplissage
7. Agent de carbonation	Additif alimentaire utilisé pour apporter du dioxyde de carbone à une denrée alimentaire	agent de carbonatation
8. Support	Additif alimentaire utilisé pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre façon un additif alimentaire ou un nutriment sans altérer sa fonction (et sans produire lui-même d'effet technologique) afin de faciliter sa manipulation, son application ou son utilisation de l'additif alimentaire ou du nutriment	support, solvant de support, support de nutriment, diluant d'autres additifs alimentaires, agent d'encapsulation
9. Colorant	Additif alimentaire qui ajoute de la couleur à une denrée alimentaire ou rétablit sa couleur naturelle	colorant, pigment décoratif, colorant de surface
10. Agent de rétention de la couleur	Additif alimentaire qui stabilise, retient ou intensifie la couleur d'une denrée alimentaire	agent de rétention de la couleur, fixateur de la couleur, stabilisant de la couleur, adjuvant
11. Émulsifiant	Additif alimentaire qui permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles contenues dans un aliment	émulsifiant, plastifiant, agent de dispersion, agent de surface, inhibiteur de cristallisation, agent d'ajustement de la densité (des essences aromatiques dans les boissons), agent de suspension, nébulisant

CATÉGORIES FONCTIONNELLES	DÉFINITION	FONCTIONS TECHNOLOGIQUES
12. Sel émulsifiant	Additif alimentaire qui, lors de la fabrication d'aliments transformés, arrange les protéines de manière à empêcher la séparation des graisses	sel émulsifiant, sel de fonte
13. Affermissant	Additif alimentaire qui rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel	affermissant
14. Exaltateur d'arôme	Additif alimentaire qui exalte le goût et/ou l'odeur naturels d'une denrée alimentaire	exaltateur d'arôme, activateur d'arôme
15. Agent de traitement des farines	Additif alimentaire qui, ajouté à la farine ou à la pâte, en améliore la qualité boulangère ou la couleur	agent de traitement des farines, agent de blanchiment de la farine, améliorant de la farine, agent de conditionnement des pâtes, agent de réhaussement des pâtes
16. Agent moussant	Additif alimentaire qui permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide	agent moussant, agent fouettant, agent d'aération
17. Gélifiant	Additif alimentaire qui confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel	gélifiant
18. Agent d'enrobage	Additif alimentaire qui, lorsqu'il est appliqué à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur	agent d'enrobage, agent de conditionnement hermétique, agent de finition superficielle, agent de polissage, filmogène
19. Humectant	Additif alimentaire qui empêche les aliments de se dessécher en combattant l'effet que peut avoir une atmosphère caractérisée par un faible degré d'humidité	humectant, agent de rétention d'humidité, mouillant
20. Gaz de conditionnement	Additif alimentaire gazeux, qui est introduit dans un conteneur pendant, durant ou après son remplissage avec une denrée alimentaire avec l'intention de protéger l'aliment par exemple de l'oxydation ou de l'altération	gaz de conditionnement
21. Conservateur	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues aux micro-organismes	agent de conservation, agent de conservation antimicrobien, agent antimycoses, agent de contrôle bactériologique, fongistatique, agent antimoisissure et antifilant, antimicrobien synergique
22. Gaz propulseur	Additif alimentaire gazeux qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient	gaz propulseur

CATÉGORIES FONCTIONNELLES	DÉFINITION	FONCTIONS TECHNOLOGIQUES
23. Agent levant	Additif alimentaire ou combinaison d'additifs alimentaires, qui dégage du gaz et, par-là même, augmente le volume d'une pâte	agent levant
24. Séquestrant	Additif alimentaire limitant la disponibilité des cations	séquestrant
25. Stabilisant	Additif alimentaire qui permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs composantes dans un aliment	stabilisant, stabilisateur de mousse, stabilisateur colloïdal, stabilisateur d'émulsion
26. Édulcorant	Additif alimentaire (autre qu'un sucre mono- ou disaccharide), qui confère un goût sucré à l'aliment	édulcorant, édulcorant intense, édulcorant de charge
27. Épaississant	Additif alimentaire qui augmente la viscosité d'un aliment	épaississant, raffermissant, liant, agent de texture