



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Cinquante-deuxième session

#### ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS:

#### RAPPORT DU GTE SUR L'ALIGNEMENT

Le GTE sur l'Alignement a été présidé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique et le Japon. Les membres du GTE comprenaient l'Argentine, le Brésil, le Canada, la Chine, le Chili, l'Équateur, l'Égypte, l'Union européenne, l'Inde, l'Indonésie, l'Iran, le Japon, la Malaisie, la Nouvelle Zélande, le Nigéria, le Pérou, la République de Corée, le Sénégal, Singapour, l'Afrique du Sud, les États-Unis d'Amérique, EFEMA, Speciality Food Ingredients de l'UE, FIA, GOED, ICBA, IDF, IFAC, IFU, ISDI et NATCOL.

#### Travaux d'alignement réalisés en 2019

1. A sa 51<sup>ème</sup> session, le CCFA (CCFA51) est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), présidé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique et le Japon, et travaillant en anglais uniquement, pour examiner (REP 19/FA para 58):

(i) l'alignement des normes de produits suivantes citées dans le plan prévisionnel: avec l'assistance de l'IDF, les normes de produits pour le lait et les produits laitiers suivantes, y compris la finalisation des normes pour le fromage: CXS 208-1999, CXS 221-2001, CXS 250-2006, CXS 251-2006, CXS 252-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973, CXS 278-1978 et CXS 283-1978; ainsi que d'autres normes de produits CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 256-2007, CXS 329-2017, CXS 326-2017, CXS 327-2017 et CXS 328-2017;

(ii) comment éviter les divergences futures entre la NGAA et les normes de produits lorsque les comités de produits modifient ou élaborent de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires; et

(iii) la révision de la section sur les additifs alimentaires des normes de produits tel qu'indiqué dans CRD2 Annexe 1 Partie A pour inclure Graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) dans la catégorie fonctionnelle appropriée avec une limite maximale d'emploi (LM) aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) (Voir CRD 2 – Recommandation 2).

#### Travaux d'alignement subséquents réalisés en 2020

2. Conformément à la CL 2020/34-FA et au courriel supplémentaire du Secrétariat du Codex en date du 29 juillet 2020, les GTE établis par le CCFA51 ont été renouvelés. Le GTE sur l'Alignement a poursuivi ses travaux pour son rapport au CCFA52. Le GTE sur l'Alignement reconduit a été présidé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique et le Japon, travaillant en anglais uniquement. Le GTE renouvelé a travaillé en 2020 sur:

(i) L'alignement des normes de produits suivantes tels que figurant dans le plan de travail prévisionnel: avec l'assistance de l'IDF, pour finaliser les normes de produits pour le lait et les produits laitiers, à savoir: CXS 207-1999, CXS 243-2003, CXS 253-2006, CXS 262-2006, CXS 281-1971, CXS 282-1971, CXS 288-1976, CXS 290-1995 et CXS 331-2017; et

(ii) La question soumise par le CCEURO concernant l'alignement.

3. Les travaux d'alignement inclut dans le présent document concernent l'activité du GTE entreprise seulement dans le courant de 2019. Les travaux d'alignement entrepris par le GTE en 2020 seront examinés lors d'une session future du Comité.

<sup>1</sup> Ce document est une version mise à jour du document CX/FA 20/52/6 Rev.1

**État d'avancement depuis la 51<sup>ème</sup> session du CCFA**

4. Le présent rapport du GTE a abordé l'alignement comme suit:

(i) Il a considéré l'application de l'arbre de décision pour l'alignement<sup>2</sup> afin de proposer des amendements à ces normes de produits du Codex et à la NGAA: CXS 208-1999, CXS 221-2001, CXS 250-2006, CXS 251-2006, CXS 252-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973, CXS 278-1978 et CXS 283-1978 (CCMMP); CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 256-2007 et CXS 329-201 (CCFO); et CXS 326-2017, CXS 327-2017 et CXS 328-2017 (CCSCH).

(ii) Il a élaboré un projet de document d'orientation visant à éviter les divergences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes des comités de produits et la NGAA, après finalisation de l'alignement.

(iii) Il a examiné les révisions proposées au Tableau 3 de la NGAA concernant l'alignement partiel de CXS 249-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 et CXS 288-1978 pour inclure les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) tel qu'indiqué dans CRD2 Annexe 1 Partie A du CCFA51.

5. Un résumé des problèmes et des questions découlant des travaux du GTE est en Appendice 1. Cet appendice contient aussi une explication de l'approche proposée par la présidence pour chacune des questions clés identifiées.

6. Les appendices 2, 3, 4, 5 et 6 traitent des demandes qui ont été formulées par le GTE pour examen par le CCFA.

Liste des appendices

1. Document explicatif: Questions, observations et résumés des soumissions reçues et des propositions de la présidence du GTE

2. Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes des comités du Codex pour le lait et les produits laitiers et aux Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA concernant les catégories d'aliments correspondantes.

3. Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes des comités du Codex pour les graisses et les huiles, et aux Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA concernant les catégories d'aliments correspondantes pour les graisses et les huiles.

4. Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes des comités du Codex pour les épices et les herbes culinaires et à la NGAA concernant les catégories d'aliments correspondantes pour les herbes et les épices.

5. Amendements proposés au Tableau 3 de la NGAA concernant l'alignement des dispositions relatives aux graines de tamarinier polysaccharide dans CXS 243-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 et CXS 288-1976

6. Élaboration d'un document d'orientation ayant pour but d'éviter les divergences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes des comités de produits et la NGAA, une fois que l'alignement est finalisé.

---

<sup>2</sup> [http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/Codexalimentarius/committee/docs/INF\\_CCFA\\_e.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/Codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFA_e.pdf)

## Appendice 1

## DOCUMENT EXPLICATIF – QUESTIONS, OBSERVATIONS ET PROPOSITIONS DE LA PRÉSIDENTE

## PARTIE A: RESUME DES PROPOSITIONS DE LA PRESIDENCE DANS LES CIRCULAIRES FINALES

La Partie A présente séparément les questions à examiner dans le groupe de travail virtuel sur l'Alignement en juin 2021, et celles incluses à titre d'information et d'explication seulement.

Points de discussion**Questions clés nécessitant la considération du Comité, initialement *via* le GT virtuel sur l'Alignement****Question 1 – Élaboration des notes du Tableau 3**

Cette question s'est posée comme un problème central identifié et débattu par le GTE au cours des travaux d'alignement du CCFA53 (prévu pour être examiné à la réunion de mars 2022). Mais il est jugé important d'en débattre et de chercher une résolution si possible dans le GTP et à la plénière de la réunion du CCFA52 car les ramifications sont importantes pour les travaux d'alignement actuels et futurs (CCFA53).

Les États-Unis pensent fermement que tous les additifs du Tableau 3 utilisés dans les catégories d'aliments non incluses dans l'Annexe du Tableau 3 pour les aliments normalisés ainsi que non normalisés devraient être saisis dans le Tableau 3. Cela concerne les propositions d'alignement proposées actuelles d'ajouter les dispositions relatives aux additifs du Tableau 3 dans les Tableaux 1 et 2 et non le Tableau 3 de sorte que les notes relatives à une condition compliquée dans les normes de produits puissent être maintenues en ajoutant ces notes détaillées dans les Tableaux 1 et 2. La proposition des États-Unis d'ajouter les notes dans la colonne 5 des entrées dans le Tableau 3 et par conséquent d'avoir une liste de notes distincte pour le Tableau 3, similaire à la liste des notes existantes pour les Tableaux 1 et 2 a été soutenue et est par conséquent proposée pour examen. Ce type de notes pourrait être différent des notes dans les normes Codex CS existantes contenues dans le Tableau 3, mais elles pourraient cependant être absorbées comme nouvelles notes du Tableau 3. La proposition des États-Unis de modifier l'approche a pour but de simplifier les entrées dans le Tableau 3, d'être conforme au Préambule de la NGAA et de limiter le potentiel de confusion pour la compréhension future du fonctionnement du Tableau 3. La proposition est censée assurer que les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont inscrits au Tableau 3 pour les catégories d'aliments non inscrites dans l'Annexe du Tableau 3 ne soient pas ajoutées aux Tableaux 1 et 2 car cela créera la confusion quant au fonctionnement du Tableau 3 et de l'Annexe du Tableau 3, et de la NGAA. Si la proposition est soutenue il y aura alors besoin de considérer comment cela sera développé et qui s'en chargera, notant l'offre des États-Unis de collaborer (potentiellement en tant que nouveaux travaux ?)

Malheureusement, vu que cela n'a été ni débattu ni convenu par le CCFA, il ne s'agit pas de quelque chose qui entre dans le cadre des travaux d'alignement actuels. Après vérification, il ne semble y avoir aucun exemple dans les travaux d'alignement du CCFA52. Cependant, il y a eu l'exemple précédent de modifications apportées aux Tableaux 1 et 2 et non dans le Tableau 3. Il se trouve dans CX/FA 19/51/6 du CCFA51 (réunion de 2019), quand des amendements ont été examinés par le GTE, le GTP et la plénière, et apportés dans la NGAA pour des raisons d'alignement. Les détails figurent au point 20 de l'Appendice 1 du document sur l'alignement CX/FA 19/51/6.

Si la proposition des États-Unis est soutenue alors des modifications aux travaux d'alignement précédents (et du CCFA53 futur) seront nécessaires. Il est pris en considération qu'il ne s'agit pas d'un exercice simple mais qu'il faudra du temps et des efforts, en sus de ceux requis pour les travaux d'alignement actuels et futurs, et qu'il nécessitera probablement des nouveaux travaux supplémentaires. Il aura des ramifications dans les travaux d'alignement du CCFA53, où des amendements proposés ont été apportés aux Tableaux 1 et 2 à l'aide de l'option suggérée pour les nouvelles notes du Tableau 3.

## Question 2 – Amendements proposés à la liste des titres des normes Codex dans l'Annexe C de la NGAA

La recommandation du GTE sur l'Alignement de modifier la liste des normes Codex dans les tableaux de l'Annexe C de la NGAA pour permettre de clarifier quel numéro de catégorie d'aliments est pertinent pour CXS 283-1978 est proposée pour examen, discussion et, espérons-le, décision du CCFA. Il est proposé de supprimer l'entrée de CXS 283-1978 dont le titre est « Fromage (non affiné, y compris le fromage frais) – voir aussi CXS 221-200 » et le numéro de la catégorie d'aliments 01.6.1 pour limiter la confusion. La demande proposée au Secrétariat du Codex est reproduite ci-dessous.

Des informations complémentaires concernant l'amendement proposé sont fournies au point 3 ci-dessous.

Norme n°	Titre de la norme Codex	Catégorie d'aliments n°
283-1978	Fromage (affiné, y compris affiné aux moisissures)	01.6.2.1
283-1978	Fromage (non affiné, y compris le fromage frais) – voir aussi CODEX STAN 221-2004	01.6.1

## Question 3 – La phrase d'ordre général sur les auxiliaires technologiques devrait-elle être ajoutée à toutes les normes de produits pour le fromage, ou à toutes les normes pour les produits laitiers?

Le GTE sur l'Alignement recommande que la phrase d'ordre général sur les auxiliaires technologiques « Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits relevant de la présente norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010) » soit ajoutée à CXS 278-1978 et CXS 283-1978 sachant qu'elles renvoient toutes les deux aux auxiliaires technologiques dans la norme. L'autre question est de savoir si la même phrase devrait aussi être ajoutée à toutes les autres normes pour le fromage vu que divers auxiliaires technologiques sont utilisés dans leur production, voire même à toutes les normes pour les produits laitiers?

Pour information et explication seulement

### Résumé des autres questions (la numérotation est cohérente avec les entrées plus détaillées dans la Partie B)

(1) Les tableaux des catégories fonctionnelles sont ajoutés aux normes de produits du CCMMP qui ne les contiennent pas actuellement, par souci de cohérence.

(2) Il est proposé de ne pas ajouter les entrées pour les additifs alimentaires dans la NGAA concernant les produits chimiques qui ont un numéro SIN mais n'ont pas de norme du JECFA, ou n'appartiennent pas à une norme JECFA de groupe.

(4) Les amendements ont été mis à jour pour refléter les actualisations de la NGAA depuis que les travaux d'alignement ont commencé dans la 1<sup>ère</sup> circulaire pour les normes du CCMMP et du CCFO (suite à CX/FA 19/51/2 Add. 2). Concernant les normes du CCFO, cela a aussi inclus les catégories fonctionnelles supplémentaires devant être ajoutées au paragraphe de la norme ajouté dans la norme de produits qui renvoie à la NGAA, une fois l'alignement réalisé.

Certaines notes proposées ont été divisées (point 7), alors que d'autres ont été combinées (point 29). L'explication et la justification des modifications sont présentées ci-après.

(6) Discussion sur la raison pour laquelle les notes très longues et détaillées pour les dispositions relatives aux phosphates sont nécessaires, et que les approches alternatives ne sont pas jugées appropriées.

(11) Il n'y a pas eu d'amendements aux projets de dispositions relatives à l'édulcorant sel d'acésulfame-aspartame pour l'alignement du CCMMP, vu qu'il s'agit de projets de dispositions et qu'ils sont davantage susceptibles d'être traités lors de l'examen du GTE sur la NGAA via le processus par étapes. Pour l'alignement du CCSCHE une question similaire a été posée pour le même édulcorant, une conclusion similaire a été suggérée, à savoir de recommander ces questions pour examen par le GTE sur la NGAA.

(12) Il sera recommandé de charger le Secrétariat du Codex d'étudier le nom de l'additif alimentaire ayant le SIN 554 dans la NGAA et d'apporter les modifications selon le cas pour utiliser le nom préféré de « silicate d'aluminium sodique » au lieu de l'ancien nom « alumino silicate de sodium ». Les mêmes modifications sont également proposées dans CXS 36-1989.

(13) Supprimer les entrées proposées pour les dispositions relatives à l'acide ascorbique, L- (SIN 300) et l'ascorbate de sodium (SIN 301) dans les Tableaux 1 et 2 pour l'alignement de CXS 251-2006 et ajouter les dispositions dans le Tableau 3.

(14) Remplacer la Note 209 actuelle par la Note d'exclusion XS251, qui exprime la même chose, pour être en cohérence avec les approches précédentes à l'alignement et le GTE sur la NGAA. La même question s'applique pour le remplacement de la Note 215 par la Note d'exclusion XS256.

(15) Poursuivre la politique de ne pas ajouter de notes supplémentaires relatives à la catégorie fonctionnelle des entrées dans le Tableau 3, pour limiter le Tableau 3 pour qu'il ne devienne pas trop long ou compliqué.

Ajouter les nouvelles entrées pour le lysozyme et l'oléorésine de paprika au Tableau 3 pour des raisons d'alignement sur CXS 283-1978.

(16) Ne pas ajouter d'entrées pour le curcuma pour des raisons d'alignement car il ne fait pas l'objet d'une norme JECFA, ni d'une norme de groupe pour les curcumines qui incluent le curcuma, par souci de cohérence avec la politique antérieure.

(17) La question s'est posée de savoir pourquoi la « croûte » et aussi la colonne « traitement de surface/croûte » sont nécessaires dans les tableaux des catégories fonctionnelles dans les *normes pour le fromage à la crème (ou « cream cheese »)* (CXS 275-1975) et le *Cottage Cheese* (CXS 273-1968) puisque ces fromages n'ont pas de croûte ni de surface à traiter. La conclusion a été de maintenir le format type des tableaux de catégories fonctionnelles dans toutes les normes sur les fromages par souci de cohérence, tel que demandé par l'industrie, aucune modification n'a donc été proposée.

(18) Il a été décidé de conserver la phrase « exprimé en tant que phosphore » dans la Note L275 associée aux dispositions relatives aux phosphates même si ces dispositions contiennent la Note 33 (« En tant que phosphore ») par souci de cohérence avec les notes précédentes et assurer la clarté.

(19) Les travaux d'alignement sur les normes du CCFO ont été réalisés en supposant qu'elles contiennent des produits non normalisés.

(20) L'approche courante d'utiliser des notes a été adoptée pour différencier les dispositions relatives aux colorants carotènes, bêta-légumes (SIN 160a(ii)) de la catégorie d'aliments 02.1.3 (LM 1000 mg/kg) de la NGAA et des normes de produits CXS 19-1981 et CXS 211-1999 (à une LM inférieure de 25 mg/kg). Il a été observé que ces LM sont quelque peu disparates mais aucune conclusion sur les différences n'a été tirée.

(23) Une nouvelle note a été rédigée pour assurer la condition d'exclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les huiles vierges et pressées à froid lors de l'alignement de CXS 19-1981 et CXS 210-1999 sur la catégorie d'aliments 02.1.2 dans la NGAA.

(27) Il est convenu de conserver l'entrée actuelle dans CXS 33-1981 indiquant qu'aucun additif n'est autorisé dans les huiles d'olive vierges pour assurer clarté et certitude en ne se fiant pas à la NGAA, même si la Note d'exclusion XS33 est ajoutée aux entrées de la NGAA.

(24) Il est proposé de supprimer les projets de dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA quand les mêmes dispositions sont proposées en cohérence avec l'alignement. Cependant, ils sont maintenus dans les documents à titre informatif uniquement. Il est noté qu'il se pourrait que cela diffère des recommandations du GTE sur la NGAA.

(28) Le paragraphe qui renvoie aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA qui est ajouté dans CXS 256-2006 pour des raisons d'alignement a été modifié pour assurer qu'il reflète l'intention du CCFO.

Il est arrivé qu'aucune modification dans la NGAA n'ait été nécessaire pour des raisons d'alignement, car la disposition dans la norme de produits est identique à la disposition actuelle dans la NGAA. Aucune entrée dans les documents sur l'alignement n'a été effectuée vu que finalement seules les modifications apportées à la NGAA seront fournies dans les recommandations. Cependant, il est arrivé que des entrées aient été fournies au seul titre d'information.

(34) Il a été décidé d'ajouter des entrées dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA au lieu d'amendements au Tableau 3 pour les anti-agglomérants dans la catégorie d'aliments 12.2.1 pour des raisons d'alignement avec CXS 328-2017 (Thym séché). Cette décision est en partie due au fait qu'il a été jugé que le CCSCCH devrait être impliqué dans l'élaboration de l'approche alternative. L'ensemble de la discussion sur la raison citée est fournie au point 34 ci-dessous.

(37) Il est recommandé de supprimer la Note 51 (« Seulement dans les fines herbes ») dans un certain nombre de projets de dispositions dans la catégorie d'aliments 12.2.1. Il pourrait également être approprié en tant que recommandation que le CCSCCH examine si la Note 51 est nécessaire dans les diverses dispositions de la NGAA. Des informations plus détaillées sont fournies au point 37 de la Partie B. Certaines questions à poser au CCSCCH pourraient être:

La Note 51 de la NGAA (« Seulement dans les fines herbes ») doit-elle être supprimée quand elle est associée aux projets de dispositions relatives à une série de différents additifs alimentaires dans la

catégorie d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices) en raison de l'apparente incohérence avec l'annexe du Tableau 3 qui semble autoriser les additifs du Tableau 3 pour les épices? Le CCSCH approuve-t-il cette proposition du GTE sur l'alignement? Concernant les produits normalisés développés par le CCSCH, l'alignement des normes de produits sur la NGAA s'effectuera individuellement; par conséquent, la question concerne principalement les produits non normalisés.

(38) Un léger amendement à la Note A-CXS328 concernant l'alignement de CXS 328-2017 (Thym séché) a eu pour but d'éliminer toute erreur d'interprétation et le manque de clarté.

(39) Il est proposé de ne pas ajouter la catégorie fonctionnelle de stabilisant en tant que qualification supplémentaire pour les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) dans les entrées du Tableau 3 pour CXS 273-1968 pour être en cohérence avec CXS 275-1973, et avec la politique antérieure de maintenir la Tableau 3 aussi clair que possible.

(40) Les travaux d'alignement sur les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) seront finalisés quand l'alignement complet de CXS 288-1976 sera entrepris (il a déjà été entrepris dans le cadre de l'alignement pour le CCFA53).

**PARTIE B: RESUME DES DISCUSSIONS AU SEIN DU GTE**Introduction

Le présent document contient les problèmes et les questions découlant des travaux d'alignement menés à ce jour par le GTE. Il fournit également l'approche proposée telle qu'exposée par la présidence pour examen par le GTP. Les réponses et les observations de la présidence du GTE soumises sur les problèmes et les questions découlant de la 1<sup>ère</sup> et de la 2<sup>ème</sup> circulaires ont été résumées. Pour diminuer la taille du document certaines discussions antérieures émanant de la 1<sup>ère</sup> circulaire ont été supprimées si ces questions n'étaient pas sujet à controverse.

Prière de noter que les observations ou suggestions contenues dans les soumissions n'ont pas toutes été enregistrées dans le présent document. Si de simples erreurs et des modifications de forme ont été corrigées et approuvées, ceci l'a souvent été sans annotation ni attribution.

**ALIGNEMENT DES NORMES POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS CCMMP) (APPENDICE 2)**

- **Tableau des catégories fonctionnelles**

1 Les travaux d'alignement ont proposé d'ajouter un tableau pour les catégories fonctionnelles, s'il n'y en avait pas déjà un, dans les normes de produits du CCMMP, comme dans les travaux d'alignement réalisés auparavant par le CCFA51 pour les normes pour le fromage du CCMMP. Ceci afin d'assurer la cohérence de toutes les normes. Ce fut même le cas pour CXS208 qui ne contient qu'un petit nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires. Par ailleurs, une colonne pour le traitement de la surface/croûte a été inclus dans les tableaux même s'il n'y en avait pas déjà un à l'origine; à nouveau par souci de cohérence.

Observations soumises par le GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire non vérifiées de nouveau

Soutiennent la proposition de la présidence: Singapour, Brésil, IDF, Nouvelle Zélande, Chili, États-Unis

*Proposition de la présidence: Apporter les modifications tel que proposé en ajoutant les tableaux des catégories fonctionnelles aux normes de produits Codex du CCMMP qui n'en ont pas déjà un. Par ailleurs, une nouvelle colonne pour le traitement de la surface/croûte est ajoutée le cas échéant si cette colonne n'existe pas déjà.*

- **Additifs alimentaires de groupe, dispositions supplémentaires**

2 Dans un certain nombre de cas, les normes de produits contiennent des dispositions de référence générale à un groupe d'additifs alimentaires, ou pas à tous les additifs d'un groupe d'additifs alimentaires. Quand c'est le cas, comme convenu dans les travaux d'alignement précédents, tous les additifs du groupe d'additifs alimentaires doivent aussi s'aligner sur la NGAA s'il y a lieu. Pour ce faire, il aura été déterminé une DJA de groupe conjointe par le JECFA, et une évaluation aura été conduite par le JECFA, chaque additif alimentaire a son propre nom et propre numéro SIN, et la norme JECFA (ou saisie dans une norme JECFA conjointe) existe et chaque additif a la catégorie fonctionnelle appropriée. Il y a eu des exemples où les additifs alimentaires ne sont pas actuellement inscrits dans la NGAA. La suggestion proposée a pour but d'ajouter ces additifs alimentaires dans la NGAA dans le cadre des travaux d'alignement.

Les amendements spécifiques initiaux sont fournis dans le tableau ci-dessous.

<b>Additif alimentaire (SIN n°)</b>	<b>Groupe d'additifs alimentaires</b>	<b>Dispositions actuelles dans la NGAA</b>	<b>Amendements proposés dans la NGAA</b>
Citrate de monocalcium (333(i)) Citrate de dicalcium (333(ii))	Citrate de calcium ou citrates de calcium (333)	Citrate de tricalcium (333(iii)) dans le Tableau 3	Ajouter 333(i) et 333(ii) dans le Tableau 3
Citrate monoacide disodique (331(ii))	Citrates de sodium (331)	Citrate biacide de sodium (331(i)) et citrate trisodique (331(iii)) dans le Tableau 3	Ajouter 331(ii) dans le Tableau 3
Lécithine, partiellement hydrolysée (322(ii))	Lécithine (322)	Lécithine (322(i)) dans le Tableau 3	Ajouter 322(ii) dans le Tableau 3
Diacétate de potassium (261(ii))	Acétate de potassium (261)	Acétate de potassium (261(i)) dans le Tableau 3	Ajouter 261(ii) dans le Tableau 3
Carbonate acide de calcium (170(ii))	Carbonates de calcium (170)	Carbonates de calcium (170(i)) dans le Tableau 3	Ajouter 170(ii) dans le Tableau 3

### Observations soumises par le GTE sur la 1<sup>re</sup> circulaire

Certains membres (États-Unis, Singapour, Japon et Nouvelle Zélande) ont exprimé leur désaccord quant à l'inclusion de ces additifs alimentaires dans le Tableau 3 de la NGAA car ces substances n'ont pas leur propre norme JECFA, ou qu'il n'est pas clair s'ils sont saisis dans une norme JECFA pour des additifs alimentaires de groupe. Les États-Unis ont suggéré de confirmer auprès du secrétariat du JECFA si des normes JECFA existent pour ces substances (au titre d'une norme de groupe possible ?).

Les États-Unis ont également suggéré de suspendre la discussion sur la lécithine, partiellement hydrolysée (322(ii)) jusqu'à ce qu'une décision soit prise sur cette substance par le GTE sur la NGAA.

Conclusion: En raison des préoccupations sur le fait que ces substances n'ont pas leur propre norme JECFA, ou qu'elles ne sont pas saisies dans une norme pour des additifs alimentaires de groupe, il n'est pas proposé d'ajouter ces substances au Tableau 3 à ce stade. Il semble approprié de demander un avis sur le statut de la norme pour ces substances auprès du secrétariat du JECFA avant de prendre une décision.

### Observations soumises par le GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence: Singapour (dans l'attente d'une confirmation du secrétariat du JECFA sur le statut de la norme pour ces additifs), Brésil, IDF, Nouvelle Zélande, Chili, États-Unis, Canada.

Le Canada suggère qu'il pourrait être prudent de demander la contribution du secrétariat JECFA FAO avant de préparer le document CRD sur l'alignement, pour pouvoir faire une recommandation au GTP, plutôt que de devoir analyser le problème à la réunion. Cette suggestion a été suivie. Une réponse a été soumise par le secrétariat JECFA FAO confirmant que ces substances n'ont pas leurs propres normes JECFA et qu'elles ne sont pas saisies dans des normes pour des substances similaires. En règle générale, les normes ne s'appliquent qu'aux substances spécifiquement identifiées dans la norme (numéro CAS, nom chimique, etc.). Il a été noté que des différences dans la composition chimique entraîneront très fréquemment des différences dans les normes. Par exemple, le nombre de cations dans un sel (par ex., monosodium contre trisodium) et la nature des cations influence souvent les autres paramètres physico-chimiques, comme le pH, le point de fusion, l'hygroscopicité et la solubilité.

*Proposition de la présidence: NE PAS apporter les modifications inscrites dans la colonne de droite du tableau ci-dessus; à savoir que ces additifs alimentaires n'ont pas été ajoutés dans le Tableau 3. La raison est liée aux préoccupations concernant le statut de la norme JECFA. L'avis reçu du secrétariat du JECFA a confirmé que ces substances ne sont pas couvertes par une norme JECFA actuelle.*

- **Catégorie d'aliments appropriée**

3 Il règne une certaine confusion concernant l'identification de la catégorie d'aliments de la NGAA appropriée correspondant à CXS283-1978 (Norme générale pour le fromage). C'est notamment le cas pour les personnes ayant peu d'expérience avec les normes du CCMMP.

L'Appendice B, Partie II (page 20) et les diverses entrées dans l'Appendice C de la NGAA entretiennent la confusion car elles renvoient à CXS 283-1978 pour la catégorie d'aliments 01.6.1 (Fromage non affiné). Ce qui ajoute à la confusion est que l'Appendice C (normes Codex en ordre numérique) contient deux entrées de catégories d'aliments pour CXS 283-1978, à savoir 01.6.2.1 (Fromage affiné, y compris la croûte) et 01.6.1 (Fromage non affiné) (voir page 50 de la NGAA). On a une situation similaire pour l'Annexe C qui classe les catégories d'aliments de la NGAA par ordre numérique (page 60).

Cependant, le point important, à l'origine de la confusion, est comment le titre de la norme Codex est inscrit dans ces tableaux (voir ci-dessous les extraits de la page 50, où les sections importantes sont soulignées). Le titre a pour but de fournir l'information pertinente supplémentaire très utile pour les travaux d'alignement.

Norme No	Titre de la norme Codex	Catégorie d'aliments n°
283-1978	Fromage ( <u>affiné, y compris la croûte</u> )	01.6.2.1
283-1978	Fromage ( <u>non affiné, y compris le fromage frais</u> ) – Voir aussi CODEX STAN 221-2001	01.6.1

Toute aussi importante est l'information explicative fournie dans la section 4 (Additifs alimentaires) de CXS 283-1978, qui est aussi reproduite ci-dessous avec les informations importantes soulignées pour attirer l'attention.



#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et seulement dans les limites spécifiées.

##### **Fromages non affinés**

Tel que répertorié dans la *Norme de groupe pour le fromage non affiné y compris le fromage frais* (CXS 221-2001).

##### **Fromages en saumure**

Tel que répertorié dans la *Norme pour les fromages en saumure* (CXS 208-1999).

##### **Fromages affinés, y compris les fromages affinés aux moisissures**

Les additifs qui ne sont pas cités ci-dessous mais prévus dans les normes individuelles Codex pour les variétés de fromages affinés peuvent aussi être utilisés pour les fromages de type similaire dans les limites spécifiées dans ces normes.

Pour les fromages non affinés, les autorisations relatives aux additifs alimentaires sont détaillées dans CXS 221-2001, qui correspond à la catégorie d'aliments 01.6.1 (Fromage non affiné). Mais les fromages affinés ont des autorisations en matière d'additifs alimentaires différentes tel que détaillé dans la liste contenue dans CXS 283-1978, mais saisies dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (Fromage affiné, y compris la croûte). Ces fromages comprennent un certain nombre de fromages individuels qui ont été alignés au CCFA51, comme le brie, le gouda et l'havarti.

Pour les travaux d'alignement, les additifs alimentaires dans CXS 283-1978 s'alignent sur la catégorie d'aliments 01.6.2.1, et non 01.6.1.

**Questions:** Y a-t-il des modifications appropriées qui peuvent ou devraient être apportées aux tableaux de l'Annexe C de la NGAA pour éviter la confusion et clarifier quelle est la catégorie d'aliments appropriée reliée à CXS 283-1978? Est-ce un sujet que devrait considérer le GTE sur l'alignement? Une approche a été suggérée de supprimer la seconde entrée reliant à la catégorie d'aliments 01.6.1.

##### Observations soumises par le GTE sur la 1<sup>ère</sup> circulaire

Les États-Unis et la Nouvelle-Zélande soutiennent l'option de supprimer la seconde entrée reliant CXS 283-1978 à la catégorie d'aliments 01.6.1. Le Canada n'a pas d'objection à cette modification mais note que les entrées actuelles sont correctes et ne voit donc pas le besoin de les modifier. Singapour a suggéré une modification différente, où la modification serait apportée à CXS 221-2001 et non à CXS 283-1978, tel que reproduit ci-dessous

221-2001	Fromage (non affiné, y compris le fromage frais)	01.6.1
----------	--	--------

Les États-Unis ont aussi suggéré que l'entière section 4 dans CXS 283-1978 apparaisse en Appendice 2, de sorte que toutes les modifications proposées soient fournies. La réponse est qu'aucune modification supplémentaire dans la section 4 n'est proposée à celles fournies dans l'Appendice 2.

Conclusion: Il a été proposé d'apporter des modifications mineures aux tableaux de l'Annexe C de la NGAA tel que proposé dans la question ci-dessus à la suite du soutien accordé à la suggestion. La justification à la proposition d'apporter des modifications est qu'elle sert à limiter la confusion inhérente aux entrées actuelles, notamment pour les personnes moins habituées aux normes de produits individuels (CXS 221-2001 et CXS 283-1978).

##### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence: Singapour, Brésil (ne s'oppose pas aux modifications, tout en signalant qu'il soutient les observations initiales du Canada sur la nature correcte des entrées actuelles), IDF, Nouvelle-Zélande, Chili, États-Unis, Canada.

*Proposition de la présidence: Demander au Secrétariat du Codex de supprimer la seconde entrée pour CXS 283-1978 dans les tableaux de l'Annexe C de la NGAA. Les modifications proposées sont (en texte biffé):*

Norme no	Titre de la norme Codex	Catégorie d'aliments n°
283-1978	Fromage (affiné, y compris la croûte affinée)	01.6.2.1
283-1978	<del>Fromage (non affiné, y compris le fromage frais) – Voir aussi CODEX STAN 221-2001</del>	01.6.1

##### Observations supplémentaires à la suite des soumissions à la 1<sup>ère</sup> circulaire

- **Modifications reflétant les actualisations 2019 dans la NGAA**

4 Un certain nombre de participants (dont le Canada et IDF) a noté que des dispositions pertinentes dans la NGAA ont été introduites après les travaux initiaux sur la 1<sup>ère</sup> circulaire et celles-ci doivent être reflétées dans les divers documents sur l'alignement, notamment ceux de l'Appendice 2. Cela est dû au fait qu'un certain nombre d'amendements à la NGAA à la suite des modifications dans les normes de produits et catégories d'aliments du CCMMP (fromages affinés) effectuées par les travaux d'alignement du CCFA51 concernent les travaux du CCFA52 et doivent être reflétées dans les documents. Dans certains cas, ces modifications ont nécessité des modifications supplémentaires à celles suggérées dans la 1<sup>ère</sup> circulaire.

Il a été noté que pour un certain nombre d'additifs alimentaires, notamment le silicate de calcium (SIN 552), le silicate de magnésium, synthétique (SIN 553(i)), le silicate de potassium (SIN 560), le propionate de calcium (SIN 282), l'acide propionique (SIN 280), les riboflavines (SIN 101(i), (ii), (iii)), le silice amorphe (SIN 551), le propionate de sodium (SIN 281) et le talc (SIN 553(iii)) la LM a été établie aux BPF pour les divers fromages affinés quand ils ont été alignés au CCFA51. La même situation s'applique à l'alignement des produits à base de fromage alignés pour le CCFA52. Cela a nécessité un certain nombre d'amendements dans les modifications proposées aux Tableaux 1 et 2 pour les catégories d'aliments 01.6.1 et 01.6.2.1.

5 Séparément, il a été noté que l'actualisation 2019 de la NGAA comprenait les dispositions provenant des travaux d'alignement pour les extraits de rocou – à base de norbixine (SIN 160b(ii)) pour la catégorie d'aliments 01.6.2.1. Cette modification contenait la LM de 25 mg/kg, qui est différente de celle dans CXS 283-1978. Par conséquent, une nouvelle note a dû être insérée, la Note 1283.

6 Le Chili a soumis un certain nombre d'observations sur les Appendices 2 et 3 qui ont besoin d'être expliquées. Ces observations ont porté sur les différences entre les dispositions de la NGAA dans certaines catégories d'aliments et celles inscrites dans les normes de produits correspondantes, où les additifs alimentaires ayant d'autres catégories fonctionnelles étaient notés dans la NGAA. Il a par conséquent suggéré que ces autres catégories fonctionnelles dans la NGAA soient ajoutées à l'énoncé pour l'alignement ajouté aux normes de produits (par ex., régulateurs de l'acidité, agents anti-agglomérants, etc.) Cependant, cette demande est incorrecte car seules les catégories fonctionnelles citées dans la norme de produit s'appliquent aux aliments relevant de la norme de produit. Les autres catégories d'aliments citées dans la catégorie d'aliments correspondante dans la NGAA n'impliquent pas nécessairement qu'elles s'appliquent aux aliments qui relèvent de cette norme de produit. Cela fait partie de l'exercice d'alignement et nécessite l'utilisation de notes d'exclusion (XSxxx) quand la disposition ne s'applique pas aux aliments relevant de la norme de produit. Dans le premier exemple fourni dans les observations du Chili sur l'Appendice 2 l'aspartame (SIN 951) est mentionné. Cependant, il n'y a pas de dispositions relatives à l'aspartame dans CXS 221-2001, CXS 273-1968 ou CXS 275-1973, les Notes d'exclusion XS221, XS273 et XS275 ont donc été inscrites dans la catégorie d'aliments 01.6.1.

7 Un certain nombre de soumissions (IDF, Canada et Japon) ont suggéré que la Note F221275 pertinente dans la catégorie d'aliments 01.6.1 devait être scindée en deux Notes distinctes, F221 et F275 car les dispositions relatives aux caroténoïdes sont différentes dans les deux normes de produits différentes (CXS 221-2001 et CXS 275-1973). Cela a été accepté en tant que correct et deux nouvelles notes ont été inscrites dans le document amendé.

8 La Malaisie a suggéré des ajouts aux nouveaux énoncés dans CXS 278-1978 dans ses observations. Parmi ceux-ci, la suggestion d'ajouter un énoncé sur l'emploi d'aromatisants, mais cela n'a pas été accepté car il n'y a pas de disposition pour l'addition d'aromatisants dans la norme. Cependant, mention est faite de bactéries inoffensives productrices d'arôme et d'enzymes inoffensives pour assister au développement de l'arôme dans la section 3.2.2 (ajouts optionnels), mais qui ne sont pas similaires aux aromatisants.

#### Observations soumises par le GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

La Malaisie approuve et prend note du malentendu.

Cependant, elle suggère aussi d'ajouter un énoncé pour les auxiliaires technologiques, probablement parce que ces bactéries et enzymes seraient considérées comme des auxiliaires technologiques. Ce même énoncé est suggéré pour CXS 283-1978 car la norme renvoie à l'emploi de cultures de démarrage à l'acide lactique inoffensif et/ou de bactéries et cultures d'autres microorganismes inoffensifs, productrices d'arôme, et d'enzymes inoffensives et adaptées, qui peuvent, elles aussi, être considérées comme des auxiliaires technologiques.

<p><u>Questions:</u> Est-il approprié d'ajouter l'énoncé relatif aux auxiliaires technologiques de la norme en tant qu'énoncé supplémentaire au titre de la nouvelle section 4 pour les additifs alimentaires dans les deux normes CXS 278-1978 et CXS 283-1978? La justification de l'addition de l'énoncé pour les auxiliaires technologiques réside dans le fait que les ajouts optionnels cités dans la section 3.2.2, des bactéries et enzymes productrices d'arôme pour favoriser le développement d'arôme dans CXS 278-1978 et des cultures</p>
--

de démarrage et enzymes dans CXS 283-178 pourraient être considérés en tant qu'auxiliaires technologiques.

L'entrée et l'énoncé proposés sont:

#### 4.1 Auxiliaires technologiques

« Auxiliaires technologiques utilisés dans les produits qui relèvent de cette norme devraient être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010). »

#### Observations soumises par le GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence: Singapour, Brésil (car les auxiliaires technologiques sont inscrits dans la norme mais aucun critère de qualité pour ces substances, ou critère auquel ils doivent se conformer ne sont actuellement prévus), Malaisie (l'énoncé proposé est approprié si les substances peuvent être considérées comme auxiliaires technologiques aux fins proposées dans les normes), Chili (suggère que la question soit évaluée plus tard après la finalisation des travaux d'alignement), États-Unis (ne s'opposeraient pas à l'inclusion d'un énoncé sur les auxiliaires technologiques dans les normes).

Autres observations et suggestions: IDF et Nouvelle-Zélande

IDF a précédemment examiné la question de la caractérisation des cultures de démarrage et enzymes coagulantes qui sont utilisées dans la production des fromages et a conclu qu'elles ne devraient pas être définies comme auxiliaires technologiques car elles sont destinées à être présentes et actives dans le produit final. De ce fait, elles ont été inscrites en tant qu'ingrédients dans les normes pour le fromage.

IDF note par ailleurs qu'un certain nombre d'auxiliaires technologiques est utilisé dans la production du fromage et par conséquent, l'inclusion d'un énoncé sur les auxiliaires technologiques dans la section 4.1 est justifiée. Cependant, il est d'avis que si cet énoncé est justifié dans une norme pour le fromage (ou les deux normes signalées par la Malaisie), par souci de cohérence, il devrait être ajouté dans toutes les normes pour le fromage, et probablement dans toutes les normes pour les produits laitiers.

La Nouvelle-Zélande a fait part d'observations similaires à celle d>IDF, où elle a noté qu'un certain nombre de cultures de démarrage et enzymes d'emprésurage utilisées pour affiner la fabrication du fromage ne sont pas conformes à la définition d'auxiliaire technologique car elles ont une fonction technologique dans le produit final. Dans ce cas, elles sont considérées comme ingrédients tel que cité dans les deux normes. Elle note qu'il y aura quelques scénarios dans lesquels ces substances agiront en tant qu'auxiliaires technologiques et qu'il est donc approprié d'ajouter l'énoncé sur les auxiliaires technologiques dans la norme dans la section sur les additifs alimentaire dans ces normes pour le fromage.

Comme IDF, la Nouvelle-Zélande propose aussi que la section sur les auxiliaires technologiques dans la norme soit ajoutée à toutes les normes pour le fromage, et pas seulement à CXS 278-1978 et à CXS 283-1978 vu que les auxiliaires technologiques sont vraisemblablement utilisés dans la fabrication de tous les fromages.

*Proposition de la présidence: Effectuer les entrées suggérées (énoncé sur les auxiliaires technologiques dans la norme en section 4.1) pour CXS 278-1978 et CXS 283-1978 tel que convenu par le GTE. Il est noté que IDF et la Nouvelle-Zélande ne considèrent pas que les cultures de démarrage et les enzymes coagulantes utilisées dans la fabrication du fromage répondent (toujours) à la définition des auxiliaires technologiques. Cependant, d'autres auxiliaires technologiques sont utilisés dans la production de ces fromages, et cela justifie la suggestion.*

*On a estimé que l'autre suggestion de l>IDF d'ajouter cet énoncé à toutes les normes pour le fromage (et même tous les produits laitiers) est une question plus vaste à soumettre au GTP sur l'alignement car les implications sont plus larges.*

Question: La phrase sur les auxiliaires technologiques dans les normes:

« Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits relevant de cette norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010). »

devrait-elle être ajoutée dans toutes les normes pour le fromage (et même pour tous les produits laitiers) compte tenu du fait que divers auxiliaires technologiques sont utilisés dans la fabrication des produits relevant de toutes ces normes et pour être conforme aux entrées proposées pour CXS 278-1978 et CXS 283-1978?

- **Dispositions relatives aux phosphates**

9 La Nouvelle-Zélande a demandé si les notes très longues et spécifiques associées aux dispositions relatives aux phosphates, à savoir C250, 252, C251, C221, K273, L275 pourraient être raccourcies. Elle s'est

demandé s'il serait approprié de fournir une disposition pour tous les phosphates à l'exclusion de l'acide phosphorique (SIN 338), du dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), du diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), du diphosphate déhydrogéné de magnésium (SIN 450(ix)), diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), du polyphosphate de sodium-calcium (SIN 452(iii)) et du phosphate d'os (SIN 542).

Cette approche permettrait de raccourcir les notes mais pourrait poser un problème dans le futur quand de nouveaux additifs alimentaires à base de phosphate seraient inclus dans des dispositions, ces notes pourraient involontairement fournir des dispositions qui n'auraient pas été évaluées. De ce fait, on pourrait être réticent à utiliser cette approche, d'avoir une disposition générale sans exclusions, au lieu d'avoir une liste de dispositions spécifiques.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence: Singapour, IDF, Nouvelle-Zélande, Chili, États-Unis, Canada

*Proposition de la présidence: Ne pas modifier l'approche actuelle pour les dispositions relatives aux phosphates, prenant acte que les inscriptions sont très longues et détaillées. La raison est expliquée ci-après.*

10 Le Canada a demandé si le tableau des catégories fonctionnelles ajouté au début de la *norme de groupe pour les fromages en saumure* (CXS 208-1999) peut être amélioré en ajoutant des colonnes distinctes pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la masse de fromage, et séparément, pour la saumure.

Cette question serait normalement destinée au comité de produit CCMMP car il s'agit d'une question technique relative à l'emploi et à la justification technologique de la manière dont les additifs alimentaires sont utilisés dans les produits laitiers, et non d'une question que le CCFA, ou le GTE sur l'alignement, peuvent directement traiter à ce stade.

Cependant, après considération, il a été conclu qu'il serait inapproprié d'ajouter une seconde colonne pour la saumure car CXS208-1999 ne fait pas de distinction particulière dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires entre la masse de fromage et la saumure. Ceci diffère du cas de la masse de fromage et du traitement de surface/croûte dans certaines normes pour les fromages, où la distinction est faite et qu'il est approprié d'ajouter une seconde colonne pour le traitement de la surface/croûte.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence: IDF, Nouvelle-Zélande

*Proposition de la présidence: Ne pas modifier le tableau des catégories fonctionnelles pour CXS 208-1999 pour les raisons détaillées ci-dessus.*

#### • **Projet de disposition pour le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962)**

11 Des questions et des suggestions d'amendements très détaillées relatives aux notes proposées pour les projets de disposition relatifs à l'édulcorant sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) concernant l'alignement de la catégorie d'aliments 1.3.2 dans le Tableau 1 (et ensuite le Tableau 2) de la NGAA ont été fournis dans les observations soumises par le Canada sur la 1<sup>ère</sup> circulaire. Comme cela concerne des projets de disposition à l'étape 3, les travaux d'alignement ne proposeront aucun amendement à la NGAA. Par conséquent, il est proposé de ne pas s'éterniser sur les mérites des amendements proposés suggérés. Cela pourra éventuellement être confié au GTE sur la NGAA en temps voulu.

Cependant, les observations et amendements suggérés formulés par le Canada semblent être bien-fondés et devraient au besoin être examinés.

#### Observations soumises par le GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence: Singapour, Nouvelle-Zélande, Chili, États-Unis, Canada

*Proposition de la présidence: Il n'est pas proposé d'apporter de modifications car elles concernent les projets de disposition, il n'y aura donc pas de modifications dans la NGAA à la suite des travaux d'alignement. Ces questions seront vraisemblablement mieux traitées par le GTE sur la NGAA car les projets de disposition suivent le processus par étapes.*

#### • **Nom approprié pour SIN 554**

12 Le Canada a demandé aux travaux d'alignement de prendre une décision sur ce qu'est le nom approprié pour l'additif alimentaire du numéro SIN 554. Il est répertorié en tant que « silicate d'aluminium sodique » dans CXG 36-1989 et dans la version en ligne de la NGAA. Cependant, la version papier de la NGAA (qui est normalement la version utilisée pour les travaux d'alignement) utilise le terme « aluminosilicate de sodium » dans les Tableau 1 et 2 comme nom principal de l'additif, mais avec le nom de « silicate

d'aluminium sodique » inscrit avec SIN 554 pour l'entrée. Le Canada suggère que le nom de « silicate d'aluminium sodique » soit utilisé dans tous les documents Codex.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Les États-Unis: peuvent soutenir la proposition du Canada dans laquelle le nom de « silicate d'aluminium sodique » tel que cité dans CXG 36-1989 est le nom le plus approprié pour SIN 554 dans les documents Codex. Ils suggèrent que l'utilisation de l'ancien nom « aluminosilicate de sodium » dans la version papier de la NGAA n'est probablement qu'une erreur typographique dans les documents Codex. Ils suggèrent que le GTE sur l'alignement présente une recommandation au Secrétariat du Codex pour qu'il enquête sur la question et modifie les noms dans la version papier de la NGAA comme il se doit.

*Proposition de la présidence: Soutien pour la suggestion du Canada. Par conséquent, les modifications ont été apportées au nom de l'additif alimentaire pour SIN 554 pour être conforme à CXG 36-1989. Une recommandation pourrait être formulée auprès du Secrétariat du Codex pour lui demander d'enquêter sur les différences entre les deux versions de la NGAA et amender pour utiliser le nom le plus approprié, à savoir « silicate d'aluminium sodique ».*

- **Dispositions relatives à l'acide ascorbique, L- (SIN 300) et l'ascorbate de sodium (SIN 301))**

13 Le Canada a suggéré que les dispositions relatives à l'acide ascorbique, L- (SIN 300) ainsi que l'ascorbate de sodium (SIN 331) dans la *norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CXS 251-2006) au niveau maximal de 500 mg/kg devraient être alignées en tant qu'additifs du Tableau 3. La catégorie d'aliments de la NGAA correspondante est 01.5.2 qui ne figure pas dans l'annexe du Tableau 3. Les deux additifs alimentaires sont actuellement répertoriés dans le Tableau 3.

Il est noté que l'arbre de décision (et l'encadré I) utilisé pour les travaux d'alignement est pertinent dans cette suggestion. Par conséquent, la suggestion exprimée par le Canada est soutenue et les modifications ont été apportées.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la position de la présidence: Singapour, Brésil, IDF, Nouvelle-Zélande, Chili, États-Unis

*Proposition de la présidence: la suggestion du Canada est soutenue et les modifications ont été apportées en supprimant les dispositions relatives aux deux additifs alimentaires (acide ascorbique, L- (SIN 300) et ascorbate de sodium (SIN 301)) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA concernant la catégorie d'aliments 01.5.2, et des ajouts ont été effectués pour les entrées des deux additifs alimentaires dans le Tableau 3, avec CS 251-2006 ajouté en colonne 5.*

- **Remplacement de la Note 209 par la Note XS251**

14 Le Canada a suggéré de supprimer la Note 209 actuelle (« À l'exclusion des produits relevant de la *norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CODEX STAN 251-2006) ») et de la remplacer par la Note d'exclusion XS251 (qui exprime exactement la même chose). Cette suggestion a pour but d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes (SIN 160a(i), a(iii), e, f) et l'extrait de peau de raisin (SIN 163(ii)) dans CXS 251-2006 sur la catégorie d'aliments 01.5.2 dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

La proposition initiale de la présidence était de ne pas apporter de modifications car les notes expriment la même chose et que la Note 209 est déjà dans la NGAA.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence: Singapour, Nouvelle-Zélande (même si elle soutient la proposition de la présidence, elle se demande s'il y aura la possibilité dans le futur, une fois que l'alignement sera finalisé, de normaliser le modèle des notes aux fins de cohérence), Chili

Ne soutient pas la proposition de la présidence, mais soutient la suggestion du Canada:

Le Brésil note que même s'il ne s'agit que de mettre de l'ordre dans la NGAA, la suggestion est bien accueillie.

Les États-Unis préfèrent utiliser les Notes XS et sont d'avis qu'elles servent mieux les utilisateurs de la NGAA.

*Proposition de la présidence: Apporter les modifications suggérées tel qu'indiqué par le Canada à la suite du soutien du GTE de mettre de l'ordre dans la NGAA. Cela conduit à remplacer la Note 209 par la Note d'exclusion XS251. La présidence note par ailleurs que le GTE sur la NGAA a proposé des modifications similaires; de remplacer les notes actuelles par des nouvelles notes d'exclusion qui expriment la même chose. Par conséquent il est approprié, aux fins de cohérence que la même approche soit suivie par les GTE sur l'alignement et pour la NGAA.*

- **Notes de qualification supplémentaires pour les catégories fonctionnelles pour le Tableau 3**

15 Le Canada a suggéré un certain nombre de nouveaux amendements au Tableau 3, qui d'une façon générale peuvent être décrits comme des notes ajoutant une qualification à l'emploi de la catégorie fonctionnelle pour la disposition concernant la norme de produit. Par exemple, ajouter le terme « en tant que régulateur de l'acidité seulement » pour un certain nombre d'additifs alimentaires différents liés à un certain nombre de normes de produits. Il y a aussi eu plusieurs cas où il a été proposé que les nouvelles entrées pour l'additif alimentaire soit faites directement dans le Tableau 3 (par ex., le lysozyme (SIN 1105) et l'oléorésine de paprika (SIN 160c(i)).

S'agissant de déterminer s'il est nécessaire d'ajouter des notes de qualification pour les entrées des additifs alimentaires du Tableau 3 a été une question courante pour l'alignement. La politique et l'approche ont généralement été de ne pas ajouter de nombreuses notes de qualification à moins d'avoir une bonne raison justifiable pour le faire. La raison et la justification dans ce cas est de ne pas allonger et compliquer le Tableau 3 par l'addition continue de notes dans la colonne 5. S'il y a un texte ou un critère de qualification dans la norme de produit, il est habituellement transféré dans les entrées correspondantes du Tableau 3.

Il n'est pas non plus certain pourquoi de nouvelles entrées pour le lysozyme et l'oléorésine de paprika devraient être faites au Tableau 3 dans le cadre des travaux d'alignement. L'arbre de décision pour l'alignement ne concerne pas ces situations, mais il est noté que le GTE sur l'alignement ou sur la NGAA ont parfois pris les décisions d'ajouter de nouvelles entrées pour des additifs alimentaires dans le Tableau 3.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence: Singapour, Brésil (soutient la proposition de ne pas employer des ressources pour ajouter des notes de qualification supplémentaires au Tableau 3 pour le moment), Nouvelle-Zélande, Chili, États-Unis.

Observations complémentaires: Brésil

Le Brésil a noté que les deux additifs alimentaires (lysozyme et oléorésine de paprika) sont alignés dans les normes concernant les catégories d'aliments 01.6.2.1 et 01.6.1 qui ne sont pas inscrites dans l'annexe du Tableau 3 de la NGAA. Par conséquent, le Tableau 3 s'applique à ces catégories d'aliments. Compte tenu qu'il n'y a pas d'entrée au Tableau 3 pour ces additifs alimentaires, il pourrait être nécessaire (et approprié) de transférer les dispositions des Tableaux 1 et 2 dans le Tableau 3 avec les notes appropriées. Cette réponse revient à soutenir la suggestion du Canada d'ajouter de nouvelles entrées pour le lysozyme et l'oléorésine de paprika au tableau 3 dans le cadre des travaux d'alignement.

*Proposition de la présidence : Il n'est pas proposé d'ajouter les notes de qualification supplémentaires, notamment celles qui concernent les catégories fonctionnelles, aux entrées dans le Tableau 3 dans le cadre des travaux d'alignement, la raison étant de ne pas allonger ni compliquer le Tableau 3.*

*Un soutien a été obtenu pour ajouter de nouvelles entrées pour le lysozyme et l'oléorésine de paprika dans le Tableau 3 dans le cadre des travaux d'alignement concernant CXS 283-1978, prenant acte des observations initiales du Canada sur la 1<sup>ère</sup> circulaire et ces modifications ont été apportées.*

#### **Observations complémentaires à la suite des soumissions à la 2<sup>ème</sup> circulaire**

- **Curcuma (SIN 100(ii))**

16 IDF a demandé si une entrée distincte pour le curcuma (SIN 100(ii)) a besoin d'être ajoutée dans la NGAA aux fins d'alignement du colorant curcumines (SIN 100, [pluriel]) dans CXS 221-2001. CXG 36-1989 répertorie les curcumines en tant que groupe d'additifs alimentaires avec SIN 100 qui comprend à la fois curcumine (SIN 100(i)) et curcuma (SIN 100(ii)). Cependant, il n'y a pas de dispositions relatives au curcuma dans la NGAA.

Réponse: Il est noté qu'il n'y a pas actuellement de norme JECFA pour le curcuma, il n'est donc pas, à ce stade, proposé d'ajouter le curcuma dans la NGAA dans le cadre des travaux d'alignement.

*Proposition de la présidence: Comme il n'y a pas de norme JECFA pour le curcuma ou une norme de groupe pour les curcumines qui incluent le curcuma, il n'est pas proposé d'ajouter le curcuma dans la NGAA dans le cadre des travaux d'alignement. Cette réponse est conforme et similaire au point 2.*

- **Traitement de la surface/croûte**

17 Le Japon a demandé pourquoi le mot « croûte » était nécessaire dans l'entête « traitement de la surface/croûte » dans le tableau des catégories fonctionnelles actuellement dans CXS 275-1975 (Norme pour le fromage à la crème) et la même question peut être posée pour CXS 273-1968 (Norme pour le « cottage cheese) car ces produits n'ont pas de croûte. Cette question ainsi que l'utilisation de cette colonne dans le tableau ont été remises en question dans les étapes préliminaires des travaux d'alignement pour ces normes.

La réponse de l'industrie (à la place du CCMMP) a été qu'elle voulait la même structure pour les tableaux de catégories fonctionnelles que celle utilisée dans les normes pour le lait et les produits laitiers qui sont la responsabilité du CCMMP. Par conséquent, aucune modification n'est proposée dans le cadre des travaux d'alignement.

*Proposition de la présidence: Pour assurer la cohérence des tableaux des catégories fonctionnelles pour le CCMMP, aucune modification ne sera apportée aux inscriptions dans CXS 273-1968 et CXS 275-1975.*

- **Note L275**

18 Le Canada a noté que la Note L275 contient l'expression « exprimé en tant que phosphore » dans les dispositions relatives aux phosphates dans la catégorie d'aliments 01.6.1 qui contient aussi une référence à la Note 33 « En tant que phosphore », il se demande par conséquent si cette phrase est nécessaire dans la nouvelle note.

Conclusion: Il est noté que cette même expression est utilisée dans un certain nombre de nouvelles notes concernant les dispositions relatives aux phosphates inscrites aux Appendices 2 et 3 qui contiennent aussi la Note 33. Pareillement, les notes actuelles concernant les dispositions relatives aux phosphates dans la NGAA (comme les Notes 343, 393, 394, 436) par suite des travaux d'alignement précédents contiennent aussi cette expression même si la Note 33 s'applique aussi.

*Proposition de la présidence: La répétition est notée mais aux fins de cohérence et de clarté la phrase sera maintenue.*

**ALIGNEMENT DES NORMES DU CCFO (GRAISSES ET HUILES) (APPENDICE 3)**

- **Dispositions relatives aux additifs dans les produits non normalisés**

19 Le GTE a été invité à s'exprimer sur le fait de savoir si on peut s'attendre à ce qu'il y ait des produits non normalisés saisis dans les catégories d'aliments correspondantes de la NGAA. Cela a des implications sur le fait que certaines dispositions actuelles relatives aux additifs alimentaires ont besoin d'être examinées et potentiellement supprimées ou non. Est-ce quelque chose que le GTE sur l'alignement peut proposer ou doit-il renvoyer ces questions au GTE sur la NGAA?

Il est clair dans les Annexes B et C de la NGAA que certaines normes de produits Codex pertinentes sont spécifiquement saisies dans les catégories d'aliments des Tableaux 1 et 2 de la NGAA. Mais ce qui n'est pas clair c'est s'il pourrait y avoir d'autres aliments non normalisés saisis aussi dans ces catégories d'aliments. Les exemples fournis ci-dessous, tel qu'inscrit dans le tableau au début de l'Appendice 3 qui a été remodelé.

Catégorie d'aliments de la NGAA	Numéro CXS	Nom de la norme Codex
02.1 (02.1.2)	19-1981	Graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles
02.1.2 (Huiles et graisses végétales)	33-1981	Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive
02.1.2	210-1999	Huiles végétales portant un nom spécifique
02.1 (02.1.3)	19-1981	Graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles
02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales)	211-1999	Graisses animales portant un nom spécifique
02.1.3	329-2017	Huiles de poisson

Spécifiquement, la question est de savoir, si l'additif alimentaire n'a pas de dispositions dans CXS 19-1981, CXS 33-1981 et CXS 210-1999, est-il nécessaire de maintenir la disposition relative à cet additif alimentaire dans les Tableaux 1 et 2 concernant la catégorie d'aliments 02.1.2 (Graisses et huiles végétales) en raison de possibles produits non normalisés ?

Les mêmes questions se posent pour la catégorie d'aliments 02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales) qui concerne CXS 19-1981, CXS 211-1999 et CXS 329-2017.

Observations soumises par le GTE sur la 1<sup>ère</sup> circulaire

Les États-Unis n'ont pas soutenu de demander l'avis du GTE sur la NGAA, car ils ont indiqué que ce ne serait pas la meilleure utilisation des ressources du GTE. L'observation revient à soutenir le GTE sur l'alignement pour aborder ces questions.

Le Canada a suggéré qu'il sera difficile pour le GTE sur l'alignement de déterminer la situation concernant les catégories d'aliments. Par conséquent, il suggère que l'exercice d'alignement soit réalisé en supposant que les aliments non normalisés sont disponibles. Si des informations futures confirment que ce n'est pas le cas, un exercice de remise en ordre peut alors être entrepris ultérieurement.

La Nouvelle-Zélande a noté que les produits non normalisés pourraient potentiellement exiger des dispositions plus larges. Elle suggère qu'un examen des catégories pourrait être conduit à une date future, après la finalisation de l'alignement. Cela revient à dire qu'il est possible de finaliser l'alignement sans référence aux produits non normalisés.

L'ICBA a observé que la question des aliments normalisés et non normalisés est importante pour toutes les catégories d'aliments et pour la NGAA et les normes de produits, pas seulement pour le CCFO. Elle a fourni des observations générales et utiles et de nouvelles questions pour examen futur mais n'a pas abordé directement le sujet.

Conclusion: À ce stade, il est proposé de mener le processus d'alignement en supposant qu'il n'y aurait pas de produits non normalisés, en utilisant les Notes XS appropriées, qui potentiellement concernent les produits non normalisés.

Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence: Brésil (qui note par ailleurs qu'il soutient pleinement le point de vue du Canada), Nouvelle-Zélande, Malaisie, États-Unis



*Proposition de la présidence: Les amendements à la NGAA ont été apportés étant entendu qu'il peut y avoir des aliments non normalisés associés aux additifs alimentaires et aux catégories d'aliments tel que noté ci-dessus. Par conséquent, les dispositions ont été maintenues, avec les Notes XS appropriées en raison de l'alignement sur la norme de produits correspondante. Un examen futur pourrait avoir lieu une fois que les travaux d'alignement seront finalisés afin d'aborder la question des produits normalisés et non normalisés qui semble être une question délicate à aborder par le CCFA et les comités de produits. Le CCFA n'est pas en position pour fournir un avis instruit sur les normes et catégories d'aliments du CCFO.*

- **Dispositions relatives aux carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii))**

20 Si la réponse à la question ci-dessus est qu'il n'y a pas de produits non normalisés saisis dans la catégorie d'aliments 02.1.3, une nouvelle question se pose. La limite maximale de l'additif alimentaire carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)), dans la catégorie d'aliments 02.1.3 de 1000 mg/kg devrait-il être réexaminé en le transmettant au GTE sur la NGAA ? ceci parce que les dispositions dans les normes de produit CXS 19-1981 et CXS 211-1999 indiquent une LM de 25 mg/kg, et qu'il n'y a pas de disposition pour l'autre norme de produits, CXS 329-2017.

Observations soumises au GTE sur la 1<sup>ère</sup> circulaire

Les États-Unis suggèrent que cette question ne devrait pas être envoyée au GTE sur la NGAA, car ils ont indiqué que ce ne serait pas la meilleure utilisation des ressources du GTE. Ils ont aussi suggéré que l'utilisation de notes devrait être appliquée dans cette situation, comme toujours dans les travaux d'alignement.

La Nouvelle-Zélande a suggéré, à la suite de la disparité des LM actuellement dans la NGAA et dans les deux normes de produits, que la LM de 1000 mg/kg devrait être transmise au GTE sur la NGAA.

Conclusion: Des avis divers ont été exprimés. La situation de l'alignement semble véritablement inhabituelle mais une solution simple semble être l'utilisation de notes.

Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Brésil: Il note que cette disparité est pertinente et est une question importante devant être résolue. Il note qu'à moins que des données soient fournies par un membre pour justifier la limite supérieure (à savoir 1,000 mg/kg), le comité devrait envisager d'appliquer la limite inférieure pour tous, à savoir 25 mg/kg. Cependant, si cette proposition de révision de la LM et d'établissement de la limite inférieure de 25 mg/kg n'est pas acceptée, alors il soutient la proposition de la présidence.

Soutiennent la proposition de la présidence: Nouvelle-Zélande, Malaisie, États-Unis

Conclusion:

Les observations du Brésil (et plus tôt de la Nouvelle-Zélande à la 1<sup>ère</sup> circulaire) sont notées mais à ce stade il n'est pas proposé de modifier ce qui a été suggéré dans le 2<sup>ème</sup> circulaire, à savoir d'utiliser des notes pour différencier les LM. Ces suggestions sont extérieures au champ d'action direct de l'alignement.

*Proposition de la présidence: Utiliser des notes concernant les dispositions relatives aux LM dans CXS 19-1981 et CXS 211-1999 et la Note d'exclusion XS329 pour aligner les dispositions dans la NGAA relatives aux carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)), dans la catégorie d'aliments 02.1.3, tel qu'actuellement répertorié en Appendice 3.*

21 Il a été noté qu'une assistance technique spéciale a été accordée par le CCFO concernant l'alignement des normes de produit dans les récents documents. Il s'agissait de para 56 de REP18/FA et CX/FA 19/51/2 Add. 2 (Questions découlant de la 26<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles). Les informations dans ces documents ont aidé les travaux d'alignement, notamment parce que certaines informations n'étaient pas disponibles dans les normes de produit du Codex actuelles, qui n'avaient pas été actualisées à ce moment-là. La référence sur quand ces informations ont été utilisées n'a pas été explicitement communiquée dans l'Appendice 3.

22 Il est important de comprendre que la norme CXS 19-1981 ne s'applique pas à n'importe quelle huile ou graisse couverte par les normes individuelles; soit CXS 33-1981, CXS 210-1999, CXS 211-1999 et CXS 329-2017, tel que détaillé dans la section 1 (Champ d'application) de CXS 19-1981.

- **Huiles vierges et pressées à froid**

23 Tant CXS 19-1981 que CXS 210-1999 ont comme critère qu'« aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les huiles vierges ou de pression à froid ». Par ailleurs, CXS 33-1981 prévoit qu'aucun additif n'est autorisé dans les huiles d'olive vierges. Il a par conséquent été proposé d'ajouter la Note actuelle 356 (À l'exclusion des huiles vierges ou pressées à froid) à toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires associées à ces trois normes de produits pour la catégorie d'aliments 02.1.2, mais pas pour 02.1.1 et 02.1.3.

Cependant, la note a été ajoutée aux dispositions associées aux autres normes de produit, CXS 211-1999 ou CXS 329-2017, car aucun critère explicite n'était inscrit dans ces normes.

#### Observations soumises au GTE sur la 1<sup>ère</sup> circulaire

Soutiennent: États-Unis, Singapour

Le Canada suggère que s'il est supposé qu'il n'y ait pas d'aliments non normalisés, la Note 356 serait alors inappropriée car elle pourrait involontairement supprimer des dispositions. Il suggère par conséquent d'utiliser une autre note de style CXS, par ex., « A l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid dans les produits qui relèvent des normes pour *les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981) et pour *les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999). »

Conclusion initiale: maintenir ce qui a été proposé dans la 1<sup>ère</sup> circulaire, qui a supposé qu'il n'y a pas de produits non normalisés et donc la Note 356 a été ajoutée à diverses dispositions tel que noté ci-dessus. Des observations supplémentaires ont été soumises sur la 2<sup>ème</sup> circulaire.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence: Nouvelle-Zélande, Chili

Soutiennent la suggestion du Canada: Brésil, États-Unis (leur préférence va à la proposition du Canada car elle est plus spécifique)

Conclusion:

D'autres considérations sur la question ont eu lieu après réception des soumissions et des observations. La préoccupation du Canada concernant les possibles produits non normalisés a été examinée et tel que noté dans la proposition précédente de la présidence pour le point 19 les travaux d'alignement se sont poursuivis en supposant qu'il pourrait y avoir des produits non normalisés. Par conséquent, aux fins de cohérence, il est approprié d'examiner aussi les produits non normalisés et la nouvelle note suggérée par le Canada au lieu de la Note 356 est soutenue.

*Proposition de la présidence: Le soutien est accordé à la suggestion du Canada et la considération ultérieure des produits non normalisés a conduit à la proposition de ne pas ajouter la Note 356 aux additifs alimentaires dans CXS 19-1981, CXS 33-1981 et CXS 210-1999 qui sont alignés sur la catégorie d'aliments 02.1.2 mais pas sur 02.1.1 et 02.1.3 mais d'utiliser une nouvelle note alternative. Cette nouvelle Note A-CXS19210: « À l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid dans les produits qui relèvent de la norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) et la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) ».*

#### • **Projets de dispositions par rapport aux dispositions alignées dans la NGAA**

24 Il arrive que les projets de dispositions dans le processus par étapes soient identiques aux dispositions alignées proposées. Dans ce cas, il a été jugé approprié de supprimer les projets de dispositions car ils ne sont plus nécessaires. Ces projets ont été maintenus dans les tableaux des amendements proposés mais ont été biffés avec une note dans la colonne des recommandations indiquant « non nécessaire » à titre d'information seulement. Si les amendements alignés sont approuvés alors ces projets de dispositions peuvent être supprimés.

#### Observations soumises au GTE sur la 1<sup>ère</sup> circulaire

Soutiennent: États-Unis, Singapour

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent: Brésil, Nouvelle-Zélande

Observations supplémentaires:

Les États-Unis se sont demandé s'il ne serait pas plus efficace de réviser et adopter s'il y a lieu les projets de dispositions existants dans le processus par étapes plutôt que de les interrompre et adopter une nouvelle disposition dans la NGAA. Ils notent que le résultat final sera le même mais la révision et l'adoption des projets de disposition existants pourrait être une manière plus efficace de parvenir au résultat final.

Réponse: Une vérification dans les appendices (Appendice 2) a noté que certains amendements pour l'alignement étaient différents de ceux en tant que projets de dispositions. De ce fait, l'approche préférée est d'utiliser le processus d'alignement pour que ce soit clair que les amendements proposés sont conformes à la norme de produits.

*Proposition de la présidence: Supprimer les projets de dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA quand ils sont conformes aux dispositions ajoutées suite à l'alignement, mais maintenues dans le document actuel pour information.*

25 D'autres exemples où aucune modification n'est nécessaire sont les tocophérols (SIN 307a,b,c) pour la catégorie d'aliments 02.1.2, et la lécithine (SIN 322(i)) pour la catégorie d'aliments 02.1.3 où aucune modification n'est proposée car ils semblent avoir déjà été alignés. Mais les entrées ont été maintenues pour information seulement.

### **Observations supplémentaires à la suite des soumissions sur la 1<sup>ère</sup> circulaire**

26 Comme pour l'Appendice 2 et les actualisations des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produit du CCMMP, les amendements aux normes de produit correspondantes du CCFO ont aussi été apportés après que les travaux d'alignement issus de la 1<sup>ère</sup> circulaire ont eu lieu. Par conséquent, des amendements concernant principalement CXS 19-1981 ainsi que CXS 210-1999 et CXS 211-1999 ont été nécessaires et ont été apportés dans la 2<sup>ème</sup> circulaire. Ces modifications ont été notées par la soumission Canadienne.

### **Aucune entrée de disposition relative aux additifs dans l'huile vierge dans CXS 33-1981**

27 Le Canada a suggéré que l'actuelle entrée 4.1 dans CXS 33-1981 indiquant qu'aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les huiles d'olive vierges pourrait ne plus être nécessaire car il est couvert par la Note d'exclusion XS33 dans les entrées de la NGAA à la suite de l'alignement.

### **Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire**

Soutiennent la proposition de la présidence de ne pas faire la modification: Singapour, Brésil (le maintien dans la norme de produits pourrait faciliter la consultation et éviter de consulter et d'interpréter les dispositions de la NGAA), Nouvelle-Zélande, Chili, États-Unis

*Proposition de la présidence: Maintenir l'entrée actuelle dans la norme de produit CXS 33-1981 aux fins de clarté et de certitude plutôt que de s'appuyer uniquement sur la NGAA.*

- **Section révisée des additifs alimentaires dans CXS 256-2007**

28 Le Canada a suggéré de faire des modifications éditoriales au nouveau paragraphe qu'il est proposé d'ajouter à la section 4 (Additifs alimentaires) dans CXS 256-2007 dans le cadre de l'alignement. Cela, parce que le texte actuel dans la norme de produit renvoie spécifiquement au Tableau 3 des additifs alimentaires qui ne sont pas mentionnés dans la nouvelle entrée proposée. Le paragraphe amendé proposé (avec les amendements surlignés) est:

Les régulateurs de l'acidité, les anti-moussants, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les gaz d'emballage, les conservateurs, les stabilisants et les épaississants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme Générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.2.2 (Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables) sont acceptables pour l'emploi dans les aliments relevant de cette norme. **Par ailleurs, les gaz d'emballage utilisés conformément au Tableau 3 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour l'emploi dans les aliments qui relèvent de cette norme.**

Pour la 2<sup>ème</sup> circulaire, il a été considéré que la phrase supplémentaire proposée n'était pas nécessaire. Ajouter le Tableau 3 à la phrase devrait suffire. Donc, la phrase proposée était:

Les régulateurs de l'acidité, les anti-moussants, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les gaz d'emballage-, les conservateurs, les stabilisants et les épaississants utilisés conformément aux Tableaux 1 ~~et 2~~ **et 3** de la *Norme Générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.2.2 (Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables) sont acceptables pour l'emploi dans les aliments relevant de cette norme.

### **Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire**

Soutiennent la proposition de la présidence: Singapour, Nouvelle-Zélande, Chili

Soutient la proposition du Canada: Brésil (pour une question de clarté)

États-Unis: Ils notent que s'il n'est pas approprié d'autoriser l'emploi de toutes les catégories fonctionnelles citées dans la phrase du Tableau 3, alors la suggestion initiale proposée n'est pas appropriée et le nouveau texte suggéré par le Canada devrait être utilisé. Ils notent par ailleurs qu'il est important de s'assurer que la référence générale à la NGAA qui sera ajoutée à la norme (CXS 256-2007) est conforme au texte concernant l'emploi des additifs alimentaires du Tableau 3 ajouté à la section 2 de l'Annexe du Tableau 3.

## Discussion:

Les vérifications supplémentaires qui ont été effectuées (par la délégation japonaise responsable de l'alignement des normes du CCFO), remontant jusqu'aux rapports d'origine qui ont permis d'élaborer la section sur les additifs alimentaires dans CXS 256-2007<sup>3,4</sup>, ont identifié d'où provenaient les références initiales aux additifs alimentaires du Tableau 3. Ces documents, notamment l'ALINORM 07/30/17, a clarifié que l'intention du CCFO avait été que les catégories fonctionnelles pertinentes tel que cité dans le Tableau 3 sont technologiquement justifiées pour l'emploi dans cette norme et sont appropriées. Cette liste des catégories fonctionnelles dans le rapport et dans la norme amendée est inchangée dans la norme actuelle. Par conséquent, le paragraphe de la norme qui renvoie à la NGAA doit refléter ces catégories fonctionnelles, donc des modifications sont nécessaires à apporter à ce qui a été proposé dans la 2<sup>ème</sup> circulaire et même dans les observations soumises. Les sections supplémentaires proposées ont été écrites de sorte à suivre le modèle utilisé dans le Manuel de procédure, mais avec les amendements appropriés qui reflètent les critères spécifiques.

*Proposition de la présidence: Des modifications à ce qui avait été proposé à l'origine sont nécessaires pour répondre correctement à l'intention initiale du CCFO lorsqu'il a incorporé la section sur les additifs alimentaires dans la norme CXS 256-2007. Son intention était de fournir spécifiquement les dispositions relatives aux additifs alimentaires avec les classes fonctionnelles citées dans le Tableau 3.*

Le paragraphe amendé proposé est maintenant:

Les régulateurs de l'acidité, les anti-moussants, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les conservateurs, les stabilisants et les épaississants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme Générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.2.2 (Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables) **ou cités dans le Tableau 3 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires** sont acceptables pour l'emploi dans les aliments relevant de cette norme. **Par ailleurs, les exaltateurs d'arôme et les gaz d'emballage cités dans le Tableau 3 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette norme.**

- **Combinaison des notes proposées**

29 Le Canada a suggéré de combiner un certain nombre de notes autonomes proposées concernant quatre antioxydants, à savoir l'hydroxyanisole butylé (SIN 320), l'hydroxytoluène butylé (SIN le gallate de 321), propyle (SIN 310), et le butylhydroquinone tertiaire (SIN 319). Ces antioxydants ont des dispositions cohérentes dans CXS 19-1981 et CXS 210-1999 associées à la catégorie d'aliments 02.1.2, et dans CXS 19-1981 et CXS 211-1999 associées à la catégorie d'aliments 02.1.3. Le Canada a suggéré de combiner les quatre notes proposées dans la 1<sup>ère</sup> circulaire en une nouvelle note combinée, en réunissant les similarités entre les dispositions, pour les deux catégories d'aliments 02.1.2 et 02.1.3. Ces suggestions étaient très intéressantes et ont été incluses dans la 2<sup>nd</sup> circulaire. Les exemples des anciennes notes dans la 1<sup>ère</sup> circulaire et les nouvelles notes combinées proposées sont indiqués ci-dessous.

Catégorie d'aliments	Notes d'origine dans la 1 <sup>ère</sup> circulaire	Nouvelles notes combinées proposées pour la 2 <sup>ème</sup> circulaire
02.1.2	C-CXS19210	C2-CXS19210
	D-CXS19210	
	F-CXS19210	
	J-CXS19210	
02.1.3	C-CXS19211	C2-CXS19211
	D-CXS19211	
	F-CXS19211	
	J-CXS19211	

D'autres notes combinées similaires ont aussi été créées en tant que modification dans la 1<sup>ère</sup> circulaire. Elles ont été différenciées des notes de la 1<sup>ère</sup> circulaire en ajoutant la lettre 2, à savoir A-CXS19 combinées avec K-CXS19 est devenue A2-CXS19.

<sup>3</sup> ALINORM 03/17, para. 41-51 et Appendice IV, Rapport de la dix-huitième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles, 2003, [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252FCodex%252FMeetings%252FCX-709-18%252Fal03\\_17e.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252FCodex%252FMeetings%252FCX-709-18%252Fal03_17e.pdf)

<sup>4</sup> ALINORM 07/30/17, para. 32-57 et Appendice II, Rapport de la vingtième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles, 2007, [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252FCodex%252FMeetings%252FCX-709-20%252Fal30\\_17e.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252FCodex%252FMeetings%252FCX-709-20%252Fal30_17e.pdf)

*Proposition de la présidence: Un certain nombre de notes combinées tel que suggéré par le Canada a été inclus dans les documents sur l'alignement.*

30 Le Canada a aussi suggéré de combiner un certain nombre d'autres notes proposées. C'est notamment le cas quand une note a indiqué que l'additif alimentaire avait un emploi dans les produits relevant d'une certaine norme de produit, alors que la 2<sup>ème</sup> note a mentionné les conditions particulières liées à son emploi dans les produits relevant de cette norme. Un exemple cité a été de combiner les deux notes proposées dans la 1<sup>ère</sup> circulaire de H-CXS19 et K-CXS19, pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires colorants relevant de CXS 19-1981. Ces suggestions sont soutenues car elles réduisent le nombre de notes opposées aux dispositions. Elles n'ont pas toutes été répertoriées ici mais les modifications ont été apportées tel que proposé par le Canada dans la 2<sup>ème</sup> circulaire. Des vérifications ont dû être faites pour éviter les conséquences non intentionnelles, ou si certaines notes proposées sont toujours nécessaires pour d'autres dispositions avant la finalisation.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence: Chili, États-Unis

*Proposition de la présidence: Combiner les notes proposées dans la 1<sup>ère</sup> circulaire en une note quand cela est soutenu par les observations du Canada. Des vérifications ont été faites pour s'assurer qu'aucune note qui serait nécessaire pour d'autres dispositions ne sera supprimée. Un nombre raisonnable de notes a été combiné et de petites corrections ont été apportées à d'autres notes pour refléter les observations du Canada.*

- **Remplacement de la Note 215 par la Note XS256**

31 Le Canada a demandé si la Note 215 actuelle (« À l'exclusion des produits relevant de la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CODEX STAN 256-2007. ») qui a été ajoutée à un certain nombre de dispositions alignées dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA pour donner suite à l'alignement sur CXS 256-2007, devrait être remplacée par la Note d'exclusion XS256.

Il s'agit de la même question qu'au point 14 où il y a eu des points de vue disparates mais la proposition est maintenant d'apporter les modifications tel que suggéré par le Canada. Cette approche est conforme à celle du GTE sur la NGAA.

*Proposition de la présidence: Afin d'être cohérent avec la proposition de la présidence au point 14 et les propositions du GTE sur la NGAA, il est suggéré de remplacer la Note 215 actuelle par la Note d'exclusion XS256.*

- **Vérification des sections sur les additifs alimentaires dans les normes du CCFO**

32 Il a été signalé dans un certain nombre de soumissions que les énoncés pour les nouvelles entrées dans la section 4 (Additifs alimentaires) pour les normes de produits alignés comprenaient des catégories fonctionnelles qui ne sont pas citées dans la norme.

La réponse a été que l'alignement avait aussi vérifié le récent document du CCFO à la réunion CCFA51 qui a abordé l'alignement et la justification technologique pour divers additifs alimentaires non cités dans les normes. Le document correspondant était CX/FA 19/51/2 Add. 2 et les appendices. Un certain nombre de ces autres additifs alimentaires avait des catégories fonctionnelles autres que celles dans la norme et donc il est nécessaire de l'inclure dans l'énoncé. Un exemple de cette situation est l'alignement de SIN 475, SIN 491-495, SIN 481(i), 482(i) et SIN 473 pour la catégorie d'aliments 02.1.2 pour les emplois des huiles de cuisson (associées à CXS 210-1999) notés à la page 12 du document CX/FA 19/51/2 Add. 2.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence: Chili, États-Unis

*Proposition de la présidence: Les catégories fonctionnelles de l'alignement des additifs alimentaires de CX/FA 19/51/2 Add. 2 ont été revérifiées pour confirmer que les entrées pour les normes de produit sont correctes.*

#### **Observations supplémentaires à la suite des soumissions sur la 2<sup>ème</sup> circulaire**

- **Provisions for Acide citrique (SIN 330)**

33 Le GOED et les soumissions de la Malaisie ont noté que l'acide citrique (SIN 330) était absent des entrées concernant la catégorie d'aliments 02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales) à la suite de l'alignement sur CXS 211-1999 et CXS 329-2017. Les dispositions ont été ajoutées dans la NGAA en 2014.

Ces dispositions ont été notées dans le cadre des travaux d'alignement mais comme aucune modification n'était nécessaire, les entrées n'ont pas été ajoutées dans l'Appendice 3. Il est entendu qu'il y a certaines entrées dans l'Appendice 3 (et l'Appendice 4) qui sont des entrées pour lesquelles aucune modification n'est

nécessaire et elles ont parfois été ajoutées pour information uniquement, mais pas de façon systématique. Cependant, de nouvelles entrées ne seront pas faites pour l'acide citrique dans le document final. Finalement, les nouvelles entrées qui ne nécessitent aucune modification seront retirées des documents car elle ne nécessite pas d'amendements dans la NGAA mais elles constituent une information historique uniquement. Cependant, il est apparu clair qu'en vérifiant les documents à la suite des observations soumises que ces entrées devraient être inscrites à l'encre verte pour rester cohérentes avec les autres entrées qui ne feront pas partie des rapports finaux (CRD après le GTP) détaillant les modifications apportées dans la NGAA.

**ALIGNEMENT DES NORMES CCSC (ÉPICES ET HERBES CULINAIRES (APPENDICE 4))**

- **Référence dans l'Annexe du Tableau 3 pour la catégorie d'aliments 12.2.1 Herbes et épices (À L'EXCLUSION DES ÉPICES).**

34 La *norme pour le thym séché* (CXS 328-2017) autorise les antiagglomérants dans le thym séché uniquement. La norme pour le thym séché fait partie de la catégorie d'aliments de la NGAA 12.2.1 (Herbes et épices). La catégorie d'aliments 12.2.1 est inscrite dans l'Annexe du Tableau 3 en tant que « 12.2.1 Herbes et épices (À L'EXCLUSION DES ÉPICES). » Il est entendu que le thym séché est considéré comme une herbe. Les produits dans la catégorie d'aliments 12.2.1 qui sont des épices ne sont pas incluses dans l'Annexe du Tableau 3, et par conséquent autorisent l'emploi des additifs du Tableau 3 de façon générale (à moins d'instructions spécifiques dans la norme qui limitent l'emploi des additifs du Tableau 3). Les produits dans la catégorie d'aliments 12.2.1 sont des herbes (comme le thym séché), cependant, font bien partie de l'Annexe du Tableau 3. Par conséquent, pour les herbes, tout emploi d'un additif du Tableau 3 doit être spécifiquement inscrit dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Une discussion a eu lieu lors de la 51<sup>ème</sup> réunion du CCFA dans le groupe de travail intrasession sur l'alignement (FA/51 CRD3) concernant un amendement possible à l'inscription pour la catégorie d'aliments 12.2.1 (Herbes et épices (À L'EXCLUSION DES ÉPICES)) dans l'Annexe du tableau 3. Il s'est agi de supprimer les antiagglomérants pour les herbes dans la catégorie d'aliments, de sorte que le nouveau titre soit 12.2.1 (Herbes et épices (À L'EXCLUSION DES ÉPICES ET DES ANTIAGGLOMÉRANTS POUR LES HERBES)). Mais cette suggestion n'a pas eu de suite quant à apporter des modifications dans la NGAA dans le cadre du REP19/FA.

Deux options sont à considérer, que le GTE a été invité à examiner, et à choisir son option préférée, et à justifier son choix. Celles-ci sont données en tant qu'option A et B et résumés ci-dessous.

**Option A:** L'inscription dans la catégorie d'aliments 12.2.1 dans l'Annexe du Tableau 3 est maintenue en tant que « 12.2.1 Herbes et épices (À L'EXCLUSION DES ÉPICES) ». Cela revient à dire que des entrées dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA doivent être faites pour tous les antiagglomérants du Tableau 3 dans la catégorie d'aliments 12.2.1 pour autoriser l'emploi de ces additifs dans les aliments qui relèvent de la *norme pour le thym séché* (CXS 328-2017).

**Option B:** L'inscription dans la catégorie d'aliments 12.2.1 dans l'Annexe du Tableau 3 est révisée pour exclure les antiagglomérants d'un emploi dans les herbes, comme suit: 12.2.1 Herbes et épices (À L'EXCLUSION DES ÉPICES ET DES AGENTS ANTIAGGLOMÉRANTS POUR LES HERBES). Sur la base de cette révision, il ne serait pas nécessaire d'ajouter les dispositions pour les antiagglomérants du Tableau 3 dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA. Au contraire, l'alignement sur CXS 328-2017 pourrait être pris en compte directement en ajoutant une note dans la dernière colonne du Tableau 3 pour chaque antiagglomérant associé à un emploi dans le thym séché.

L'option A avait été proposée car les modifications dans le titre de 12.2.1 n'avaient pas été apportées dans REP19/FA et il avait été évoqué que cette décision relève de l'avis du CCSC. Mais si le GTE pense que la présidence pour l'alignement peut formuler une recommandation de choisir l'option B et soutient cette option, alors cette recommandation peut figurer dans la 2<sup>ème</sup> circulaire.

Observations soumises au GTE sur la 1<sup>ère</sup> circulaire

Soutiennent l'option A: Nouvelle-Zélande, Singapour et Chili (notant que les modifications sont nécessaires dans les deux Tableaux 1 et 2).

Soutiennent l'option B: États-Unis. Leur justification a été que les modifications à la NGAA seraient plus simples; per ex., les modifications seraient apportées au Tableau 3 et non aux Tableaux 1 et 2.

Canada: Il n'a eu aucune objection pour l'une ou l'autre des options et n'a pas explicitement fourni d'option préférée. Cependant, il a noté que l'option A nécessiterait des entrées doubles (à savoir dans les Tableaux 1 et 2). Il a aussi suggéré qu'une note supplémentaire de qualification, par ex., « Pour un emploi seulement en tant qu'antiagglomérant dans le thym en poudre relevant de la *norme pour le thym séché* (CODEX STAN 328-2017). Dans les épices, cet additif alimentaire peut être utilisé conformément au Tableau 3 de la NGAA. » Il suggère que cette note explicative supplémentaire sera utile parce que l'édition en ligne de la NGAA ne montre pas les additifs alimentaires du Tableau 3 dans la catégorie d'aliments 12.2.1, par conséquent, cela incitera le lecteur à consulter la version complète de la NGAA.

Conclusion initiale: L'option A a été utilisée pour l'Annexe 4 de la 1<sup>ère</sup> circulaire. Cependant, il est noté que l'option B est plus simple à réaliser car moins de modifications sont nécessaires dans la NGAA; c'est-à-dire, seulement des modifications au Tableau 3, et aucune modification dans les Tableaux 1 et 2. Il est noté que seuls les États-Unis ont soutenu de choisir l'option B, alors que l'option A a été soutenue par d'autres

soumissions, y compris une note supplémentaire suggérée. À moins que davantage de soutien pour l'option B soit exprimé à la suite de la 2<sup>ème</sup> circulaire, il est proposé de rester avec l'option A.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence (option A): Brésil, Chili

Soutient l'option B: États-Unis

*Proposition de la présidence: Il est proposé d'utiliser l'option A tel que noté ci-dessus. Cela est reflété dans les entrées dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA qui ont été effectuées pour tous les antiagglomérants du Tableau 3 dans la catégorie d'aliments 12.2.1 pour permettre l'emploi de ces additifs alimentaires dans les aliments relevant de la norme pour le thym séché. (CXS 328-2017).*

#### **Observations supplémentaires à la suite des soumissions sur la 1<sup>ère</sup> circulaire**

- **Sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962)**

35 Le Canada a demandé si la Note 188 (« Si utilisé en combinaison avec le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné, exprimé en tant qu'acésulfame de potassium, ne devrait pas dépasser ce niveau ») inscrit avec la disposition relative à l'acésulfame de potassium pour la catégorie d'aliments 12.2 dans la NGAA est nécessaire. Ceci parce qu'il n'y a pas de dispositions relatives au sel d'acésulfame-aspartame dans cette catégorie d'aliments. Le Canada a demandé si cette question ne serait pas réellement mieux traitée par le GTE sur la NGAA plutôt que celui sur l'alignement.

Le GTE a été invité à indiquer si le GTE sur l'alignement peut faire cette suggestion (de supprimer la Note 188 de la disposition relative au sel d'acésulfame-aspartame pour la catégorie d'aliments 12.2 dans la NGAA) ou si le GTE sur la NGAA est mieux placé se prononcer.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Renvoient au GTE sur la NGAA pour examen: Singapour, Nouvelle-Zélande, États-Unis, Canada

Observations supplémentaires des États-Unis: Ils pensent que le GTE sur la NGAA peut être le mieux placé pour traiter les questions relatives aux notes pour l'aspartame, l'acésulfame de potassium et le sel d'acésulfame-aspartame. Ils notent par ailleurs qu'il y a une disposition dans le processus par étapes dans la catégorie d'aliments 12.2.2 relative à l'aspartame- acésulfame de potassium, et une disposition adoptée pour l'aspartame. Par conséquent, ils soutiendraient que la Note 188 devrait être maintenue dans la disposition relative à l'acésulfame de potassium dans la catégorie d'aliments 12.2.

Le Canada a fourni des informations supplémentaires dans ses observations avec une suggestion finale soutenant que la question serait mieux traitée par le GTE sur la NGAA.

*Proposition de la présidence: Il est proposé de recommander que cette question (qui traite des notes pour l'aspartame, l'acésulfame de potassium et le sel d'acésulfame-aspartame) soit transmise au GTE sur la NGAA pour examen comme un certain nombre d'observations l'ont recommandé. Par ailleurs, tel qu'également recommandé par les États-Unis, la Note 188 ne sera pas supprimée de la disposition relative à l'acésulfame de potassium dans la catégorie d'aliments 12.2.*

- **Note 51 (« Pour un emploi dans les fines herbes seulement »)**

36 Le Canada a similairement noté que la Note 51 (« Pour un emploi dans les fines herbes seulement ») utilisée dans le projet de disposition relative au caramel I – caramel nature (SIN 150a) à l'étape 4, dans la catégorie d'aliments 12.2.1 (Herbes et épices) semble être en conflit avec les dispositions explicites concernant l'utilisation des additifs du Tableau 3 dans les épices. Cela parce que les épices ne sont pas exclues de l'entrée dans l'Annexe du Tableau 3, donc les additifs du Tableau 3 sont autorisés pour l'emploi dans les épices et non dans les herbes. Le Canada suggère qu'une Note 51 remaniée qui indiquerait « Acceptable pour l'emploi dans les fines herbes et les épices » remédierait à ce qui semble être une contradiction.

Une fois de plus, le Canada se demande si cette question ne serait pas mieux traitée par le GTE sur la NGAA plutôt que l'alignement. Noter qu'il s'agit d'un projet de disposition dans le processus par étapes, les décisions sur l'alignement ne sont donc pas nécessaires à ce stade.

La présidence du GTE sur l'alignement s'est demandé si cette question ne serait pas mieux traitée par les experts du produit, à savoir le CCSCH plutôt que les GTE sur la NGAA ou l'alignement.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Renvoyer la question au CCSCH: Singapour

Observations supplémentaires:



Les États-Unis ont noté que cette question serait mieux traitée à l'extérieur de l'alignement. Cependant, il est d'accord avec l'observation du Canada que pour cette disposition, la Note 51 n'est pas nécessaire et prête à confusion.

La Nouvelle-Zélande convient aussi que les observations du Canada sont valides et préoccupantes quant aux points initiaux 32,33 et 34 de la 2<sup>ème</sup> circulaire (maintenant points 36, 37 et 38).

*Proposition de la présidence: Si elle est acceptée il sera recommandé que la question sera le mieux traitée par le CCSCH. Elle note que la Note 51 est dans les projets de disposition d'un certain nombre d'autres additifs alimentaires et pas seulement le caramel I – caramel nature, donc la même question leur est appliquée. La recommandation sera aussi de supprimer la Note 51 de chacun de ces projets de disposition dans la catégorie d'aliments 12.2.1 dans le cadre des travaux d'alignement tel que recommandé par les États-Unis, comme c'est le cas dans l'Appendice 4.*

37 Le Canada a aussi noté que l'utilisation de la Note 51 (« Pour un emploi dans les herbes seulement ») utilisée dans le projet de disposition relative à la silice amorphe (SIN 551) à l'étape 4, dans la catégorie d'aliments 12.2.1 (Herbes et épices) semble en contradiction avec la nouvelle Note proposée A-CXS327 (« Pour les produits relevant de la norme pour le cumin (CXS 327-2017), seulement pour l'emploi dans le cumin moulu ») associée aux dispositions explicites d'utiliser les additifs du Tableau 3 dans les épices. C'est ainsi parce que les épices ne sont pas exclues d'une entrée dans l'Annexe du Tableau 3, donc les additifs du Tableau 3 peuvent être utilisés pour les épices, mais pas pour les herbes. Le Canada suggère, comme pour le point 36 ci-dessus, qu'une Note 51 remaniée qui indiquerait « Acceptable pour l'emploi dans les herbes et les épices » pourrait améliorer ce qui semble prêter à confusion.

Alternativement, le Canada a suggéré que la Note A-CXS327 pourrait ne pas être nécessaire du tout, mais une autre possibilité serait que l'entrée dans le Tableau 3 des additifs alimentaires inclut CXS 327 dans la colonne 5 du tableau, pour indiquer que son emploi est autorisé. Cependant, il est noté que la catégorie d'aliments 12.2.1 est inscrite dans l'annexe du Tableau 3 donc les dispositions relatives aux additifs alimentaires doivent être incluses dans les Tableaux 1 et 2, et non dans le Tableau 3.

Une fois encore, le Canada se demande si cette question ne serait pas mieux traitée par le GTE sur la NGAA plutôt que l'alignement.

Le GTE a été invité à indiquer si la Note 51 (« Pour un emploi dans les fines herbes seulement ») a besoin d'être modifiée quand elle est citée avec les projets de dispositions d'une série d'additifs alimentaires différents pour la catégorie d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices) dans la NGAA à la suite de l'incohérence apparente avec l'Annexe du Tableau 3 qui semble autoriser les additifs alimentaires du Tableau 3 pour les épices. Est-ce une question qui sera mieux traitée par le CCSCH plutôt que par les GTE sur l'alignement ou la NGAA? Il est noté qu'il s'agit de projets de disposition dans le processus par étapes.

#### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>nd</sup> circulaire

Renvoyer la question au CCSCH: Singapour, Brésil (vu que la modification proposée pour la note a un impact plus large car son utilisation sera élargie aux épices. La question devrait par conséquent être traitée par le CCSCH concernant la fonction technologique et l'applicabilité de cette élargissement proposé.), Nouvelle-Zélande

Renvoyer au GTE sur la NGAA pour examen: Le Brésil a aussi suggéré que cette question n'est pas seulement un problème d'alignement, elle pourrait donc aussi être traitée par le GTE sur la NGAA.

Observations supplémentaires:

La Nouvelle-Zélande a exprimé l'avis qu'il n'est pas approprié d'apporter des amendements à la Note 51 car cela pourrait avoir des ramifications plus larges au-delà des simples travaux d'alignement. En effet, des travaux supplémentaires devront être conduits pour s'assurer qu'il n'y a pas de conséquences non intentionnelles sur d'autres utilisations de la Note 51 dans la NGAA.

Les États-Unis pensent qu'il serait approprié de supprimer la Note 51. Pour les aliments non normalisés, l'emploi dans les herbes (aux BPF) serait couvert par la disposition dans les Tableaux 1 et 2, et l'emploi dans les épices (toujours aux BPF) serait couvert par la liste des additifs dans le Tableau 3. Ils pensent que les Notes A-CXS327 et des Notes XS sont nécessaires pour clarifier l'emploi dans les produits normalisés.

Les États-Unis notent par ailleurs que le choix de l'option B (leur préférence) au point 34 éliminerait cette confusion autour des antiagglomérants.

Réponse:

Une vérification a été faite pour savoir où la Note 51 est utilisée ailleurs dans la NGAA et aucune utilisation n'a été trouvée, à l'exception de celles notées dans l'Appendice 4 où un certain nombre sont inscrites avec les projets de dispositions dans la catégorie d'aliments 12.2.1.

*Proposition de la présidence: Le GTE a recommandé que le CCFA renvoie la question au CCSCCH car il est le comité de produit et possède l'expertise technique nécessaire pour traiter la question. Les questions spécifiques suggérées pour être posées au CCSCCH sont:*

La Note 51 de la NGAA (« Pour un emploi dans les fines herbes seulement ») doit-elle être supprimée quand elle est inscrite dans les projets de disposition d'une série de différents additifs alimentaires pour la catégorie d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices) suite à l'incohérence apparente avec l'Annexe du Tableau 3 qui semble autoriser les additifs alimentaires du Tableau 3 dans les épices? Le CCSCCH est-il d'accord avec cette proposition du GTE sur l'alignement?

- **Note A-CXS328**

38 Comme pour la question au point 37 ci-dessus, le Canada s'est demandé si la Note A-CXS328 (« Pour un emploi dans le thym en poudre seulement dans les produits qui relèvent de la *norme pour le thym séché* (CXS 328-2017)) qu'il est proposé d'ajouter pour un certain nombre d'antiagglomérants inscrits dans le Tableau 3 pour la catégorie d'aliments 12.2.1 dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA doit être amendée. La justification des amendements proposés est d'éviter d'interpréter que les additifs alimentaires du Tableau 3 ne peuvent pas être utilisés dans les épices. Les modifications proposées à la Note A-CXS328 sont:

**Pour les fines herbes,** pour un emploi dans le thym en poudre seulement dans les produits qui relèvent de la *norme pour le thym séché* (CXS 328-2017). **Se référer au Tableau 3 pour l'emploi dans les épices.**

Il n'est pas certain que cet amendement ait été requis pour cette note, car il a pour seul but de s'aligner sur CXS328. Les observations du GTE ont été sollicitées sur ce point.

Le GTE pense-t-il que les amendements tels que proposés pour la nouvelle Note proposée A-CXS328 sont appropriés?

A-CXS328 **Pour les fines herbes,** pour un emploi-dans le thym en poudre seulement dans les produits qui relèvent de la *norme pour le thym séché* (CXS 328-2017). **Se référer au Tableau 3 pour l'emploi dans les épices.**

Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence de ne pas apporter de modifications jusqu'à la soumission des réponses aux questions ci-dessus: Singapour (observations soumises aux questions 35, 36 et 37), Brésil, Nouvelle-Zélande, Chili

Observations supplémentaires:

Les États-Unis recommandent d'utiliser un langage similaire pour la convention de note utilisée auparavant dans l'Appendice 4 pour éviter la confusion:

**A-CXS328: Pour les produits relevant de la norme pour le thym séché (CXS 328-2017), pour un emploi seulement dans le thym en poudre.**

*Proposition de la présidence: Les amendements à la nouvelle Note A-CXS328 tel que proposé par les États-Unis ont été effectués compte tenu de la préoccupation liée à un possible malentendu et le manque de clarté exprimés par le Canada.*

## **ALIGNEMENT CONCERNANT LES GRAINES DE TAMARINIER POLYSACCHARIDE (SIN 437) ET DISPOSITIONS DANS CXS 249-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 ET CXS 288-1976 (APPENDICE 5)**

Des questions supplémentaires concernant les soumissions à la 1<sup>ère</sup> circulaire ont été ajoutées à l'Appendice 5 et sont reproduites ici aux fins d'exhaustivité.

39 Une question concernant CXS 273-1968 à la suite de l'examen par le GTE de la 1<sup>ère</sup> circulaire pour CXS 275-1973.

Est-ce important que la catégorie fonctionnelle de stabilisant soit ajoutée à la note de qualification dans la colonne de droite pour CS 273-1968, ou est-ce suffisant de dire « dans la masse de fromage seulement » comme le GTE en est convenu pour la 2<sup>ème</sup> circulaire pour CS 275-1973 (pour les mêmes raisons, à savoir que les notes soient les moins compliquées possibles)?

### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent de ne pas ajouter la catégorie fonctionnelle: Brésil, Nouvelle-Zélande, États-Unis

Observations supplémentaires:

Brésil: ses observations sont similaires aux observations apparentées précédentes dans l'Appendice 2 où il a réitéré que les notes de qualification dans le Tableau 3 devraient être évitées pour que le Tableau reste le plus simple possible pour assurer une meilleure compréhension. Il suggère que cette sorte de qualification n'est pas pertinente dans les notes du Tableau 3 mais qu'elle soit abordée dans la section post-alignement de la norme dans la norme de produit.

Nouvelle-Zélande: Elle suggère aussi que d'ajouter la catégorie fonctionnelle de stabilisant à la note de qualification n'est pas approprié pour les mêmes raisons que pour CXS 275.

*Proposition de la présidence: Ne pas ajouter la catégorie fonctionnelle de stabilisant à la note de qualification mais maintenir « dans la masse de fromage seulement » dans la colonne de droite du Tableau 3 dans le cadre de l'alignement CXS 273-1968 pour être en cohérence avec l'alignement actuel de CXS 275-1973. Cela est également conforme à l'approche proposée pour le point 15 (concernant l'Appendice 2).*

### • **Processus pour l'alignement des graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437)**

40 Une question a été posée dans la 1<sup>ère</sup> circulaire concernant les options possibles pour les travaux d'alignement relatifs à CXS 288-1976. Deux options ont été présentées: l'option 1, reporter les travaux sur les graines de tamarinier polysaccharide jusqu'à ce que l'alignement complet concernant CXS 288-1976 soit réalisé; l'option 2, finaliser l'alignement pour les graines de tamarinier polysaccharide associées à CXS 288-1976 maintenant et finaliser le reste de l'alignement pour CXS 288-1976 plus tard.

Les soumissions ont été partagées sur la question mais la présidence a proposé de choisir l'option 1 de ne pas procéder déjà à l'alignement des graines de tamarinier polysaccharide mais d'attendre la finalisation complète de l'alignement.

Le GTE a été invité à donner son accord sur cette suggestion (option 1) ou à exprimer d'autres idées concernant ce qui devrait être fait dans le document finalisé.

### Observations soumises au GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire

Soutiennent la proposition de la présidence (option 1): Brésil, Nouvelle-Zélande (réitère l'avis soumis dans ses observations sur la 1<sup>ère</sup> circulaire), Chili

Soutiennent l'option 2 (finaliser les travaux d'alignement maintenant): les États-Unis réitèrent leur position exprimée dans la 1<sup>ère</sup> circulaire que les modifications devraient être apportées maintenant vu que les travaux ont déjà été faits.

*Proposition de la présidence: reporter les travaux sur les graines de tamarinier polysaccharide jusqu'à ce que l'alignement complet concernant CXS 288-1976 soit réalisé (qui a été déjà entrepris dans le cadre de l'alignement pour CCFA53).*

## Annexe 2

**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS DU CODEX POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (CCMMP) ET LES TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA CONCERNANT LE CCMMP**

Les normes Codex pour le lait et les produits laitiers pertinentes qui sont alignées sur la NGAA sont incluses dans les catégories d'aliments suivantes:

Numéro CXS	Nom de la norme Codex	Catégorie d'aliments dans la NGAA
208-1999	Fromages en saumure	01.6.2.1
221-2001	Fromages non affinés y compris le fromage frais	01.6.1
250-2006	Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	01.3.2
251-2006	Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	01.5.2
252-2006	Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	01.3.2
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
275-1973	Fromage à la crème (« cream cheese »)	01.6.1
278-1978	Fromage à pâte extra-dure à râper	01.6.2.1
283-1978	Norme générale pour le fromage	01.6.2.1

**1. Amendements proposés aux normes de produits du Codex pour le lait et les produits laitiers**

Les amendements suivants aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produit du Codex sont proposés.

Le nouveau texte est indiqué en **caractères gras/soulignés**. Le texte à supprimer est biffé.

**A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES EN SAUMURE (CXS 208-1999)**

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme de groupe pour les fromages en saumure* (CXS 208-1999) sont proposés.

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Seules les catégories d'additifs indiquées en tant que justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories du produit spécifiées.**

**Seuls certains régulateurs de l'acidité du Tableau 3 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour l'emploi dans les aliments qui relèvent de cette norme.**

<u>Catégorie fonctionnelle de l'additif</u>	<u>Emploi justifié</u>
<u>Colorants</u>	:
<u>Agents de blanchiment</u>	:
<u>Régulateurs de l'acidité</u>	<b>X</b>
<u>Stabilisants</u>	:
<u>Épaississants</u>	:
<u>Émulsifiants</u>	:
<u>Antioxydants</u>	:
<u>Conservateurs</u>	:
<u>Agents moussants</u>	:
<u>Antiagglomérants</u>	:
<u>Gaz d'emballage</u>	:

**X L'emploi des additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifié.**

**- L'emploi des additifs appartenant à la catégorie n'est pas technologiquement justifié.**

Seuls les additifs alimentaires cités peuvent être utilisés et seulement dans les limites spécifiées.

<b>SIN-n°</b>	<b>Nom de l'additif</b>	<b>Limite maximale</b>
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limité aux BPF
575	Glucono delta-lactone	Limité aux BPF

#### **B. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES NON AFFINÉS Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS (CXS 221-2001)**

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme de groupe pour les fromages non affinés y compris le fromage frais* (CXS 221-2001) sont proposés.

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules les catégories d'additifs indiquées en tant que justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories du produit spécifiées.

Les régulateurs de l'acidité, antiagglomérants, colorants, conservateurs, stabilisants et épaississants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme Générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 (Fromages non affinés y compris le fromage frais) et seuls certains régulateurs de l'acidité, antiagglomérants, colorants, agents moussants, conservateurs, stabilisants et épaississants du Tableau 3 sont acceptables pour l'emploi dans les aliments relevant de cette norme.

<u>Catégorie fonctionnelle de l'additif</u>	<u>Emploi justifié</u>	
	<u>Masse de fromage</u>	<u>Traitement de surface/croûte</u>
<u>Colorants:</u>	<u>X</u>	<u>X<sup>(d)</sup></u>
<u>Agents de blanchiment:</u>	<u>=</u>	<u>=</u>
<u>Régulateurs de l'acidité:</u>	<u>X</u>	<u>=</u>
<u>Stabilisants:</u>	<u>X<sup>(c)</sup></u>	<u>=</u>
<u>Épaississants:</u>	<u>X<sup>(c)</sup></u>	<u>=</u>
<u>Émulsifiants:</u>	<u>=</u>	<u>=</u>
<u>Antioxydants:</u>	<u>=</u>	<u>=</u>
<u>Conservateurs:</u>	<u>X</u>	<u>X<sup>(a)</sup></u>
<u>Agents moussants:</u>	<u>X<sup>(b)</sup></u>	<u>=</u>
<u>Antiagglomérants:</u>	<u>=</u>	<u>X<sup>(a)</sup></u>
<u>Gaz d'emballage</u>	<u>=</u>	<u>=</u>

(a) Pour le traitement de surface des fromages en tranches, à la coupe, ou râpés plus ou moins finement seulement

(b) Pour les produits fouettés seulement

(c) Les stabilisants et les épaississants y compris les amidons modifiés peuvent être utilisés conformément à la définition des produits laitiers et seulement dans la mesure où ils sont fonctionnellement nécessaires en tenant compte de l'emploi de gélatine ou d'amidon tel que prévu dans la section 3.2.

(d) Pour la croûte de fromage comestible

X L'emploi des additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifié.

- L'emploi des additifs appartenant à la catégorie n'est pas technologiquement justifié.

Seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous peuvent être utilisés et seulement dans les limites spécifiées. Les additifs qui ne sont pas cités ci-dessous mais prévus dans les normes individuelles Codex pour les

variétés de fromages non affinés peuvent aussi être utilisés dans des types similaires de fromage dans les limites spécifiées dans ces normes.

SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limité aux BPF
260	Acide acétique, glacial	Limité aux BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limité aux BPF
296	Acide malique, DL-	Limité aux BPF
330	Acide citrique	Limité aux BPF
338	Acide phosphorique	880 mg/kg exprimé en tant que phosphore
500	Carbonates de sodium	Limité aux BPF
501	Carbonates de potassium	Limité aux BPF
507	Acide hydrochlorique	Limité aux BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limité aux BPF
<b>Stabilisants/épaississants</b>		
Les stabilisants et épaississants y compris les amidons modifiés peuvent être utilisés conformément à la définition des produits laitiers et seulement dans la mesure où ils sont fonctionnellement nécessaires en tenant compte de l'emploi de gélatine et d'amidon tel que prévu dans la section 3.2.		
331	Citrates de sodium	Limité aux BPF
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
339	Phosphates de sodium	1540 mg/kg, seul ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore
340	Phosphate de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
400	Acide alginique	Limité aux BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
405	Alginate de propylène glycol	5 g/kg
406	Agar-agar	Limité aux BPF
407	Carraghénane	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
415	Gomme xanthane	
416	Gomme karaya	
417	Gomme tara	Limité aux BPF
440	Pectines	
460	Celluloses	
466	Carboxyméthyle-cellulose sodique (gomme cellulosique)	
576	Gluconate de sodium	
<i>-Amidons modifiés comme suit:</i>		
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	Limité aux BPF
1401	Amidon traité aux acides	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxydé	
1405	Amidons traités aux enzymes	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétaphosphate de sodium; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	
1413	Phosphate de diamidon phosphate	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	

SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	
<b>Colorants</b>		
100	Curcumines ( <i>pour la croûte de fromage comestible</i> )	Limité aux BPF
101	Riboflavines	Limité aux BPF
140	Chlorophylles	Limité aux BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg, seul ou combiné
160a(i)	Carotène, <i>bêta</i> -, de synthèse	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou — à base de norbixine	25 mg/kg
160c	Oléorésines de paprika	Limité aux BPF
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'	35 mg/kg
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'	35 mg/kg
162	Rouge de betterave	Limité aux BPF
171	Bioxyde de titane	Limité aux BPF
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	1000mg/kg de fromage, seul ou en combinaison, exprimé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limité aux BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
<i>-Pour le traitement de la surface/croûte seulement:</i>		
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présent à une profondeur de 5 mm.
<b>Agents moussants (pour les produits fouettés seulement)</b>		
290	Anhydride carbonique	Limité aux BPF
941	Azote	Limité aux BPF
<b>Antiagglomérants (Produits en tranches, à la coupe, râpés plus ou moins finement seulement (traitement de surface))</b>		
460	Cellulose	Limité aux BPF
551	Silice amorphe	10 000 mg/kg seul ou en combinaison. Silicates calculés en tant que dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
560	Silicate de potassium	
<b>Conservateurs (Produits en tranches, à la coupe, râpés plus ou moins finement seulement (traitement de surface))</b>		
200	Acide sorbique	1000mg/kg de fromage, seul ou en combinaison, exprimé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
280	Acide propionique	Limité aux BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
235	Natamycine (pimaricine)	

### C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE (CXS 250-2006)

Les amendements suivants à la section 4 de la Norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale (CXS 250-2006) sont proposés.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**Seules les catégories d'additifs indiquées en tant que justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories du produit spécifiées.**

**Les régulateurs de l'acidité utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)* dans la catégorie d'aliments 01.3.2 (Succédanés de lait ou de crème pour le café ou le thé), et seulement certains régulateurs de l'acidité, émulsifiants, stabilisants et épaississants du Tableau 3 sont acceptables pour l'emploi dans les aliments relevant de cette norme.**

<b>Catégorie fonctionnelle de l'additif</b>	<b>Emploi justifié</b>
<b>Colorants</b>	:
<b>Agents de blanchiment</b>	:
<b>Régulateurs de l'acidité</b>	<b>X</b>
<b>Stabilisants</b>	<b>X</b>
<b>Épaississants</b>	<b>X</b>
<b>Émulsifiants</b>	<b>X</b>
<b>Antioxydants</b>	:
<b>Conservateurs</b>	:
<b>Agents moussants</b>	:
<b>Antiagglomérants</b>	:
<b>Gaz d'emballage</b>	:

**X L'emploi des additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifié.**

**- L'emploi des additifs appartenant à la catégorie n'est pas technologiquement justifié.**

Seuls les additifs cités ci-dessous peuvent être utilisés et seulement dans les limites spécifiées.

<b>SIN n°</b>	<b>Nom de l'additif</b>	<b>Limite maximale</b>
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limité aux BPF
<b>Stabilisants</b>		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limité aux BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limité aux BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limité aux BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limité aux BPF
333	Citrate de calcium	Limité aux BPF
508	Chlorure de potassium	Limité aux BPF
509	Chlorure de calcium	Limité aux BPF
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limité aux BPF
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	4-400 mg/kg, seul ou en combinaison, en tant que phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate dicalcique d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	



SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphates de calcium	
452(v)	Polyphosphates d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limité aux BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limité aux BPF
501(i)	Carbonates de potassium	Limité aux BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limité aux BPF
<b>Épaississants</b>		
407	Carraghénane	Limité aux BPF
407a	Algue eucheuma transformée	Limité aux BPF

#### D. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE EN POUVRE (CXS 251-2006)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CXS 251-2006) sont proposés.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**Seules les catégories d'additifs indiquées en tant que justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories du produit spécifiées.**

**Les régulateurs de l'acidité, antiagglomérants et antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.5.2 (Produits similaires au lait et à la crème en poudre), et seuls certains régulateurs de l'acidité, antiagglomérants, émulsifiants et stabilisants du Tableau 3 sont acceptables pour l'emploi dans les aliments relevant de cette norme.**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié
<u>Colorants</u>	:
<u>Agents de blanchiment</u>	:
<u>Régulateurs de l'acidité</u>	X
<u>Stabilisants</u>	X
<u>Épaississants</u>	:
<u>Émulsifiants</u>	X
<u>Antioxydants</u>	X
<u>Conservateurs</u>	:
<u>Agents moussants</u>	:
<u>Antiagglomérants</u>	X
<u>Gaz d'emballage</u>	:

**X L'emploi des additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifié.**

**– L'emploi des additifs appartenant à la catégorie n'est pas technologiquement justifié.**

Seuls les additifs cités ci-dessous peuvent être utilisés et seulement dans les limites spécifiées.

SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Stabilisants</b>		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limité aux BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limité aux BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limité aux BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limité aux BPF
508	Chlorure de potassium	Limité aux BPF
509	Chlorure de calcium	Limité aux BPF

SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limité aux BPF
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	4 400 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limité aux BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limité aux BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limité aux BPF
501(i)	Carbonates de potassium	Limité aux BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limité aux BPF
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limité aux BPF
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras	Limité aux BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
170(i)	Carbonate de sodium	Limité aux BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limité aux BPF
530	Oxyde de magnésium	Limité aux BPF
551	Silice amorphe	Limité aux BPF
552	Silicate de calcium	Limité aux BPF
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	Limité aux BPF
553(iii)	Talc	Limité aux BPF
554	Silicate d'aluminium sodique	570 mg/kg, exprimé en tant qu'aluminium
341(iii)	Phosphate tricalcique	4 400 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que phosphore
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
<b>Antioxydants</b>		
300	Acide ascorbique, L-	500 mg/kg en tant qu'acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	80 mg/kg, seul ou en combinaison, en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
319	Butylhydroquinone tertiaire	100 mg/kg seul ou en combinaison. Exprimé sur la base de graisse ou d'huile
320	Hydroxyanisole butylé	
321	Hydroxytoluène butylé	

#### E. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONDENSÉ ÉCRÉMÉ SUCRÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE (CXS 252-2006)

Les amendements suivants à la section 4 de la Norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (CXS 252-2006) sont proposés.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**Seules les catégories d'additifs indiquées en tant que justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories du produit spécifiées.**

**Les régulateurs de l'acidité utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)* dans la catégorie d'aliments 01.3.2 (Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes), et seuls certains régulateurs de l'acidité, émulsifiants, stabilisants et épaississants du Tableau 3 sont acceptables pour l'emploi dans les aliments relevant de cette norme.**

<b>Catégorie fonctionnelle de l'additif</b>	<b>Emploi justifié</b>
<b>Colorants</b>	:
<b>Agents de blanchiment</b>	:
<b>Régulateurs de l'acidité</b>	<b>X</b>
<b>Stabilisants</b>	<b>X</b>
<b>Épaississants</b>	<b>X</b>
<b>Émulsifiants</b>	<b>X</b>
<b>Antioxydants</b>	:
<b>Conservateurs</b>	:
<b>Agents moussants</b>	:
<b>Antiagglomérants</b>	:
<b>Gaz d'emballage</b>	:

**X L'emploi des additifs appartenant à la catégorie est technologiquement.**

**- L'emploi des additifs appartenant à la catégorie n'est pas technologiquement justifié.**

Seuls les additifs cités ci-dessous peuvent être utilisés et seulement dans les limites spécifiées.

<b>SIN n°</b>	<b>Nom de l'additif</b>	<b>Limite maximale</b>
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limité aux BPF
<b>Stabilisants</b>		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limité aux BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limité aux BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limité aux BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limité aux BPF
333	Citrate de calcium	Limité aux BPF
508	Chlorure de potassium	Limité aux BPF
509	Chlorure de calcium	Limité aux BPF
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de sodium	Limité aux BPF
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	4-400 mg/kg, seul ou en combinaison, en tant que phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	

SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limité aux BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limité aux BPF
501(i)	Carbonates de potassium	Limité aux BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limité aux BPF
<b>Épaississants</b>		
407	Carraghénane	Limité aux BPF
407a	Algue eucheuma transformée	Limité aux BPF

#### F. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE COTTAGE CHEESE (CXS 273-1968)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour le cottage cheese* (CXS 273-1968) sont proposés.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées en tant que justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories du produit spécifiées. ~~Dans chaque catégorie d'additifs, et où elle est autorisée conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous peuvent être utilisés et seulement dans le cadre des fonctions et limites spécifiées.~~

**Les régulateurs de l'acidité, conservateurs et stabilisants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 (Fromages non affinés), et seuls certains régulateurs de l'acidité, conservateurs et stabilisants du Tableau 3 sont acceptables pour l'emploi dans les aliments relevant de cette norme.**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage <sup>(b)</sup>	Traitement de la surface/croûte
Colorants:	–	–
Agents de blanchiment:	–	–
Régulateurs de l'acidité:	X	–
Stabilisants:	X(a)	–
Épaississants:	–	–
Émulsifiants:	–	–
Antioxydants:	–	–
Conservateurs:	X	–
Agents moussants:	–	–
Antiagglomérants:	–	–

(a) Les stabilisants y compris les amidons modifiés peuvent être utilisés conformément à la définition des produits laitiers et seulement dans la mesure où ils sont fonctionnellement nécessaires, en tenant compte de l'emploi de gélatine et d'amidons tel que prévu dans la section 3.2.

(b) La masse de fromage inclut le mélange d'écémage.

X L'emploi des additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifié.

– L'emploi des additifs appartenant à la catégorie n'est pas technologiquement justifié.

SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	1000mg/kg Seul ou en combinaison, acide ascorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale	
234	Nisine	12,5 mg/kg	
280	Acide propionique	Limité aux BPF	
281	Propionate de sodium		
282	Propionate de calcium		
283	Propionate de potassium		
<b>Régulateurs de l'acidité</b>			
170(i)	Carbonate de sodium	Limité aux BPF	
260	Acide acétique, glacial	Limité aux BPF	
261(i)	Acétate de potassium	Limité aux BPF	
261(ii)	Diacétate de potassium	Limité aux BPF	
262(i)	Acétate de sodium	Limité aux BPF	
263	Acétate de calcium	Limité aux BPF	
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limité aux BPF	
296	Acide malique, DL-	Limité aux BPF	
325	Lactate de sodium	Limité aux BPF	
326	Lactate de potassium	Limité aux BPF	
327	Lactate de calcium	Limité aux BPF	
330	Acide citrique	Limité aux BPF	
338	Acide phosphorique	880 mg/kg exprimé en tant que phosphore	
350(i)	Malate acide de sodium, D,L-	Limité aux BPF	
350(ii)	Malate de sodium, D,L-	Limité aux BPF	
352(ii)	Malate de calcium, D,L-	Limité aux BPF	
500(i)	Carbonate de sodium	Limité aux BPF	
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limité aux BPF	
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limité aux BPF	
501(i)	Carbonate de potassium	Limité aux BPF	
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limité aux BPF	
504(i)	Carbonate de magnésium	Limité aux BPF	
504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium	Limité aux BPF	
507	Acide hydrochlorique	Limité aux BPF	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limité aux BPF	
577	Gluconate de potassium	Limité aux BPF	
578	Gluconate de calcium	Limité aux BPF	
<b>Stabilisants</b>			
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limité aux BPF	
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limité aux BPF	
333	Citrates de calcium	Limité aux BPF	
339(i)	Phosphate de sodium	1300 mg/kg, seul ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore	
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène		
339(iii)	Phosphate trisodique		
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène		
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène		
340(iii)	Phosphate tripotassique		
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène		
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène		
341(iii)	Phosphate tricalcique		
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène		
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène		
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène		
343(iii)	Phosphate trimagnésique		
450(i)	Diphosphate disodique		1300 mg/kg, seul ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore
450(iii)	Diphosphate tétrasodique		
450(v)	Diphosphate tétrapotassique		
450(vi)	Diphosphate dicalcique		
451(i)	Triphosphate pentasodique		
451(ii)	Triphosphate pentapotassique		
452(i)	Polyphosphate de sodium		
452(ii)	Polyphosphate de potassium		
452(iv)	Polyphosphate de calcium		

SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	Limité aux BPF
401	Alginate de sodium	Limité aux BPF
402	Alginate de potassium	Limité aux BPF
403	Alginate d'ammonium	Limité aux BPF
404	Alginate de calcium	Limité aux BPF
405	Alginate de propylène glycol	5000 mg/kg
406	Agar-agar	Limité aux BPF
407	Carraghénane	Limité aux BPF
407a	Algue eucheuma transformée	Limité aux BPF
410	Gomme de caroube	Limité aux BPF
412	Gomme guar	Limité aux BPF
413	Gomme adragante	Limité aux BPF
415	Gomme xanthane	Limité aux BPF
416	Gomme karaya	Limité aux BPF
417	Gomme tara	Limité aux BPF
440	Pectines	Limité aux BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	Limité aux BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limité aux BPF
1401	Amidon traité aux acides	Limité aux BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	Limité aux BPF
1403	Amidon blanchi	Limité aux BPF
1404	Amidon oxydé	Limité aux BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limité aux BPF
1410	Phosphate de monoamidon	Limité aux BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limité aux BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limité aux BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limité aux BPF
1420	Acétate d'amidon	Limité aux BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limité aux BPF
1440	Amidon hydroxypropylique	Limité aux BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxy-propylique	Limité aux BPF

#### G. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE FROMAGE À LA CRÈME (« CREAM CHEESE ») (CXS 275-1973)

Les amendements suivants à la section 4 de la Norme pour le fromage à la crème (« cream cheese ») (CXS 275-1973) sont proposés.

##### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées en tant que justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories du produit spécifiées. Dans chaque catégorie d'additifs, et où elle est autorisée conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous peuvent être utilisés et seulement dans le cadre des fonctions et limites spécifiées.

**Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, émulsifiants, conservateurs, stabilisants et épaississants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 (Fromages non affinés) et seuls certains régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, émulsifiants, agents moussants, conservateurs, stabilisants et épaississants du Tableau 3 sont acceptables pour l'emploi dans les aliments relevant de cette norme.**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants:	X(a)	-
Agents de blanchiment:	-	-
Régulateurs de l'acidité:	X	-

Stabilisants:	X(b)	-
Épaississants:	X(b)	-
Émulsifiants:	X	-
Antioxydants:	X	-
Conservateurs:	X(b)	-
Agents moussants:	X(c)	-
Antiagglomérants:	-	-

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques de la couleur, tel que décrit en section 2.

(b) Les stabilisants et les épaississants y compris les amidons modifiés peuvent être utilisés conformément à la définition pour les produits laitiers et seulement aux produits traités thermiquement dans la mesure où ils sont fonctionnellement nécessaires en tenant compte de l'emploi de gélatine et d'amidons tel que prévu dans la section 3.2.

(c) Pour les produits fouettés seulement.

X L'emploi des additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifié.

- L'emploi des additifs appartenant à la catégorie n'est pas technologiquement justifié.

SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	1000mg/kg Seul ou en combinaison, acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limité aux BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de sodium	Limité aux BPF
260	Acide acétique, glacial	Limité aux BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limité aux BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limité aux BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limité aux BPF
263	Acétate de calcium	Limité aux BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limité aux BPF
296	Acide malique, DL-	Limité aux BPF
325	Lactate de sodium	Limité aux BPF
326	Lactate de potassium	Limité aux BPF
327	Lactate de calcium	Limité aux BPF
330	Acide citrique	Limité aux BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limité aux BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limité aux BPF
333	Citrate de calciums	Limité aux BPF
334	Acide tartrique, L(+)-	1500 mg/kg Seul ou en combinaison en tant qu'acide tartrique
335(ii)	Tartrate de sodium, L(+)	
337	Tartrate de potassium-sodium, L(+)	
338	Acide phosphorique	880 mg/kg en tant que phosphore
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Limité aux BPF
350(ii)	Malate de sodium, DL-	Limité aux BPF
352(ii)	Malate de calcium, D,L-	Limité aux BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limité aux BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limité aux BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limité aux BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limité aux BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limité aux BPF

SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
504(i)	Carbonate de magnésium	Limité aux BPF
504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium	Limité aux BPF
507	Acide hydrochlorique	Limité aux BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limité aux BPF
577	Gluconate de potassium	Limité aux BPF
578	Gluconate de calcium	Limité aux BPF
<b>Stabilisants</b>		
339(i)	Phosphate de sodium	4400 mg/kg, Seul ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	Limité aux BPF
401	Alginate de sodium	Limité aux BPF
402	Alginate de potassium	Limité aux BPF
403	Alginate d'ammonium	Limité aux BPF
404	Alginate de calcium	Limité aux BPF
405	Alginate de propylène glycol	5000 mg/kg
406	Agar-agar	Limité aux BPF
407	Carraghénane	Limité aux BPF
407a	Algue eucheuma transformée	Limité aux BPF
410	Gomme de caroube	Limité aux BPF
412	Gomme guar	Limité aux BPF
413	Gomme adragante	Limité aux BPF
415	Gomme xanthane	Limité aux BPF
416	Gomme karaya	Limité aux BPF
417	Gomme tara	Limité aux BPF
418	Gellan gum	Limité aux BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	Limité aux BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limité aux BPF
1401	Amidon traité aux acidex	Limité aux BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	Limité aux BPF
1403	Amidon blanchié	Limité aux BPF
1404	Amidon oxydé	Limité aux BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limité aux BPF
1410	Phosphate de monoamidon	Limité aux BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limité aux BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limité aux BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limité aux BPF
1420	Acétate d'amidon	Limité aux BPF



SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limité aux BPF
1440	Amidon hydroxypropylique	Limité aux BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	Limité aux BPF
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limité aux BPF
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium	Limité aux BPF
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	Limité aux BPF
471	Mono et di-glycérides d'acides gras	Limité aux BPF
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Limité aux BPF
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Limité aux BPF
472e	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Limité aux BPF
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
<b>Antioxydants</b>		
300	Acide ascorbique, L-	Limité aux BPF
301	Ascorbate de sodium	Limité aux BPF
302	Ascorbate de calcium	Limité aux BPF
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
305	Stéarate d'ascorbyle	Seul ou en combinaison en tant que stéarate d'ascorbyle
307b	Tocophérol concentré, mélange	200 mg/kg
307c	Tocophérol, dl-alpha-	singly or in combination
<b>Colorants</b>		
160a(i)	Carotènes, bêta-, de synthèse	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, bêta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, bêta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou à base de norbixine	25 mg/kg
171	Bioxyde de titane	Limité aux BPF
<b>Agent moussant</b>		
290	Anhydride carbonique	Limité aux BPF
941	Azote	Limité aux BPF

#### H. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE FROMAGE A PÂTE EXTRA-DURE A RÂPER (CXS 278-1978)

Les amendements suivants à la section 3.2.2 (additions optionnelles) pour la Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper (CXS 278-1978) qui concernent les dispositions relatives aux additifs alimentaires sont proposés.

##### 3.2.2 Additions optionnelles:

- Chlorure de calcium, max. 200 mg anhydre/kg de lait utilisé
- Bactérie inoffensive productrice d'arôme
- Enzymes inoffensives pour favoriser le développement de l'arôme (solides de préparation ne dépassant pas 0,1% du poids du lait utilisé)
- chlorophylles, y compris les chlorophylles, complexes cupriques, max. 15 mg/kg
- Acide sorbique ou ses sels de sodium ou potassium, maximum 1 g/kg calculé en tant qu'acide sorbique dans le produit final.

L'insertion d'une nouvelle section 4 dans la *Norme de groupe pour le fromage à pâte extra-dure à râper* (CXS 278-1978) est proposée tel que détaillé ci-dessous. Il sera nécessaire de renuméroter les nouvelles sections.

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Seules les catégories d'additifs indiquées en tant que justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories du produit spécifiées.**

**Les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (Fromage affiné, y compris la croûte) sont acceptables pour l'emploi dans les aliments relevant de cette norme.**

<b><u>Catégorie fonctionnelle de l'additif</u></b>	<b><u>Emploi justifié</u></b>
<b><u>Colorants</u></b>	<b><u>X</u></b>
<b><u>Agents de blanchiment</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Régulateurs de l'acidité</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Stabilisants</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Épaississants</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Émulsifiants</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Antioxydants</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Conservateurs</u></b>	<b><u>X</u></b>
<b><u>Agents moussants</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Antiagglomérants</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Gaz d'emballage</u></b>	<b><u>:</u></b>

**X L'emploi des additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifié.**

**– L'emploi des additifs appartenant à la catégorie n'est pas technologiquement justifié.**

#### **4.1 Auxiliaires technologiques**

**Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits relevant de cette norme doivent être conformes aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CXG 75-2010).**

### **I. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE (CXS 283-1978)**

Un amendement à la section 3.2 (Ingrédients autorisés) de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978) est proposé.

#### **3.2 Ingrédients autorisés**

- Cultures de démarrage d'acide lactique inoffensives et/ou de bactéries productrices d'arôme et cultures d'autres microorganismes inoffensifs
- Enzymes inoffensives et adaptées
- Chlorure de sodium **et chlorure de potassium en tant que substitut du sel**
- Eau potable

Les amendements et additions à la section 4 de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978) suivants sont proposés.

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

~~Seules les catégories d'additifs indiquées en tant que justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories du produit spécifiées~~

#### **Fromages non affinés**

Tel que répertorié dans la *Norme de groupe pour le fromage non affiné y compris le fromage frais* (CXS 221-2001).

## Fromages en saumure

Tel que répertorié dans la *Norme pour les fromages en saumure* (CXS 208-1999)

## Fromages affinés, y compris les fromages affinés aux moisissures

Les additifs qui ne sont pas cités ci-dessous mais prévus dans les normes individuelles Codex pour des variétés de fromages affinés peuvent aussi être utilisés pour les types de fromages similaires dans les limites spécifiées dans ces normes.

**Seules les catégories d'additifs indiquées en tant que justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories du produit spécifiées.**

**Les régulateurs de l'acidité, colorants et conservateurs utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (Fromages affinés y compris la croûte) et seuls certains régulateurs de l'acidité, antiagglomérants, colorants et conservateurs du Tableau 3 sont acceptables pour l'emploi dans les aliments relevant de cette norme.**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Traitement de la surface/croûte
<b>Colorants:</b>	<u>X</u>	<u>X<sup>(b)</sup></u>
<b>Agents de blanchiment:</b>	=	=
<b>Régulateurs de l'acidité:</b>	<u>X</u>	=
<b>Stabilisants:</b>	=	=
<b>Épaississants:</b>	=	=
<b>Émulsifiants:</b>	=	=
<b>Antioxydants:</b>	=	=
<b>Conservateurs:</b>	<u>X</u>	<u>x</u>
<b>Agents moussants:</b>	=	=
<b>Antiagglomérants:</b>	=	<u>X<sup>(a)</sup></u>
<b>Gaz d'emballage</b>	=	=

(a) Pour la surface des fromages en tranches, à la coupe, et râpés plus ou moins finement seulement.

(b) Pour la croûte de fromage comestible

**X** L'emploi des additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifié.

**-** L'emploi des additifs appartenant à la catégorie n'est pas technologiquement justifié.

### 4.1 Auxiliaires technologiques

**Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits relevant de cette norme doivent être conformes aux Directives pour les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CXG 75-2010).**

SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
100	Curcumines ( <i>pour la croûte de fromage comestible</i> )	Limité aux BPF
101	Riboflavines	Limité aux BPF
120	Carmins ( <i>pour les fromages marbrés de rouge seulement</i> )	Limité aux BPF
140	Chlorophylles ( <i>pour les fromages marbrés de vert seulement</i> )	Limité aux BPF
141	Chlorophylles, complexes cupriques	15 mg/kg
160a(i)	Carotènes, bêta-, de synthèse	25 mg/kg

SIN n°	Nom de l'additif	Limite maximale
160a(ii)	Carotènes, bêta-, <i>Blakeslea trispora</i>	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou — à base de norbixine	50 mg/kg
160c	Oléorésine de paprika	Limité aux BPF
160e	Caroténal, bêta-apo-8'	35 mg/kg
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'	35 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	600 mg/kg
162	Rouge de betterave	Limité aux BPF
171	Bioxyde de titane	Limité aux BPF
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170	Carbonates de sodium	Limité aux BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono delta-lactone	
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
239	Hexaméthylène-tétramine ( <i>Provolone seulement</i> )	25 mg/kg, exprimé en tant que formaldéhyde
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg, exprimé en tant que NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg, calculé en tant qu'acide propionique
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	
<i>Pour le traitement de la surface/croûte seulement:</i>		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg seul ou en combinaison, calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présent à une profondeur de 5 mm
<b>Divers additifs</b>		
508	Chlorure de potassium	Limité aux BPF
<b>Antiagglomérants (Fromages en tranches, à la coupe, râpés plus ou moins finement)</b>		
460	Celluloses	Limité aux BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seul ou en combinaison. Silicates calculés en tant que bioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
560	Silicate de potassium	
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg seul ou en combinaison, calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

## 2. Amendements proposés aux Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA pour le lait et les produits laitiers

Les amendements suivants aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA sont proposés.

Le nouveau texte est en **caractères gras/soulignés**. Le texte à supprimer est **biffé**.

Les entrées en vert indiquent les projets de disposition et sont fournies pour information seulement. Elles seront maintenues à leur étape actuelle et ne seront donc pas ajoutées au document final sur l'alignement. Par ailleurs, il y a d'autres entrées qui sont fournies pour information seulement qui ne nécessitent pas de modifications dans la NGAA.

### A AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 1

#### CATÉGORIE D'ALIMENTS 1.3.2

Acésulfame de potassium SIN 950: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant, Exaltateur d'arôme				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	2000 mg/kg	161, & 188, <u><b>XS250 &amp; XS252</b></u>	Adopter

Advantame SIN 969: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant, Exaltateur d'arôme				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	60 mg/kg	<u><b>XS250 &amp; XS252</b></u>	Maintenir à l'étape 2

Extraits de rocou, à base de bixine SIN 160b(i): Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	50 mg/kg	8, <u><b>XS250 &amp; XS252</b></u>	Maintenir à l'étape 4

Esters d'ascorbyle SIN 304, 305: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	80 mg/kg	10, <u><b>XS250 &amp; XS252</b></u>	Adopter

Aspartame SIN 951: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant, Exaltateur d'arôme				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	6000 mg/kg	161, & 191, <u><b>XS250 &amp; XS252</b></u>	Adopter

Sel d'acésulfame-aspartame SIN 962: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	4540 mg/kg	<u><b>113, XS250 &amp; XS252</b></u>	Maintenir à l'étape 3

**Hydroxyanisol butylé**

<b>SIN 320: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	100 mg/kg	15 <sub>1</sub> & -195 <sub>1</sub> , <u><b>XS250 &amp; XS252</b></u>	Adopter

<b>Hydroxytoluène butylé SIN 321: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	100 mg/kg	15 <sub>1</sub> & -195 <sub>1</sub> , <u><b>XS250 &amp; XS252</b></u>	Adopter

<b>Caramel III, caramel à l'ammoniaque SIN 150c: Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	1000 mg/kg	<u><b>XS250 &amp; XS252</b></u>	Adopter

<b>Caramel IV, procédé au sulfite ammoniacal SIN 150d: Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	1000 mg/kg	<u><b>XS250 &amp; XS252</b></u>	Adopter

<b>Carotènes, bêta-, légumes SIN 160a(ii): Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	1000 mg/kg	<u><b>XS250 &amp; XS252</b></u>	Adopter

<b>Caroténoïdes SIN 160a(i),a(iii),e,f: Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	100 mg/kg	<u><b>XS250 &amp; XS252</b></u>	Adopter

<b>Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras SIN 472e: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	5000 mg/kg	<u><b>XS250 &amp; XS252</b></u>	Adopter

<b>Lycopène, tomate SIN 161d(ii): Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>

01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	5000 mg/kg	<u>XS250 &amp; XS252</u>	Maintenir à l'étape 3
--------	--	------------	--------------------------	-----------------------

<b>Néotame</b> SIN 961: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme, Édulcorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	65 mg/kg	161, <u>XS250 &amp; XS252</u>	Adopter

<b>Extrait de paprika</b> SIN 160c(ii): Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	5 mg/kg	39, <u>XS250 &amp; XS252</u>	Maintenir à l'étape 2

<b>Phosphates</b> SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii) 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Antioxydant, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Conservateur, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	13000 mg/kg	33, <u>C250252</u>	Adopter

<b>Polysorbates</b> SIN 432-436: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Stabilisant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	4000 mg/kg	<u>XS250 &amp; XS252</u>	Adopter

<b>Esters de propylène glycol d'acides gras</b> SIN 477: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Agent de traitement des farines				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	1000 mg/kg	<u>XS250 &amp; XS252</u>	Adopter

<b>Riboflavines</b> SIN 101(i),(ii),(iii): Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	300 mg/kg	<u>XS250 &amp; XS252</u>	Adopter

<b>AlumineSilicate d'aluminium sodique</b> SIN 554: Catégorie fonctionnelle: Antiagglomérant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations

01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	570 mg/kg	6, & 260, <b><u>XS250 &amp; XS252</u></b>	Adopter
--------	--	-----------	---	---------

<b>Sorbates</b> <b>SIN 200, 202,203: Catégorie fonctionnelle: Conservateur</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	200 mg/kg	42, <b><u>XS250 &amp; XS252</u></b>	Adopter

<b>Sucralose (Trichlorogalactosucrose)</b> <b>SIN 955: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme, Édulcorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	580 mg/kg	161, <b><u>XS250 &amp; XS252</u></b>	Adopter

<b>Tartrazine</b> <b>SIN 102: Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	300 mg/kg	<b><u>XS250 &amp; XS252</u></b>	Maintenir à l'étape 7

<b>Butylhydroquinone tertiaire</b> <b>SIN 319: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	100 mg/kg	15 & 195, <b><u>XS250 &amp; XS252</u></b>	Adopter

#### NOTES

**XS250:** À l'exclusion des produits relevant de la *Norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale (CXS 250-2006)*.

**XS252:** À l'exclusion des produits relevant de la *Norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (CXS 252-2006)*.

**C250252:** À l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la *Norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale (CXS 250-2006)* et de la *Norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (CXS 252-2006)*: Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), Phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), Phosphate trisodique (SIN 339(iii)), Phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), Phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), Phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), Phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), Phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), Phosphate d'ammonium dihydrogène (SIN 342(i)), Phosphate diammonique d'hydrogène (SIN 342(ii)), Dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), Phosphate de magnésium d'hydrogène (SIN 343(ii)), Phosphate trimagnésique (SIN 343(iii)), Diphosphate disodique (SIN 450(i)), Diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), Diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), Diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), Diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), Diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), Diphosphate déhydrogéné de magnésium (SIN 450(ix)) Triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), Triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), Polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), Polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), Polyphosphate de sodium-calcium (SIN 452(iii)), Polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), Polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), en tant que régulateurs de l'acidité seulement, à 4400 mg/kg en tant que phosphore, seuls ou en combinaison.

#### CATÉGORIE D'ALIMENTS 1.5.2



<b>Acésulfame de potassium</b> <b>SIN 950: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant, Exaltateur d'arôme</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	1000 mg/kg	161, &-188, <u>XS251</u>	Adopter

<b>Advantame</b> <b>SIN 969: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant, Exaltateur d'arôme</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	20 mg/kg	<u>XS251</u>	Maintenir à l'étape 2

<b>Extraits de rocou, à base de bixine</b> <b>SIN 160b(i): Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100 mg/kg	<u>8, XS251</u>	Maintenir à l'étape 4

<b>Extraits de rocou, à base de norbixine</b> <b>SIN 160b(ii): Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	55 mg/kg	<u>185, XS251</u>	Maintenir à l'étape 4

<b>Aspartame</b> <b>SIN 951: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant, Exaltateur d'arôme</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	2000 mg/kg	161, &-191, <u>XS251</u>	Adopter

<b>Sel d'acésulfame-aspartame</b> <b>SIN 962: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	3100 mg/kg	<u>119, XS251</u>	Maintenir à l'étape 3

<b>Hydroxyanisol butylé</b> <b>SIN 320: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
<u>01.5.2</u>	<u>Produits similaires au lait et à la crème en poudre</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>15, A251</u>	Adopter

<b>Hydroxytoluène butylé</b> <b>SIN 321: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>

<b>01.5.2</b>	<b>Produits similaires au lait et à la crème en poudre</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>15, A251</b>	Adopter
---------------	--	------------------	-----------------	---------

<b>Caramel III, caramel à l'ammoniaque SIN 150c: Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	5000 mg/kg	<u>XS251</u>	Adopter

<b>Caramel IV, procédé au sulfite ammoniacal SIN 150d: Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	5000 mg/kg	<u>XS251</u>	Adopter

<b>Carotènes, bêta-, légumes SIN 160a(ii): Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	1000 mg/kg	<u>XS251</u>	Adopter

<b>Caroténoïdes SIN 160a(i),a(iii),e,f: Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100 mg/kg	209, <u>XS251</u>	Adopter

<b>Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras SIN 472e: Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant, Séquestrant, Stabilisant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	10000 mg/kg	<u>XS251</u>	Adopter

<b>Extrait de peau de raisin SIN 163(ii): Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	150 mg/kg	181, 201, & 209, <u>XS251</u>	Adopter

<b>Néotame SIN 961: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme, Édulcorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	65 mg/kg	161, <u>XS251</u>	Adopter

<b>Extrait de paprika</b> <b>SIN 160c(ii): Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	5 mg/kg	<u>39, XS251</u>	Maintenir à l'étape 2

<b>Phosphates</b> <b>SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Antioxydant, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Conservateur, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	4400 mg/kg	33, 88, <u>B251</u> , <u>C251</u>	Adopter

<b>Polysorbates</b> <b>SIN 432-436: Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant, Stabilisant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	4000 mg/kg	<u>XS251</u>	Adopter

<b>Esters de propylène glycol d'acides gras</b> <b>SIN 477: Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100000 mg/kg	<u>XS251</u>	Adopter

<b>Riboflavines</b> <b>SIN 101(i),(ii),(iii): Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	300 mg/kg	<u>XS251</u>	Adopter

<b>AlumineSilicate d'aluminium sodique</b> <b>SIN 554: Catégorie fonctionnelle: Antiagglomérant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	570 mg/kg	6 & <u>259</u>	Adopter

<b>Glycosides de stéviol</b> <b>SIN 960a, 960b(i): Catégorie fonctionnelle: Édulcorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	330 mg/kg	26, &-201, <u>XS251</u>	Adopter

<b>Sucralose (Trichlorogalactosucose)</b> <b>SIN 955: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme, Édulcorant</b>				
--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	400 mg/kg	<u>XS251</u>	Maintenir à l'étape 3

Esters de saccharose d'acides gras SIN 473: Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant, Agent moussant, Agent de glaçage, Stabilisant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	5000 mg/kg	350, <u>XS251</u>	Adopter

Butylhydroquinone tertiaire SIN 319: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.5.2</u>	<u>Produits similaires au lait et à la crème en poudre</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>15, A251</u>	Adopter

## NOTES

**XS251:** À l'exception des produits relevant de la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CXS 251-2006).

**A251** Pour un emploi dans les produits qui relèvent de la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CXS 251-2006), seuls ou en combinaison: Hydroxyanisole butylé (BHA, SIN 320), Hydroxytoluène butylé (BHT, SIN 321) et butylhydroxyquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319).

**B251** A l'exception de l'emploi dans les produits qui relèvent de la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CXS 251-2006): Phosphate tricalcique (SIN 341(iii)) et Phosphate trimagnésique (SIN 343(iii)) à utiliser en tant qu'antiagglomérants seulement, seuls ou en combinaison.

**C251** A l'exception des produits relevant de la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CXS 251-2006): Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), Phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), Phosphate trisodique (SIN 339(iii)), Phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), Phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), Phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), Phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), Phosphate d'ammonium dihydrogène (SIN 342(i)), Phosphate diammonique d'hydrogène (SIN 342(ii)), Dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), Phosphate de magnésium d'hydrogène (SIN 343(ii)), Phosphate trimagnésique (SIN 343(iii)), Diphosphate disodique (SIN 450(i)), Diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), Diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), Diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), Diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), Diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), Diphosphate déhydrogéné de magnésium (SIN 450 (ix)), Triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), Triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), Polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), Polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), Polyphosphate de sodium-calcium (SIN 452(iii)), Polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), et Polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), en tant que régulateurs de l'acidité, seuls ou en combinaison.

## CATÉGORIE D'ALIMENTS 1.6.1

Advantame SIN 969: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant, Exaltateur d'arôme				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	10 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 2

Extraits de rocou, à base de norbixine SIN 160b(ii): Catégorie fonctionnelle: Colorant				
---	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.1</u>	<u>Fromages non affinés</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>185, AA221275, XS273</u>	Adopter
01.6.1	Fromages non affinés	25 mg/kg	185	Maintenir à l'étape 4 (not needed)

Esters d'ascorbyle SIN 304, 305: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.1</u>	<u>Fromages non affinés</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>10, XS221, XS273</u>	Adopter

Aspartame SIN 951: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant, Exaltateur d'arôme				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	1000 mg/kg	161, & 194, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopter

Azorubine (Carmoisine) SIN 122: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	BPF	<u>3, XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 7

Noir brillant (noir PN) SIN 151: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	BPF	<u>3, XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 7

Brun HT SIN 155: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	BPF	<u>3, XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 7

Silicate de calcium SIN 552: Catégorie fonctionnelle: Antiagglomérant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.1</u>	<u>Fromages non affinés</u>	<u>BPF</u>	<u>E221, XS273, XS275</u>	Adopter

Canthaxanthine SIN 161g: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	15 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopter

Caramel II, caramel sulfité SIN 150b: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations

01.6.1	Fromages non affinés	50 000 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 4
--------	----------------------	--------------	----------------------------	-----------------------

Caramel III, caramel à l'ammoniaque SIN 150c: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	15 000 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopter

Caramel IV, procédé au sulfite ammoniacal SIN 150d: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	50 000 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopter

Caroténoïdes SIN 160a(i),a(iii), e, f: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	100 mg/kg	<u>F221, F275, XS273</u>	Adopter

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques SIN 141(i), 141(ii): Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	50 mg/kg	161, <u>A221, XS273, XS275</u>	Adopter

Curcumine 100(i): Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.1</u>	<u>Fromages non affinés</u>	<u>BPF</u>	<u>I221, XS273, XS275</u>	Adopter
01.6.1	Fromages non affinés	500 mg/kg	<u>I221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 4

Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras SIN 472e: Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant, Séquestrant, Stabilisant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.1</u>	<u>Fromage à la crème (ou « cream cheese »)</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>M275, XS221, XS273</u>	Adopter

Indigotine (Indigo Carmine) SIN 132: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	200 mg/kg	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopter

Arginate d'éthyle laurique SIN 243: Catégorie fonctionnelle: Conservateur				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations

01.6.1	Fromages non affinés	200 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopter
--------	----------------------	-----------	----------------------------	---------

<b>Lutéine de <i>Tagetes erecta</i></b> <b>SIN 161b(i): Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.6.1	Fromages non affinés	BPF	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 4

<b>Silicate de magnésium, synthétique</b> <b>SIN 553(i): Catégorie fonctionnelle: Antiagglomérant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
<u>01.6.1</u>	<u>Fromages non affinés</u>	<u>BPF</u>	<u>E221, XS273, XS275</u>	Adopter

<b>Trisilicate de magnésium</b> <b>SIN 553(ii): Catégorie fonctionnelle: Antiagglomérant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
<u>01.6.1</u>	<u>Fromages non affinés</u>	<u>BPF</u>	<u>3, E221, XS273, XS275</u>	Hold until JECFA establishes an ADI

<b>Natamycine (Pimaricine)</b> <b>SIN 235: Catégorie fonctionnelle: Conservateur</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.6.1	Fromages non affinés	40 mg/kg	3, & 80, <u>B221, XS273, XS275</u>	Adopter

<b>Nitrates (Nitrate de sodium, Nitrate de potassium)</b> <b>SIN 251, 252: Catégorie fonctionnelle: Conservateur, Agent de rétention de la couleur</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.6.1	Fromages non affinés	40 mg/kg	<u>30, XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 7 Le GTE du CCFA examine les nitrates et les nitrites en attente

<b>Extrait de paprika</b> <b>SIN 160c(ii): Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.6.1	Fromages non affinés	15 mg/kg	<u>39, XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 2

<b>Oléorésine de paprika</b> <b>SIN 160c(i): Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
<u>01.6.1</u>	<u>Fromages non affinés</u>	<u>BPF</u>	<u>39, XS273, XS275</u>	Adopter

<b>Phosphates</b> SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii) 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Antioxydant, Emulsifiant, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Conservateur, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	4400 mg/kg	33, <u>C221, K273, L275</u>	Adopter

<b>Polysorbates</b> SIN 432-436: Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant, Stabilisant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	80 mg/kg	38, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopter

<b>Ponceau 4R (Cochenille rouge A)</b> SIN 124: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	100 mg/kg	3, &-161, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopter

<b>Silicate de potassium</b> SIN 560: Catégorie fonctionnelle: Antiagglomérant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.1</u>	<u>Fromages non affinés</u>	<u>BPF</u>	<u>E221, XS273, XS275</u>	Adopter

<b>Jaune quinoline</b> SIN 104: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	BPF	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 7

<b>Riboflavines</b> SIN 101(i),(ii),(iii): Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	300 mg/kg	<u>G221, XS273, XS275</u>	Adopter

<b>Silice amorphe</b> SIN 551: Catégorie fonctionnelle: Antiagglomérant, Antimoussant, Support				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.1</u>	<u>Fromages non affinés</u>	<u>BPF</u>	<u>3, E221, XS273, XS275</u>	Adopter

<b>Sorbates</b> SIN 200, 202, 203: Catégorie fonctionnelle: Conservateur				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	1000 mg/kg	42, &-223, <u>H273275, J221</u>	Adopter



Jaune soleil FCF SIN 110: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	300 mg/kg	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopter

Talc SIN 553(iii): Catégorie fonctionnelle: Antiagglomérant, Agent de glaçage, Épaississant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.1</u>	<u>Fromages non affinés</u>	<u>BPF</u>	<u>3, E221, XS273, XS275</u>	Adopter

Tartrazine SIN 102: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	300 mg/kg	<u>3, XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 4

Tocophérols SIN 307a, b, c: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	200 mg/kg	168, &-351, <u>XS221, XS273</u>	Adopter

Zéaxanthine, synthétique SIN 161h(i): Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.1	Fromages non affinés	100 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 4

## NOTES

**XS221:** A l'exception des produits relevant de la Norme de groupe pour les fromages non affinés y compris le fromage frais (CXS 221-2001).

**XS273:** A l'exception des produits relevant de la Norme pour le Cottage Cheese (CXS 273-1968).

**XS275:** A l'exception des produits relevant de la Norme pour le fromage à la crème (ou « cream cheese ») (CXS 275-1973).

**A221:** À l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme de groupe pour les fromages non affinés y compris le fromage frais (CXS 221-2001) à 15 mg/kg.

**AA221275** Seulement pour un emploi dans les produits relevant de la Norme de groupe pour les fromages non affinés y compris le fromage frais (CXS 221-2001) et la masse de fromage pour les produits relevant de la Norme pour le fromage à la crème (ou « cream cheese ») (CXS 275-1973).

**B221:** À l'exception de l'emploi pour le traitement de surface des fromages en tranches, à la coupe, râpés plus ou moins finement relevant de la Norme de groupe pour les fromages non affinés y compris le fromage frais (CXS 221-2001): à 20 mg/kg appliqué à la surface, ajouté pendant le processus de pétrissage et d'étirage.

- C221:** À l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme de groupe pour les fromages non affinés y compris le fromage frais (CXS 221-2001): Acide phosphorique (INS338) en tant que régulateur de l'acidité à 880 mg/kg en tant que phosphore, et Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), Phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), Phosphate trisodique (SIN 339(iii)), Phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), Phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), Phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), Phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), Phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), Phosphate d'ammonium dihydrogène (SIN 342(i)), Phosphate diammonique d'hydrogène (SIN 342(ii)), Dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), Phosphate de magnésium d'hydrogène (SIN 343(ii)), Phosphate trimagnésique (SIN 343(iii)), Diphosphate disodique (SIN 450(i)) et Diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), en tant que stabilisants/épaississants à 1540 mg/kg en tant que phosphore, seuls ou en combinaison, dans la masse de fromage seulement.
- E221:** À l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme de groupe pour les fromages non affinés y compris le fromage frais (CXS 221-2001): Silice amorphe (SIN 551), Silicate de calcium (SIN 552), Silicate de magnésium, synthétique (SIN 553(i)), talc (SIN 553(iii)) et silicate de potassium (SIN 560), seuls ou en combinaison, en tant qu'antiagglomérants pour le traitement de surface des fromages en tranches, à la coupe, râpés plus ou moins finement seulement, à 10,000 mg/kg en tant que dioxyde de silicium.
- F221:** À l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme de groupe pour les fromages non affinés y compris le fromage frais (CXS 221-2001) à 25 mg/kg pour les carotènes, bêta-, de synthèse (SIN 160a(i)) et 35 mg/kg pour à la fois le caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e) et l'acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-08'- (SIN 160f) seulement, à savoir aucune disposition relative aux carotènes, bêta-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)).
- F275:** À l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme pour le fromage à la crème (ou « cream cheese ») (CXS 275-1973), pour les carotènes, bêta-, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e) et l'acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-08'- (SIN 160f), seul ou en combinaison, à 35 mg/kg.
- G221:** À l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme de groupe pour les fromages non affinés y compris le fromage frais (CXS 221-2001) aux BPF.
- H273275:** Pour un emploi dans la masse de fromage seulement dans les produits relevant de la Norme pour le Cottage Cheese (CXS 273-1968) et la Norme pour le fromage à la crème (ou « cream cheese ») (CXS 275-1973): Acide sorbique (SIN 200), Sorbate de potassium (SIN 202), Sorbate de calcium (SIN 203), seuls ou en combinaison.
- I221:** Pour un emploi dans les produits relevant de la Norme de groupe pour les fromages non affinés y compris le fromage frais (CXS 221-2001), pour le traitement de la croûte de fromage comestible seulement.
- J221:** Pour un emploi dans la masse de fromage et le traitement de surface des fromages en tranches, à la coupe, et râpés plus ou moins finement relevant de la Norme de groupe pour les fromages non affinés y compris le fromage frais (CXS 221-2001): Acide sorbique (SIN 200), Sorbate de potassium (SIN 202), Sorbate de calcium (SIN 203), seuls ou en combinaison.
- K273:** A l'exception des produits relevant de la Norme pour le cottage cheese (CXS 273-1968): Acide phosphorique (INS338) en tant que régulateur de l'acidité à 880 mg/kg en tant que phosphore, et Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), Phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), Phosphate trisodique (SIN 339(iii)), Phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), Phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), Phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), Phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), Phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), Phosphate d'ammonium dihydrogène (SIN 342(i)), diphosphate diammonique d'hydrogène (SIN 342(ii)), Dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), Phosphate de magnésium d'hydrogène (SIN 343(ii)), Phosphate de magnésium d'hydrogène (INS343(ii)), Phosphate trimagnésique (SIN 343(iii)), Diphosphate disodique (SIN 450(i)), Diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), Diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), Diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), Diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), Diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), Diphosphate déhydrogéné de magnésium (SIN 450 (ix)), Triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), Triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), Polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), Polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), Polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), Polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), en tant que stabilisants à 1,300 mg/kg en tant que phosphore, seuls ou en combinaison, dans la masse de fromage seulement.

**L275:** À l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la *Norme pour le fromage à la crème* (ou « *cream cheese* ») (CXS 275-1973): Acide phosphorique (SIN 338) en tant que régulateur de l'acidité à 880 mg/kg en tant que phosphore, et Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), Phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), Phosphate trisodique (SIN 339(iii)), Phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), Phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), Phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), Phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), Phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), Phosphate d'ammonium dihydrogène (SIN 342(i)), Phosphate diammonique d'hydrogène (SIN 342(ii)), Dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), Phosphate de magnésium d'hydrogène (SIN 343(ii)), Phosphate trimagnésique (SIN 343(iii)), Diphosphate disodique (SIN 450(i)), Diphosphate trisodique (SIN 450(ii)) Diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), Diphosphate tétrapotassique (SIN 450(iv)), Diphosphate dicalcique (SIN 450(v)), Diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vi)), Diphosphate déhydrogéné de magnésium (SIN 450 (ix)), Triphosphate penta sodique (SIN 451(i)), Triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), Polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), Polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), Polyphosphate de calcium (SIN 452(iii)), Polyphosphate d'ammonium (SIN 452(iv)), en tant que stabilisants à 4400 mg/kg en tant que phosphore, seuls ou en combinaison, dans la masse de fromage seulement.

**M275:** À l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la *Norme pour le fromage à la crème* (ou « *cream cheese* ») (CXS 275-1973) en tant qu'émulsifiant dans la masse de fromage seulement.

#### CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.6.2

Canthaxanthine SIN 161g: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.2	Fromages affinés	15 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, XS283</u></b>	Adopter

Caramel II, caramel sulfité SIN 150b: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.2	Fromages affinés	50 000 mg/kg	<b><u>XS208, XS278, XS283</u></b>	Maintenir à l'étape 4

Curcumine SIN 100(i): Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<b><u>01.6.2</u></b>	<b><u>Fromages affinés</u></b>	<b><u>BPF</u></b>	<b><u>A283, XS208, XS278</u></b>	Adopter
01.6.2	Fromages affinés	500 mg/kg	<b><u>XS208, XS278</u></b>	Maintenir à l'étape 4

Lutéine de <i>Tagetes erecta</i> SIN 161b(i): Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Catégorie d'aliments n°	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.2	Fromages affinés	BPF	<b><u>XS208, XS278, XS283</u></b>	Maintenir à l'étape 4

Lysozyme				
----------	--	--	--	--

<b>SIN 1105: Catégorie fonctionnelle: Conservateur</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.6.2	Fromages affinés	BPF	XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	Adopter

<b>Natamycine (Pimaricine) SIN 235: Catégorie fonctionnelle: Conservateur</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.6.2	Fromages affinés	40 mg/kg	3, 80, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	Adopter

<b>Nisine SIN 234: Catégorie fonctionnelle: Conservateur</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.6.2	Fromages affinés	12.5 mg/kg	233, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	Adopter

<b>Nitrates (Nitrate de sodium, Nitrate de potassium) SIN 251, 252: Catégorie fonctionnelle: Conservateur, Colorant retention agent</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.6.2	Fromages affinés	35 mg/kg	30, 464, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	Adopter (suite à l'alignement sur CXS283)
01.6.2	Fromages affinés	40 mg/kg	30, <b>XS208, XS278</b>	Maintenir à l'étape 7 (Le GTE du CCFA examine les nitrates et les nitrites en attente)

<b>Sorbates SIN 200, 202, 203: Catégorie fonctionnelle: Conservateur</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.6.2	Fromages affinés	3000 mg/kg	42, 457, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, B278, C283</b>	Adopter

<b>Zéaxanthine, synthétique SIN 161h(i): Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
01.6.2	Fromages affinés	100 mg/kg	<b>XS208, XS278, XS283</b>	Maintenir à l'étape 4

#### NOTES

**XS208:** À l'exception des produits relevant de la Norme de groupe pour les fromages en saumure (CXS 208-2001).

**XS278:** À l'exception des produits relevant de la Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper (CXS 278-1978).

**XS283:** À l'exception des produits relevant de la Norme Générale pour le fromage (CXS 283-1978).

- A283:** Seulement pour un emploi dans la croûte de fromage comestible dans les produits relevant de la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978).
- B278:** À l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper (CXS 278-1978): Acide sorbique (SIN 200), Sorbate de potassium (SIN 202) et Sorbate de calcium (SIN 203), à 1000 mg/kg dans le produit final, seul ou en combinaison.
- C283:** À l'exception de la surface ou la croûte des fromages en tranches, à la coupe, ou râpés plus ou moins finement seulement pour les produits relevant de la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978): Acide sorbique (SIN 200), Sorbate de potassium (SIN 202) et Sorbate de calcium (SIN 203), à 1000 mg/kg, seul ou en combinaison.

## CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.6.2.1

Extraits de rocou, à base de norbixine: SIN 160b(ii) Catégorie fonctionnelle: Colorant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	25 mg/kg	185, 463, <del>I283</del> , <del>XS208</del> , <del>XS278</del>	Adopte
<del>01.6.2.1</del>	<del>Fromage affiné, y compris la croûte</del>	<del>25 mg/kg</del>	<del>185</del>	<del>Maintenir à l'étape 4 (Non nécessaire)</del>

Esters d'ascorbyle, palmitate d'ascorbyle, stéarate d'ascorbyle SIN 304, 305: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	500 mg/kg	10, 112, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <del>XS208</del> , <del>XS278</del> , <del>XS283</del>	Adopte

Propionate de calcium SIN 282: Catégorie fonctionnelle: Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la croûte	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <del>XS208</del> , <del>XS278</del> , <del>E283</del>	Adopte

Silicate de calcium SIN 552: Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la croûte	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <del>D283</del> , <del>XS208</del> , <del>XS278</del>	Adopte

Caramel IV-sulfite ammoniacque caramel SIN 150d Catégorie fonctionnelle: Colorant				
--	--	--	--	--

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	50000 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, XS283</u></b>	Adopte

Carmins SIN 120: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	125 mg/kg	178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, H283</u></b>	Adopte

Carotènes, beta-, légume SIN 160a(ii) Catégorie fonctionnelle: Colorant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	600 mg/kg	463, <b><u>XS208, XS278</u></b>	Adopte

Caroténoïdes SIN 160a(i),a(iii),e,f Catégorie fonctionnelle: Colorant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	100 mg/kg	458, <b><u>XS208, XS278, B283</u></b>	Adopte

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques: SIN 141(i),(ii): Catégorie fonctionnelle: Colorant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	15 mg/kg	62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208</u></b>	Adopte

Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras: SIN 472e Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Séquestrant, stabilisateur				
---	--	--	--	--

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	10000 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, XS283</u></b>	Adopte

Hexaméthylène tetramine SIN 239: Catégorie fonctionnelle: Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	25 mg/kg	66, 298, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, XS283</u></b>	Adopte

Esters d'arginate d'éthyle laurique SIN 243: Catégorie fonctionnelle: Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	200 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, XS283</u></b>	Adopte

Magnésium silicate, synthétique SIN 553 (i) Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la croûte	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, D283</u></b>	Adopte

<del>Trisilicate de magnésium SIN 553 (ii) Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant</del>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
<del>01.6.2.1</del>	<del>Fromage affiné comprend la croûte</del>	<del>BPF</del>	<del><b><u>XS208, XS278, D283</u></b></del>	Maintenir jusqu'à ce le JECFA établisse une DJA

**Extrait de paprika**

<b>SIN 160c(ii) Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	30 mg/kg	<u>39, XS208, XS278, B283</u>	Maintenir à l'étape 2

<b>Oléorésine de paprika SIN 160c(i) Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné, y compris la croûte</u>	<u>BPF</u>	<u>39, XS208, XS278</u>	Adopte

<b>Silicate de potassium SIN 560: Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné comprend la croûte</u>	<u>BPF</u>	<u>3, XS208, XS278, D283</u>	Adopte

<b>Acide propionique SIN 280: Catégorie fonctionnelle: Conservateur</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la croûte	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, E283</u>	Adopte

<b>Riboflavines SIN 101(i),(ii),(iii) Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la croûte	300 mg/kg	462, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, G283</u>	Adopte

<b>Dioxyde de silicium, amorphe SIN 551: Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent antimousse, auxiliaire</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la croûte	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, D283</u>	Adopte

<b>Propionate de sodium SIN 281: Catégorie fonctionnelle: Conservateur</b>				
--	--	--	--	--



No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la croûte	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, E283</b>	Adopte

Talc SIN 553 (ii) Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, agent d'enrobage, épaississant				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la croûte	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, D283</b>	Adopte

## NOTES

**XS208:** À l'exception des produits conformément à la Norme de groupe pour le fromage en saumure (CXS 208-1999)

**XS278** A l'exception des produits conformément à la Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper (CXS 278-1978)

**XS283** A l'exception des produits conformément à la Norme groupée pour le fromage (CXS 283-1978)

**B283:** À l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à 25 mg/kg pour les carotènes, bêta-, synthétique (SIN 160a(i)) et 35 mg/kg pour la fois caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e) et l'acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-08'- (INS 160f) uniquement, c'est-à-dire aucune disposition pour les carotènes, beta-, *Blakeslea trispora* (INS 160a(iii)).

**D283:** À l'exception de l'emploi pour le traitement de surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches pour les produits conformément à la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978): dioxyde de silicose, amorphe (SIN 551), silicate de calcium (SIN 552), silicate de magnésium, synthétique (SIN 553(i)), talc (SIN 553(iii)) et silicate de potassium (SIN 560) en tant qu'agents anti-agglomérants à 10,000 mg/kg, en tant que dioxyde de silicose, seul ou en combinaison.

**E283:** À l'exception de produits conformément à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978): acide propionique (SIN 280), propionate de sodium (SIN 281) et propionate de calcium (SIN 282) à 3000 mg/kg en tant qu'acide propionique.

**G283:** À l'exception dans un emploi dans les produits conformément à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à BPF.

**H283:** À l'exception dans un emploi dans les produits conformément à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à BPF pour fromages marbrés rouges uniquement).

**I283:** À l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à 50 mg/kg.

## B AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2

Catégorie d'aliments . 01.3.2. Agents de blanchiment				
Additif	SIN	Limite max	Notes	Recommandations
Potassium d'acésulfame	950	2000 mg/kg	161 <sub>1</sub> & 188 <sub>1</sub> , <b>XS250, XS252</b>	
Advantame	969	60 mg/kg	<b>XS250, XS252</b>	Maintenir à l'étape 2
Extraits de rocou, base de bixine,	160b(i)	50 mg/kg	XS250, XS252	Maintenir à l'étape 4
Esters d'ascorbyle	304, 305	80 mg/kg	10, <b>XS250, XS252</b>	Adopte

Aspartame	951	6000 mg/kg	161 <sub>1</sub> & -191 <sub>1</sub> , <u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Sel d'aspartame-acésulfame	962	4540 mg/kg	<u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Maintenir à l'étape 3
Hydroxyanisol butylé	320	100 mg/kg	15 <sub>2</sub> & -195 <sub>1</sub> , <u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Hydroxytoluène butyle	321	100 mg/kg	15 <sub>2</sub> & -195 <sub>1</sub> , <u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Caramel III - caramel à l'ammoniaque:	150c	1000 mg/kg	<u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Caramel IV-sulfite ammoniacal caramel:	150d	1000 mg/kg	<u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Carotènes, bêta-, légume:	160a(ii)	1000 mg/kg	<u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	<u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras:	472e	5000 mg/kg	<u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Lycopène, (tomates)	160d(i)	5000 mg/kg	<u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Maintenir à l'étape 3
Néotame	961	65 mg/kg	161, <u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Extrait de paprika	160c(ii)	15 mg/kg	<u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Maintenir à l'étape 2
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	13000 mg/kg	C250252	Adopte
Polysorbates	432-436	4000 mg/kg	<u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Esters de propylène de glycol d'acides gras	477	1000 mg/kg	<u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Riboflavines	101(i),(ii),(iii)	300 mg/kg	<u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Sodium <del>alumine</del> <u>aluminium</u> silicate	554	570 mg/kg	6 <sub>1</sub> & -260 <sub>1</sub> , <u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Sorbates	200, 202 & 203	200 mg/kg	42, <u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	161, <u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte
Tartrazine	102	300 mg/kg	<u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Maintenir à l'étape 7
Butylhydroquinone tertiaire	319	100 mg/kg	15 <sub>2</sub> & -195 <sub>1</sub> , <u>XS250</u> , <u>XS252</u>	Adopte

## NOTES

**XS250** **A l'exception des produits conformément à la norme pour Mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CXS 250-2006).**

**XS252** **A l'exception des produits conformément à la norme pour Mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CXS 252-2006).**

**C250252** **A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme pour le Mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CXS 250-2006) et la Norme pour Mélange**

**de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CXS 252-2006): Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (SIN 450(v)), diphosphate tétrapotassique (SIN 451(i)), triphosphate pentasodique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), et polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)); et le diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)) et le polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), et Polyphosphate d'ammonium (SIN452(v)) en tant que régulateurs d'acidité uniquement à 44000 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison.**

<b>Catégorie d'aliments n° 01.5.2. Produits similaires au lait et à la crème en poudre</b>				
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite max</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
Potassium d'acésulfame	950	1000 mg/kg	161, & 188, <b>XS251</b>	Adopte
Advantame	969	20 mg/kg	<b>XS251</b>	Maintenir à l'étape 2
Extraits de rocou, base de bixine,	160b(i)	100 mg/kg	<b>8, XS251</b>	Maintenir à l'étape 4
Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	55 mg/kg	<b>185, XS251</b>	Maintenir à l'étape 4
Aspartame	951	2000 mg/kg	161, & 191, <b>XS251</b>	Adopte
Sel d'aspartame-acésulfame	962	3100 mg/kg	<b>119, XS251</b>	Maintenir à l'étape 3
<b>Hydroxyanisole butylé</b>	<b>320</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>A251</b>	Adopte
<b>Hydroxytoluène butyle</b>	<b>321</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>A251</b>	Adopte
Caramel III - caramel à l'ammoniaque:	150c	5000 mg/kg	<b>XS251</b>	Adopte
Caramel IV-sulfite ammoniacale caramel:	150d	5000 mg/kg	<b>XS251</b>	Adopte
Carotènes, bêta-, légume:	160a(ii)	1000 mg/kg	<b>XS251</b>	Adopte
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	209, <b>XS251</b>	Adopte
Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras:	472e	10000 mg/kg	<b>XS251</b>	Adopte
Extrait de peau de raisin	163(ii)	150 mg/kg	181, 201, & 209, <b>XS251</b>	Adopte
Néotame	961	65 mg/kg	161, <b>XS251</b>	Adopte
Extrait de paprika	160c(ii)	5 mg/kg	<b>39, XS251</b>	Maintenir à l'étape 2
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii) 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	4440 mg/kg	33, 88, <b>B251, C251</b>	Adopte
Polysorbates	432-436	4000 mg/kg	<b>XS251</b>	Adopte
Esters de propylène de glycol d'acides gras	477	100000 mg/kg	<b>XS251</b>	Adopte
Riboflavines	101(i),(ii),(iii)	300 mg/kg	<b>XS251</b>	Adopte
Sodium <del>alumine</del> <b>aluminium</b> silicate	554	570 mg/kg	6 & 259	Adopte
Glucosides de stéviol	960a, 960b(i)	330 mg/kg	26, & 201, <b>XS251</b>	Adopte
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	<b>XS251</b>	Maintenir à l'étape 3
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000 mg/kg	350, <b>XS251</b>	Adopte
<b>Butylhydroquinone tertiaire</b>	<b>319</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>A251</b>	Adopte

## NOTES

**XS251** "A l'exclusion des produits conformément à la norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CXS 251-2006)"

**A251** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour le Mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre (CXS 251-2006), seul ou en combinaison: Hydroxyanisole butylé (BHA, INS 320), Hydroxytoluène butyle (BHT, SIN 321) et butylhydroxyquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319).

**B251** A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme pour le Mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre (CXS 251-2006): phosphate tricalcique (SIN 341(iii)) et phosphate de trimagnésium (SIN 343(iii)) pour un emploi en tant qu'agents anti-agglomérants uniquement, seul ou en combinaison.

**E-CXS256** A l'exception d'un emploi en tant que régulateurs d'acidité dans les produits conformément à la Norme des matières grasses tartinables et mélanges tartinables (CXS 256-2007) à 1000 mg/kg en tant que phosphore : acide phosphorique (SIN338) Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (SIN 450(v)), diphosphate tetrapotassique (SIN 451(i)), triphosphate pentasodique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), et polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)); et le diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)) et le polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), et polyphosphate d'ammonium (SIN452(v)) .

Catégorie d'aliments n°. 01.6.1. Fromage non affinés				
Additif	SIN	Limite max	Notes	Recommandations
Advantame	969	10 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 2
Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	25 mg/kg	<u>185</u>	Maintenir à l'étape 4 (Non nécessaire)
<u>Extraits de rocou, à base de norbixine:</u>	<u>160b(ii)</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>185, AA221275, XS273</u>	Adopte
<u>Esters d'ascorbyle</u>	<u>304, 305</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>10, XS221, XS273</u>	Adopte
Aspartame	951	1000 mg/kg	161 <sub>1</sub> & 194 <sub>1</sub> <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopte
Azorubine (Carmoisine)	122	BPF	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 7
Noir brillant ( Noir PN )	151	BPF	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 7
Brun HT	155	BPF	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 7
<u>Silicate de calcium</u>	<u>552</u>	<u>BPF</u>	<u>E221, XS273, XS275</u>	Adopte
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopte
Caramel II-sulfite caramel :	150b	50000 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 4
Caramel III - caramel à l'ammoniaque:	150c	15000 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopte
Caramel IV-sulfite ammoniacque caramel:	150d	50000 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopte
Caroténoïdes	SIN 160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	<u>F221, F275, XS273</u>	Adopte
Chlorophylles et chlorophyllines,	141(i), 141(ii)	50 mg/kg	161, <u>A221, XS273, XS275</u>	Adopte

complexes cupriques:				
<u>Curcuma</u>	<u>100(i)</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>I221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 4
<b>Curcuma</b>	<b>100(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>I221, XS273, XS275</b>	Adopte
<b>Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras:</b>	<b>472e</b>	<b>10000 mg/kg</b>	<b>M275, XS221, XS273</b>	Adopte
Indigotine ( carmin d'indigo):	132	200 mg/kg	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopte
Esters d'arginate d'éthyle laurique	243	200 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Adopte
<u>Lutéine de Tagetes erecta</u>	<u>161b(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 4
<b>Magnésium silicate, synthétique</b>	<b>553(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>E221, XS273, XS275</b>	Adopte
<b>Trisilicate de magnésium</b>	<b>553(ii)</b>	<b>10000 mg/kg</b>	<b>3, E221, XS273, XS275</b>	Maintenir jusqu'à ce le JECFA établisse une DJA
Natamycine (Pimaricine)	235	40 mg/kg	3, &-80, <b>B221, XS273, XS275</b>	Adopte
<u>Nitrates</u>	<u>251, 252</u>	<u>40 mg/kg</u>	<u>30, XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 7 Le GTE du CCFA recherchant les nitrates et les nitrites, en suspens
<u>Extrait de paprika</u>	<u>160c(ii)</u>	<u>15 mg/kg</u>	<u>39, XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 2
<b>Oléorésine de paprika</b>	<b>160c(l)</b>	<b>BPF</b>	<b>39, XS273, XS275</b>	Adopte
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4400 mg/kg	33, <b>C221,, K273, L275</b>	Adopte
Polysorbates	432-436	80 mg/kg	38, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Adopte
Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	100 mg/kg	3, &-161, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Adopte
<b>Silicate de potassium</b>	<b>560</b>	<b>BPF</b>	<b>E221, XS273, XS275</b>	Adopte
<u>Jaune de quinoléine</u>	<u>104</u>	<u>BPF</u>	<u>3, XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 7
Riboflavines	101(i),(ii),(iii)	300 mg/kg	<b>G221, XS273, XS275</b>	Adopte
<b>Dioxyde de silicium, amorphe</b>	<b>551</b>	<b>BPF</b>	<b>3, E221, XS273, XS275</b>	Adopte
Sorbates	200, 202 & 203	1000 mg/kg	42, &-223, <b>H273275, J221</b>	Adopte
Jaune orangé	110	300 mg/kg	3, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Adopte
<b>Talc</b>	<b>553(iii)</b>	<b>BPF</b>	<b>3, E221, XS273, XS275</b>	Adopte

Tartrazine	102	300 mg/kg	<u>3, XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 4
Tocophérols	307a, b, c	200 mg/kg	168, &-351, <u>XS221, XS273</u>	Adopte
Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	100 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Maintenir à l'étape 4

## NOTES

- XS221:** À l'exception des produits conformément à la Norme groupée pour le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001)
- XS273** A l'exception des produits conformément à la Norme pour le fromage frais (CXS 273-1968)
- XS275:** À l'exception des produits conformément à la Norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973)
- A221:** À l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme groupée pour le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001) à 15 mg/kg.
- AA221275:** Uniquement pour un emploi dans les produits conformément à Norme groupée pour le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001) et la masse de fromage des produits conformément à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973).
- B221:** Pour le traitement de surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches pour les produits conformément à la norme groupée pour le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001): à 20 mg/kg appliqué à la surface, ajouté durant le processus de pétrissage et d'assouplissement.
- C221:** À l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme groupée pour le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001): acide phosphorique (SIN338) en tant que régulateurs d'acidité à 880 mg/kg en tant que phosphores et le phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), en tant que stabilisateurs/épaississants à 1540 mg/kg en tant que phosphores, seul ou en combinaison, dans la masse du fromage uniquement.
- E221:** À l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme groupée pour le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001): dioxyde de silicone, amorphe (SIN 551), silicate de calcium (SIN 552), silicate de magnésium, synthétique (SIN 553(i)), talc (SIN 553(iii)) et silicate de potassium (SIN 560) seuls ou en combinaison en tant qu'agents antiagglomérants pour le traitement de la surface uniquement du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement à 10.000 mg/kg en tant que dioxyde de silicone.
- F221:** À l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme générale pour le fromage (CXS 221-2001) à 25 mg/kg pour les carotènes, bêta-, synthétique (ester éthylique, beta-apo-08' - (INS 160f) uniquement, c'est-à-dire aucune disposition pour les carotènes, beta-, *Blakeslea trispora* (INS 160a(iii)).
- F275:** A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à Norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) pour les carotènes, beta-, synthétique (SIN 160a(i)) et 35 mg/kg pour à la fois caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e) et l'acide caroténoïque, ester éthylique, bêta-apo-08' - (INS 160f) seul ou en combinaison à 35mg/kg.
- G221** A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme groupée pour le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001) à des BPF.
- H273275:** Pour un emploi dans le fromage conformément à la Norme pour le fromage frais (CXS 273-1968) et la Norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) : l'acide sorbique (SIN 200), le sorbate de potassium (SIN 202), le sorbate de calcium (SIN 203) seul ou en combinaison.
- I221** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme groupée pour le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001) pour le traitement de la croûte de fromage comestible.
- J221** Pour l'emploi dans la masse du fromage et le traitement de surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches pour produits conformément à la norme groupée pour

le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001): l'acide sorbique (SIN 200), le sorbate de potassium (SIN 202), le sorbate de calcium (SIN 203) seul ou en combinaison.

**K273** A l'exception dans les produits conformément à la Norme pour le fromage frais (CXS 273-1968): acide phosphorique (SIN338) en tant que régulateurs d'acidité à 880 mg/kg en tant que phosphores et le phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (SIN 450(v)), diphosphate tetrapotassique (SIN 451(i)), triphosphate pentasodique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), et polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)); et le diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)) et le polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), et Polyphosphate d'ammonium (SIN452(v)) en tant que stabilisateurs à 1300 mg/kg en tant que phosphores, seul ou en combinaison, dans la masse du fromage uniquement. pour un emploi en tant qu'humectants à 2,000 mg/kg, seul ou en combinaison, dans la masse du fromage uniquement.

**L275** A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) acide phosphorique (SIN338) en tant que régulateurs d'acidité à 880 mg/kg en tant que phosphores et phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (SIN 450(v)), diphosphate tetrapotassique (SIN 451(i)), triphosphate pentasodique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), et polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)); et le diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)) et le polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), et Polyphosphate d'ammonium (SIN452(v)) en tant que stabilisateurs à 400 mg/kg en tant que phosphores seul ou en combinaison, dans la masse du fromage uniquement.

**M275** A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à Norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) en tant qu'émulsifiant dans la masse de fromage uniquement.

Catégorie d'aliments n°. 01.6.2. Fromage affiné				
Additif	SIN	Limite max	Notes	Recommandations
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS279, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS221, XS283</b>	Adopte
Caramel II-sulfite caramel :	150b	50000 mg/kg	<b>XS208, XS278, B283</b>	Maintenir à l'étape 4
Curcuma	100(i)	500 mg/kg	<b>XS208, XS278</b>	Maintenir à l'étape 4
<b>Curcuma</b>	<b>100(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>A283, XS208, XS278</b>	Adopte
Lutéine de Tagetes erecta	161b(i)	BPF	<b>XS208, XS278, B283</b>	Maintenir à l'étape 4
Lysozyme	1105	BPF	XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	Adopte
Natamycine (Pimaricine)	235	40 mg/kg	3, 80, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	Adopte
NISINE	234	12,5 mg/kg	233, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	Adopte
Nitrates	251, 252	40 mg/kg	30, <b>XS208, XS278</b>	Maintenir à l'étape 7

				Le GTE du CCFA examinant les nitrates et les nitrites, en suspens
Nitrates	251, 252	35 mg/kg	30, 464, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	Adopte (dû à l'alignement avec CXS283)
Sorbates	200, 202 & 203	3000 mg/kg	42, 457, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, B278, C283</b>	Adopte
Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	100 mg/kg	<b>XS208, XS278, B283</b>	Maintenir à l'étape 4

## NOTES

**XS208:** À l'exception des produits conformément à la Norme de groupe pour le fromage en saumure (CXS 208-2001)

**XS278** A l'exception des produits conformément à la Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper (CXS 278-1978)

**XS283** A l'exception des produits conformément à la Norme Générale pour le fromage (CXS 283-1978)

**A283:** Uniquement pour un emploi dans la croûte du fromage comestible conformément à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978).

**B278:** À l'exception d'un emploi des produits conformément à la Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper (CXS 278-1978): l'acide sorbique (SIN 200), le sorbate de potassium (SIN 202), le sorbate de calcium (SIN 203) à 1000 mg/kg dans le produit final seul ou en combinaison .

**C283:** À l'exception de l'emploi pour le traitement de surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches pour les produits conformément à la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978): l'acide sorbique (SIN 200), le sorbate de potassium (SIN 202), le sorbate de calcium (SIN 203) à 1000 mg/kg seul ou en combinaison.

N° de la catégorie d'aliments 01.6.2.1 fromage affiné, y compris la croûte				
Additif	SIN	Limite max	Notes	Recommandations
<del>Extraits de rocou, à base de norbixine:</del>	<del>160b(ii)</del>	<del>25 mg/kg</del>	<del>185</del>	<del>Maintenir à l'étape 4 (Non nécessaire)</del>
Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	25 mg/kg	185, 463, <b>I283, XS208, XS278</b>	Adopte
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	10, 112, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, XS283</b>	Adopte
Propionate de calcium	282	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, E283</b>	Adopte
Silicate de calcium	552	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b>D283, XS208, XS278</b>	Adopte
Caramel IV-sulfite ammoniacque caramel	150d	50000 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	Adopte
Carmins	120	125 mg/kg	178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270,	Adopte



			XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, H283</b>	
Carotènes, beta-, légume	160a(ii)	600 mg/kg	463, <b>XS208, XS278</b>	Adopte
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	458, <b>XS208, XS278, B283</b>	Adopte
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	15 mg/kg	62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208</b>	Adopte
Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras:	472e	10000 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, XS283</b>	Adopte
Hexaméthylène tetramine	239	25 mg/kg	66, 298, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, XS283</b>	Adopte
Esters d'arginate d'éthyle laurique	243	200 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, XS283</b>	Adopte
Magnésium silicate, synthétique	553(i)	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, D283</b>	Adopte
<b>Trisilicate de magnésium</b>	553(ii)	<b>BPF</b>	<b>XS208, XS278, D283</b>	Maintenir jusqu'à ce le JECFA établisse une DJA
Extrait de paprika	160c(ii)	30 mg/kg	<b>39, XS208, XS278, B283</b>	Maintenir à l'étape 2
<b>Oléorésine de paprika</b>	<b>160c(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>39, XS208, XS278</b>	Adopte
<b>Silicate de potassium</b>	<b>560</b>	<b>BPF</b>	<b>3, XS208, XS278, D283</b>	Adopte
Acide propionique	280	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, E283</b>	Adopte
Riboflavines	101(i),(ii),(iii)	300 mg/kg	462, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, G283</b>	Adopte
Dioxyde de silicium, amorphe	551	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, D283</b>	Adopte
Propionate de sodium	281	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, E283</b>	Adopte
Talc	553(iii)	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, D283</b>	Adopte

## NOTES

**XS208:** À l'exception des produits conformément à la Norme de groupe pour le fromage en saumure (CXS 208-1999)

- XS278** A l'exception des produits conformément à la Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper (CXS 278-1978)
- XS283** A l'exception des produits conformément à la Norme groupée pour le fromage (CXS 283-1978)
- B283:** À l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à 25 mg/kg pour les carotènes, bêta-, synthétique (SIN 160a(i)) et 35 mg/kg pour à la fois caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e) et l'acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-08'- (INS 160f) uniquement, c'est-à-dire aucune disposition pour les carotènes, beta-, *Blakeslea trispora* (INS 160a(iii)).
- D283:** À l'exception de l'emploi pour le traitement de surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches pour les produits conformément à la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978): dioxyde de silicone, amorphe (SIN 551), silicate de calcium (SIN 552), silicate de magnésium, synthétique (SIN 553(i)), talc (SIN 553(iii)) et silicate de potassium (SIN 560) en tant qu'agents anti-agglomérants à 10,000 mg/kg, en tant que dioxyde de silicone, seul ou en combinaison.
- E283:** À l'exception de produits conformément à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978):acide propionique (SIN 280), propionate de sodium (SIN 281) et propionate de calcium (SIN 282) à 3000 mg/kg en tant qu'acide propionique.
- G283:** À l'exception dans un emploi dans les produits conformément à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à BPF.
- H283:** À l'exception dans un emploi dans les produits conformément à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à BPF pour fromages marbrés rouges uniquement).
- I283:** À l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à 50 mg/kg.

**C AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 3****Amendements au tableau 3**

Ce tableau identifie certaines dispositions d'additifs alimentaires du tableau 3 pour la *Norme groupée pour les fromages en saumure* (CXS 208-1999) et la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978).

N°.de SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
162	Rouge de betterave	Colorant	1999	<u>CS 283-1978</u>
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisateur.	1999	<u>CS 283-1978</u>
140	Chlorophylles	Colorant	1999	<u>CS 283-1978 (pour fromages marbrés vert uniquement)</u>
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant	1999	<u>CS 208-1999, CS 283-1978</u>
270	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS 208-1999</u>
<b>1105</b>	<b>Lysozyme</b>	<b>Conservateur</b>		<u>CS 283-1978</u>
504(i)	Carbonate de magnésium	régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, auxiliaire, agent de rétention de la couleur	1999	<u>CS 283-1978</u>
504(ii)	Carbonate hydroxyde de magnésium	régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur	1999	<u>CS 283-1978</u>
460(i)	Cellulose micro cristalline (GEL DE CELLULOSE)	Agents anti-agglomérants, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 283-1978 (Utilisation dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement)</u>
<b>160c(i)</b>	<b>Oléorésine de paprika</b>	<b>Colorant</b>		<u>CS 283-1978</u>
460(ii)	Cellulose en poudre	Agent anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 283-1978 (Utilisation dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement)</u>
171	Titanium dioxyde	Colorant	1999	<u>CS 283-1978</u>

Ce tableau identifie certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la *Norme pour le Mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale* (CXS 250-2006), la *Norme pour le Mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre* (CXS 251-2006) et la *norme pour le mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale* (CXS 252-2006).

N°.de SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, <b>Séquestrant</b>	1999	<u>CS 251-2006</u>
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisateur.	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>

509	Chlorure de calcium	Agent affermissant, stabilisateur , épaississant	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
552	Silicate de calcium	Agent antiagglomérant	1999	<u>CS 251-2006</u>
407	Carraghénane	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur , épaississant.	1999	<u>CS 250-2006, CS 252-2006</u>
322(i)	Lécithine	Antioxydant, émulsifiant	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
504(i)	Carbonate de magnésium	régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur	1999	<u>CS 251-2006</u>
530	Oxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant	1999	<u>CS 251-2006</u>
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	Agent antiagglomérant	1999	<u>CS 251-2006</u>
471	Mono et di glycérides d'acides gras	Agent antimoussant, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	1999	<u>CS 251-2006</u>
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité / stabilisateur	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
508	Chlorure de potassium	Agent affermissant, exhausteur de goût, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisateur	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisateur	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
407a.	Algue eucheuma transformée (PES)	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur , épaississant.	2001	<u>CS 250-2006, CS 252-2006</u>
551	Dioxyde de silicium, amorphe	Agent anti-agglomérant, agent antimousse, auxiliaire	1999	<u>CS 251-2006</u>
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant	1999	<u>CS 251-2006</u>
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, sel émulsifiant, agent levant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
553(iii)	Talc	Agent de charge, agent d'enrobage, épaississant	1999	<u>CS 251-2006</u>
333(iii)	Citrate de tricalcium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, séquestrant, stabilisateur	1999	<u>CS 250-2006, CS 252-2006</u>
332(ii)	Citrate de tripotassium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>

Ce tableau identifie certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires pour *la Norme pour le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001)*, la Norme pour le fromage frais (CXS 273-1968) et la Norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973).

N° de SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
260	Acide acétique	Régulateur d'acidité, Conservateur	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
472a.	Esters acétiques et d'acides gras de glycérol	Émulsifiant, Séquestrant, stabilisateur	1999	<u>CS 275-1973</u>
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1401	Amidon traité aux acides	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
406	Agar	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
400	Acide alginique	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1402	Amidon traité aux alcalis	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
403	Alginate d'ammonium	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, <b>Séquestrant</b>	1999	<u>CS 275-1973</u>
162	Rouge de betterave	Colorant	1999	<u>CS 221-2001</u>
1403	Amidon blanchi	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
263	Acétate de calcium	Régulateur d'acidité, Conservateur, Stabilisant	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
404	Alginate de calcium	Agent antimousse, agent de charge, auxiliaire, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
302	Ascorbate de calcium	Antioxydant	1999	<u>CS 275-1973</u>
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>

		traitement de la farine, stabilisateur.		
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, agent affermissant, séquestrant	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
327	Lactate de calcium	Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement de la farine, épaississant	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
352(ii)	Malate de calcium, D,L	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
282	Propionate de calcium	Conservateur	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
290	Dioxyde de carbone	agent de carbonation, agents moussant, gaz d'emballage, conservateur, agent de propulsion	1999	<u>CS 221-2001 (Pour les produits fouettés uniquement), CS 275-1973</u>
410	Gomme de caroube	Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
407	Carraghénane	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur , épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
140	Chlorophylles	Colorant	1999	<u>CS 221-2001</u>
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
472c	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur	1999	<u>CS 275-1973</u>
1400	Dextrines, amidon torréfié	Auxiliaire, Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1412	Phosphate de diamidon	Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
418	Gomme gellane	Agent gélifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<u>CS 275-1973</u>
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
412	Gomme de guar	Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
507	Acide hydrochlorique	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1442	Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle	Agent anti-agglomérant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1440	Amidon hydroxypropyle	Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
416	Gomme Karaya	Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
270	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>

472b	Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras:	Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<b><u>CS 275-1973</u></b>
322(i)	Lécithine	Antioxydant, émulsifiant	1999	<b><u>CS 275-1973</u></b>
504(i)	Carbonate de magnésium	régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, auxiliaire, agent de rétention de la couleur	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
504(ii)	Carbonate hydroxyde de magnésium	régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
296	Acide malique	Régulateur d'acidité, Séquestrant	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
460(i)	Cellulose micro cristalline (GEL DE CELLULOSE)	Agents anti-agglomérants, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur , épaississant	1999	<b><u>CS 221-2001</u></b>
471	Mono et di glycérides d'acides gras	Agent antimoussant, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	1999	<b><u>CS 275-1973</u></b>
1410	Phosphate de monoamidon	Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
941	Azote	Agent moussant, gaz d'emballage, agent de propulsion	1999	<b><u>CS 221-2001 (Pour les produits fouettés uniquement), CS 275-1973</u></b>
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
440	Pectines	Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968</u></b>
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
261(i)	Acétate de potassium	Régulateur d'acidité, Conservateur	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
402	Alginate de potassium	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, , stabilisateur , épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité / stabilisateur	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
577	Gluconate de potassium	Régulateur d'acidité, Séquestrant	1999	<b><u>CS273-1968, CS 275-1973</u></b>
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisateur	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
326	Lactate de potassium	Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, humectant	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
283	Propionate de potassium	Conservateur	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>

460(ii)	Cellulose en poudre	Agent anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001</u>
407a.	ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMEE (PES)	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	2001	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
280	Acide propionique	Conservateur	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
470(i)	Sels d'acide laurique, myristique et palmitique	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur	1999	<u>CS275-1973</u>
470(ii)	Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur	1999	<u>CS275-1973</u>
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
401	Alginate de sodium	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, , stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant	1999	<u>CS 275-1973</u>
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, sel émulsifiant, agent levant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
466	Carboxyméthylcellulose sodique ( Gomme de cellulose)	Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
576	Gluconate de sodium	Séquestrant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 221-2001</u>
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
350(i)	Sodium d'hydrogène DL-malate	Régulateur d'acidité, humectant	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, humectant, épaississant	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
350(ii)	Sodium DL-malate	Régulateur d'acidité, humectant	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
281	Propionate de sodium	Conservateur	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1420	Acétate d'amidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>



1405	Amidons, traités par enzyme	Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
417	Gomme tara	Agent gélifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
171	Titanium dioxyde	Colorant	1999	<u>CS 221-2001, CS 275-1973</u>
413	Gomme adragante	Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
333(iii)	Citrate de tricalcium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, séquestrant, stabilisateur	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
332(ii)	Citrate de tripotassium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS 221-2001</u>
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS 221-2001</u>
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur , épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>

### **Section 2 de l'Appendice au tableau 3**

Dans le cas de la *Norme pour le Mélange lait écrémé évaporé et de graisse végétale* (CXS 250-2006) et la *Norme pour le mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale* (CXS 252-2006).l'intention du comité de produit a été d'autoriser uniquement certains additifs du tableau 3.

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA

<b>01.3.2</b>	Agents de blanchiment
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes
<b>Normes Codex</b>	Mélange lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CXS 250-2006), mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CXS 252-2006).

***Dans le cas de la Norme pour le Mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre (CXS 251-2006) (CXS 251-2006) l'intention du comité de produit a été d'autoriser uniquement certains additifs du tableau 3 .***

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA

<b>01.5. 2</b>	Produits similaires au lait et à la crème en poudre
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.
<b>Normes Codex</b>	Mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre (CXS 251-2006)

Dans le cas de la *Norme groupée pour le fromage non affiné y compris le fromage frais* (CXS 221-2001), la *Norme pour le fromage frais* (CXS 273-1968) et la *Norme pour le fromage à la crème* (CXS 275-1973) l'intention du comité de produit a été d'autoriser uniquement certains additifs du tableau 3.

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA

<b>01.6.1.</b>	Fromages non affinés
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.
<b>Normes Codex</b>	Le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001), la Norme pour le fromage frais (CXS 273-1968), la Norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973)

Dans le cas de la *Norme groupée pour les fromages en saumure* (CXS 208-1999) et la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978) l'intention du comité de produit a été d'autoriser uniquement certains additifs du tableau 3 .

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA

<b>01.6.2.1</b>	Fromage affiné, y compris la croûte
	Seuls certains régulateurs de l'acidité, agents antioxydants, les colorants et les conservateurs dans le tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à CXS 283-1978, et uniquement certains régulateurs d'acidité dans le tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à CXS 208-1999.
<b>Normes Codex</b>	Fromages en saumure (CXS 208-1999) Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978)

## Annexe 3

**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES NORMES DE PRODUITS CODEX POUR LES GRAISSES ET LES PRODUITS À BASE D'HUILE (CCFO) ET LES TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA RELATIFS AUX FROMAGES AFFINÉS**

On propose de renvoyer les amendements proposés du CCFO à la disposition de l'additif alimentaire dans les normes de CCFO pour son examen.

Les normes Codex pertinentes pour les matières grasses et les huiles qui sont alignées avec la NGAA sont incluses dans les catégories alimentaires dans la NGAA.

Numéro CXS	Nom Normes Codex	Catégorie d'aliments de la NGAA
19-1981	Graisses comestibles et huiles non couvertes par les normes individuelles	02,1
33-1981	Huiles d'olive et huiles de pomace d'huile	02.1.2
210-1999	Huiles végétales portant un nom spécifique	02.1.2
211-1999	Graisse animale désignée	02.1.3
256-2007	Matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	02.2.2
329-2017	Huiles de poisson	02.1.3

Les amendements suivants aux dispositions relatives à l'additif alimentaire dans les Normes de produits du Codex sont proposés

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en caractères biffés

**1. Amendements proposés aux normes de produits Codex pour les matières grasses et les huiles**

**a. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par les normes individuelles (CXS 19-1981)**

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Agent antimousse, antioxydants et colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1 (matières grasses et huiles essentiellement exemptes d'eau) et ses sous-catégories sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid couvert par cette norme.

**3.1 — Colorants**

Aucun colorant n'est autorisé dans les huiles végétales couverts par cette norme.

~~Les colorants suivants sont autorisés pour restituer au produit sa couleur naturelle perdue en cours de traitement ou pour la normaliser, à condition que le colorant ajouté ne trompe pas le consommateur ou ne l'induisse pas en erreur en masquant un défaut ou la qualité inférieure du produit ou en laissant croire que celui-ci a une valeur supérieure à sa valeur réelle:~~

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
100(i)	Curcuma	5 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, légume:	25 mg/kg
160a.	$\beta$ -carotène (Synthétique)	25 mg/kg
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	Seul ou en combinaison
160e	<i>Caroténal, bêta-apo-8'</i>	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta-apo-8'</i>	
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine,	10 mg/kg (en tant que bixine)

**3.2 Aromatisants**

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme **devraient** être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008)*.

**3.3 — Antioxydants**

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximal
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
305	Stéarate d'ascorbyle	Seul ou en combinaison
307a.	Tocophérol, d- <i>alpha</i> -	300 mg/kg
307b	Concentré de mélange de tocophérols	Seul ou en combinaison
307c	Tocophérol, dl- <i>alpha</i>	
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Tertiary butyl hydroquinone (TBHQ)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallates, BHA, BHT, et/ou TBHQ		200 mg/kg mais limites supérieures ne doivent pas être excédées
322(i)	Lécithine	BPF
389	Dilauryl thiodipropionate	200 mg/kg

### 3.4 — Antioxydant synergistes

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(ii)	Citrate de tripotassium	BPF
333(iii)	Citrate de tricalcium:	BPF
384	Citrates isopropyles	100 mg/kg
472c	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Seul ou en combinaison

### 3.5 — Agents Anti-mousse (pour les huiles et les matières grasses pour friture)

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
471	Mono et di glycérides d'acides gras	BPF
900a.	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

## B. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET HUILES DE POMACE D'HUILE (CXS 33-1981)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**Antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Huiles végétales et matières grasses) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

#### 4.1 — Huiles d'olive vierges

Aucun additif n'est autorisé **dans les huiles d'olive vierges couvertes par cette norme** ces produits.

#### 4.2 — Huile d'olive raffinée, huile d'olive, huile de grignons d'olive raffinée et huile de grignons d'olive

L'adjonction d'alpha-tocophérols (d-alpha-tocophérol (INS 307a); de concentré de tocophérols mélangés (INS 307b) et de dl-alpha-tocophérol (INS 307c)) aux produits précités est autorisée pour remplacer les tocophérols naturels perdus au cours du processus de raffinage. La concentration d'alpha-tocophérols dans le produit final ne doit pas dépasser 200 mg/kg

## C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM (CXS 210-1999)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**Agent antimousse, antioxydants et émulsifiant utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Huiles végétales et matières grasses) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

Aucun denrée alimentaire additif n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid.

#### 4.1 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme **devraient** être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008)*.

**4.2 Antioxydants**

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg ,( seul ou en combinaison)
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a.	Tocophérol, d- <i>alpha</i> -	300 mg/kg ,( seul ou en combinaison)
307b	Concentré de mélange de tocophérols	
307c	Tocophérol, dl- <i>alpha</i>	
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Tertiary butyl hydroquinone (TBHQ)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallates, BHA, BHT, ou TBHQ pour ne pas excéder 200 mg/kg dans des limites individuelles		
322(i)	Lécithine	BPF
389	Dilauryl thiodipropionate	200 mg/kg

**4.3 Antioxydant synergistes**

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(ii)	Citrate de tripotassium	BPF
333(iii)	Citrate de tricalcium:	BPF
384	Citrates isopropyles	100 mg/kg ,( seul ou en combinaison)
472c	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	

**4.4 Agents Anti-mousse (pour huiles pour friture)**

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
900a.	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

**D. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES GRAISSES ANIMALES DESIGNÉES (CXS 211-1999)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Agent antimousse, antioxydants et colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1.3 (Huiles poisson gras et matières animal grasses) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

**4.1 Colorants**

Les colorants suivants sont autorisés pour restituer au produit sa couleur naturelle perdue en cours de traitement ou pour la normaliser, à condition que le colorant ajouté ne trompe pas le consommateur ou ne l'induisse pas en erreur en masquant un défaut ou la qualité inférieure du produit ou en laissant croire que celui-ci a une valeur supérieure à sa valeur réelle:

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
100(i)	Curcuma	5 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, légume:	25 mg/kg
160a.	$\beta$ -carotène (Synthétique)	25 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, bêta- <i>apo-8'</i> -	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta- <i>apo-8'</i> -	
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine,	
		10 mg/kg (en tant que bixine)

**4.2 Antioxydants**

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
305	Stéarate d'ascorbyle	Seul ou en combinaison
307a.	Tocophérol, d- <i>alpha</i> -	300 mg/kg

307b	Concentré de mélange de tocophérols	Seul ou en combinaison	
307c	Tocophérol, dl- <i>alpha</i>		
310	Gallate de propyle	100 mg/kg	
319	Tertiary butyl hydroquinone (TBHQ)	120 mg/kg	
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	175 mg/kg	
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg	
Aucune combinaison de gallates, BHA, BHT, or TBHQ		200 mg/kg mais limites supérieures ne doivent pas être excédées	
322(i)	Lécithine	BPF	

#### 4.3 Antioxydant synergistes

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal	
330	Acide citrique	BPF	
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF	
331(iii)	Citrate trisodique	BPF	
384	Citrates isopropyles	100 mg/kg	
472c	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Seul ou en combinaison	

#### 4.4 Agents antimoussants (pour les huiles et les matières grasses pour la friture)

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal	
471	Mono et di glycérides d'acides gras	BPF	

### E. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES À TARTINER ET MÉLANGES TARTINABLES (CXS 256-2007)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Régulateurs de l'acidité, agents anti-moussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, des exhausteurs de goût, des conservateurs, des stabilisateurs, et épaississants utilisés conformément aux tableaux 1, et 2 de la norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.2.2( Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Additionnellement, les gaz d'emballage utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seules ces catégories d'additifs alimentaires répertoriées ci-dessous sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisées dans les produits couverts par cette norme. Dans chaque catégorie d'additifs seuls ces additifs alimentaires répertoriés ci-dessous ou s'y référant peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions et dans les limites déterminées.

#### Catégories fonctionnelles de l'additif

A. Régulateurs de l'acidité

B. Agent antimousse

C. Antioxydants

D. Colorants

E. Émulsifiants

F. Exaltateurs d'arôme

G. Gaz d'emballage

H. Conservateurs

I. Stabilisants

J. Épaississants

Les régulateurs de l'acidité, antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, gaz de conditionnement, agents de conservation, stabilisants et épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale Codex sur les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.

## 4.1 — REGULATEURS DE L'ACIDITE

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
262(ii)	Diacétate de sodium	1 000 mg/kg
334; 335 (ii); 337	Tartrates	100 mg/kg (en tant qu'acide tartarique)
338; 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi); (vii); 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	Phosphates	1 000 mg/kg (en tant que phosphore)

## 4.2 — AGENTS ANTIMOUSSANTS

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
900a.	Polydimethylsiloxane	10 mg/kg (fins de friture, uniquement)

## 4.3 — Antioxydants

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
304, 305	Esters d'ascorbyle	500 mg/kg (en tant que stéarate d'ascorbyle).
307a.	Tocophérol, d- <i>alpha</i> -	500 mg/kg, (seul ou en combinaison)
307b	Concentré de mélange de tocophérols	
307c	Tocophérol, dl- <i>alpha</i>	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg (sur base grasse ou d'huile) seul ou en combinaison
319	Butylhydroquinone tertiaire	
320	Hydroxyanisol butyle	
321	Hydroxytoluène butyle	
384	Citrates isopropyles	
385, 386	EDTAs	100 mg/kg (en tant qu'acide tétracétique éthylènediamine disodique EDTA)
388, 389	Thiodipropionates:	200 mg/kg (en tant qu'acide thiodipropionique)

## 4.4 — Colorants

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
100(i)	Curcuma	10 mg/kg
101 (i),(ii)	Riboflavines	300 mg/kg
120	Carmins	500 mg/kg
150b	Caramel II — procédé au sulfite caustique	500 mg/kg
150c	Caramel III — procédé à l'ammoniaque	500 mg/kg
150d	Caramel IV-sulfite ammoniacal processus :	500 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, légume:	4000 mg/kg
160a.	$\beta$ -carotène (Synthétique)	35 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora	
160e	Caroténal, bêta- <i>apo</i> -8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta- <i>apo</i> -8'-	
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine,	
		100 mg/kg (en tant que bixine)

## 4.5 — Émulsifiant

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates	10 000 mg/kg, (seul ou en combinaison)
472e	Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras:	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg
474	Sucroglycérides	10 000 mg/kg
475	Esters de polyglycérol d'acides gras	5 000 mg/kg
476	ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	4 000 mg/kg
477	Esters de propylène de glycol d'acides gras	20 000 mg/kg

479	Huile de fève de soja oxydée thermiquement avec des mono et diglycérides d'acides gras	5,000 mg/kg (dans les émulsions de matières grasses pour des fins de cuisson et de friture uniquement).
481(i), 482(i)	LACTYLATES DE STÉARYL2	10 000 mg/kg, (seul ou en combinaison)
484	Citrate stearyle	100 mg/kg (à base de matière grasse ou d'huile)
491, 492, 493, 494, 495	Esters de sorbitane d'acides gras	10 000 mg/kg, (seul ou en combinaison)

#### 4.6 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme **devraient** être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008)*.

#### 4.11 CONSERVATEURS

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
200, 202 & 203	Sorbates	2 000 mg/kg, seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique)
210, 211, 212, 213	Benzoates:	1 000 mg/kg, seul ou en combinaison (en tant qu'acide benzoïque)
Dans le cas d'une utilisation en combinaison, l'utilisation combinée ne sera pas supérieure à 2 000 mg/kg dont la proportion d'acide benzoïque ne sera pas supérieure à 1 000 mg/kg.		

#### 4.8 Stabilisateurs et épaississants

N° de SIN	Additif	Niveau d'emploi maximal
405	Alginate de propylène glycol	3 000 mg/kg

### F. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES HUILES DE POISSON (CXS 329-2017)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Agent antimousse, antioxydants, émulsifiants et séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)* dans la catégorie d'aliments 02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales) **sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

Les additifs suivants peuvent être utilisés en addition:

SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
<b>Antioxydant</b>		
300	Acide ascorbique, L-	BPF
304, 305	Esters d'ascorbyle	2500 mg/kg en tant que stéarate d'ascorbyle.
307a, b, c	Tocophérols	6000 mg/kg, seul ou en combinaison
<b>Émulsifiant</b>		
322(i)	Lécithine	BPF
471	Mono et di-glycérides d'acides gras	BPF

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux *directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008)*.

#### 2. **Amendements proposés aux tableaux 1, 2 et 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires pour les matières grasses et les huiles**

Les amendements suivants aux dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la GSFA sont proposés

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en caractères biffés

Les entrées en vert sont pour les projets de dispositions et sont fournies pour information uniquement. Elles seront maintenues à leur étape actuelle et ne seront donc pas ajoutées à l'alignement final du document. Additionnellement, il y a d'autres entrées qui sont fournies pour informations et qui ne requièrent aucun changement de la NGAA.

#### A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 1



**Catégorie d'aliments. 02.1 Matières grasses et huiles exemptes d'eau**

Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i> SIN: 160d(iii) catégorie fonctionnelle: Colorant					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02,1	Matières grasses et huiles exemptes d'eau	25 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210, XS211, XS329</u>	Étape 4:	Maintenir à l'étape 4

Lycopène (synthétique) SIN: 160d(i) catégorie fonctionnelle: Colorant					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02,1	Matières grasses et huiles exemptes d'eau	25 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210, XS211, XS329</u>	Étape 4:	Maintenir à l'étape 4

Lycopène, tomates SIN: 160d(ii) catégorie fonctionnelle: Colorant					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02,1	Matières grasses et huiles exemptes d'eau	25 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210, XS211, XS329</u>	Étape 4:	Maintenir à l'étape 4

**Catégorie d'aliments . 02.1.1 (Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee**

Extraits de rocou, base de bixine, SIN: 160b(l) catégorie fonctionnelle: Colorant					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.1.	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	100 mg/kg	8	Étape 4:	Maintenir à l'étape 4
<b>02.1.1.</b>	<b><u>Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee</u></b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>8, A2-CXS19</b>		Adopte

Esters d'ascorbyle SIN: 304, 305 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.1.	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	500 mg/kg	10, 171	2006	Aucune modification

Hydroxyanisole butyle: SIN: 320 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation

02.1.1.	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	175 mg/kg	15, 133, 171, <b>C-CXS19</b>	2006	Adopte
---------	--	-----------	------------------------------	------	--------

<b>Hydroxytoluène butyle:</b> <b>SIN: 321 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.1.	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	75 mg/kg	15, 133, 171, <b>C-CXS19</b>	2006	Adopte

<b>Acide citrique</b> <b>SIN: 330 Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.1.	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	BPF	171	2006	Aucune modification

<b>Lécithine:</b> <b>SIN: 322(i) Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, émulsifiant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<u>02.1.1.</u>	<u>Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19</u>		<u>Adopte</u>

<b>Mono et di glycérides d'acides gras</b> <b>SIN: 471 Catégorie fonctionnelle: Agent antimoussant, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<u>02.1.1.</u>	<u>Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19</u>		<u>Adopte</u>

<b>Gallate de propyle:</b> <b>SIN: 310 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.1.	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	100 mg/kg	15, 133, 171, <b>C-CXS19</b>	2006	Adopte

<b>Citrate biacide de sodium:</b>					
-----------------------------------	--	--	--	--	--

<b>SIN: 331(i) Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant</b>					
<b>No de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape/Année Adopté</b>	<b>Recommandation</b>
02.1.1.	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	BPF	171	2006	Aucune modification

<b>Butylhydroquinone tertiaire: SIN 319 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
<b>No de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape/Année Adopté</b>	<b>Recommandation</b>
02.1.1.	<u>Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee</u>	<u>120 mg/kg</u>	<u>15, 171, C-CXS19</u>		<u>Adopte</u>

<b>Tocophérols: SIN 307a, b, c Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
<b>No de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape/Année Adopté</b>	<b>Recommandation</b>
02.1.1.	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	500 mg/kg	171, <u>B-CXS19</u>	2006	Adopte

<b>Citrate de calcium: SIN 333(iii) catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, séquestrant, stabilisateur</b>					
<b>No de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape/Année Adopté</b>	<b>Recommandation</b>
02.1.1.	<u>Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19</u>		<u>Adopte</u>

<b>Citrate de tripotassium: SIN 332(ii) catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant</b>					
<b>No de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape/Année Adopté</b>	<b>Recommandation</b>
02.1.1.	<u>Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19</u>		<u>Adopte</u>

<b>Citrate trisodique: SIN 331(iii) catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant</b>					
<b>Adopte n° de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape/Année Adopté</b>	<b>Recommandation</b>
02.1.1.	Graisse de beurre, matières	BPF	171	2006	Aucune modification

	grasses laitières anhydres, ghee				
--	-------------------------------------	--	--	--	--

**Catégorie d'aliments . 02.1.2 Matières grasses et huiles végétales**

<b>Extraits de rocou, base de bixine, SIN: 160b(i) catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<u>02.1.2</u>	<u>Huiles végétales et matières grasses</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>8, A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</u>		<u>Adopte</u>

<b>Esters d'ascorbyle SIN: 304, 305 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	500 mg/kg	10, <u>A- CXS19210, XS33</u>	2006	Adopte

<b>Rouge de betterave SIN: 162 Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	BPF	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Étape 7:	Maintenir à l'étape 7

<b>Hydroxyanisole butyle: SIN: 320 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	200 mg/kg	15, 130, <u>A- CXS19210, C2-CXS19210, XS33</u>	2006	Adopte

<b>Hydroxytoluène butyle: SIN: 321: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	200 mg/kg	15, 130, <u>A- CXS19210, C2-CXS19210, XS33</u>	2006	Adopte

<b>Caramel II-sulfite caramel : SIN: 150b Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	20000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	4	Maintenir à l'étape 4

<b>Carotènes, beta-, légume:</b> <b>SIN: 160a(ii) catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	1000 mg/kg	<u>A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</u>	2006	Adopte

<b>Caroténoïdes:</b> <b>SIN 160a(i),a(iii),e,f Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	25 mg/kg	<u>232, A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</u>	2012	Adopte

<b>Chlorophylles Catégorie fonctionnelle: Colorant</b> <b>SIN: 140</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	BPF	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Étape 7:	Maintenir à l'étape 7

<b>Acide citrique</b> <b>SIN: 330 Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	BPF	15, <u>A-CXS19210, XS33</u>	2014	Adopte

<b>Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras</b> <b>SIN: 472c Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	100 mg/kg	<u>277, A-CXS19210, G-CXS19210, XS33</u>	2015	Adopte

<b>Curcumine:</b> <b>SIN: 101(i) Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<u>02.1.2</u>	<u>Huiles végétales et matières grasses</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</u>		<u>Adopte</u>
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	5 mg/kg		Étape 7:	Maintenir à l'étape 7 (Non nécessaire)

<b>Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras:</b> <b>SIN: 472e Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Séquestrant , stabilisateur</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	10000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006	Adopte

<b>RÉSINE DE GAÏAC</b> <b>SIN: 314 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	1000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006	Adopte

<b>Citrates isopropyles</b> <b>SIN: 384 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Conservateur, Séquestrant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	200 mg/kg	<u>A-CXS19210, G-CXS19210, XS33</u>	2005	Adopte

<b>Lécithine:</b> <b>SIN: 322(i) Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, émulsifiant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	BPF	<u>277, A-CXS19210, XS33, F-CXS19210</u>	2018	Adopte

<b>Lycopène, tomates</b> <b>SIN: 160d(ii) catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	50000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Étape 3:	Maintenir à l'étape 3

<b>Mono et di glycérides d'acides gras</b> <b>SIN: 471 Catégorie fonctionnelle: Agent antimoussant, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<u>02.1.2</u>	<u>Huiles végétales et matières grasses</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</u>		Adopte <u>Maintenir dans l'attente de la discussion au sein du GTE de la NGAA</u>

<b>Polydiméthylsiloxane</b> <b>SIN: 900a catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent antimousse, émulsifiant</b>					
--	--	--	--	--	--

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	10 mg/kg	<u>A-CXS19210, I-CXS19210, XS33</u>	2006	Adopte

<b>Esters de polyglycérol d'acides gras</b> SIN: 475 Catégorie fonctionnelle: <b>Émulsifiant, Stabilisant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<u>02.1.2</u>	<u>Huiles végétales et matières grasses</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>A-CXS19210,, XS33, G-CXS210 A</u>		Adopte <b>Maintenir dans l'attente de la discussion au sein du GTE de la NGAA</b>
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	20000 mg/kg	<u>A-CXS19210, XS33, G-CXS210</u>	Étape 7:	Maintenir à l'étape 7

<b>ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ</b> SIN: 476 Catégorie fonctionnelle: <b>Émulsifiant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	10000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Étape 7:	Maintenir à l'étape 7

<b>Polysorbates:</b> SIN 432 -436 Catégorie fonctionnelle: <b>Émulsifiant, Stabilisant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	5000 mg/kg	102, <u>XS19, XS33, XS210</u>	2007	Adopte

<b>Gallate de propyle:</b> SIN: 310 Catégorie fonctionnelle: <b>Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210, C2-CXS19210, X33</u>	2006	Adopte

<b>Alginate de propylène glycol</b> SIN: 405 Catégorie fonctionnelle: <b>Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	11000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Étape 7:	Maintenir à l'étape 7

<b>Esters de propylène de glycol d'acides gras</b> SIN: 477 Catégorie fonctionnelle: <b>Émulsifiant</b>					
--	--	--	--	--	--

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	10000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006	Adopte

**Citrate biacide de sodium:**  
**SIN: 331(i) Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant**

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	BPF	<u>277, A-CXS19210, XS33</u>	2015	Adopte

**Esters de sorbitane d'acides gras**  
**SIN 491 -495 Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Stabilisant**

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<u>02.1.2</u>	<u>Huiles végétales et matières grasses</u>	<u>750 mg/kg</u>	<u>A-CXS19210, XS33, G-CXS210 A</u>		Adopte <u>Maintenir dans l'attente de la discussion au sein du GTE de la NGAA</u>
<del>02.1.2</del>	<del>Huiles végétales et matières grasses</del>	<del>10000 mg/kg</del>	<del>XS19, XS33, G-CXS210</del>	<del>Étape 7:</del>	<del>Maintenir à l'étape 7</del>

**LACTYLATES DE STÉARYL**  
**SIN 481(i), 482(i) Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur**

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<u>02.1.2</u>	<u>Huiles végétales et matières grasses</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>A-CXS19210,, XS33, G-CXS210 A</u>		Adopte <u>Maintenir dans l'attente de la discussion au sein du GTE de la NGAA</u>
<del>02.1.2</del>	<del>Huiles végétales et matières grasses</del>	<del>3000 mg/kg</del>	<del>A-CXS19210,, XS33, G-CXS210</del>	<del>Étape 7:</del>	<del>Maintenir à l'étape 7</del>

**Citrate stearyle**  
**SIN 484 Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant, Séquestrant**

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	BPF	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006	Adopte

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation

**Butylhydroquinone tertiaire:**



<b>SIN 319 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210</u> , <u>C2-CXS19210</u> , <u>XS33</u>	2006	Adopte

<b>Thiodipropionates: SIN 388, 389 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	200 mg/kg	46, <u>A-CXS19210</u> , <u>XS33</u>	2006	Adopte

<b>Tocophérols: SIN 307a, b, c Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	300 mg/kg	356-357, <u>A-CXS19210</u> ,	2016	Adopte

<b>Citrate de calcium: SIN 333(iii) catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, agent affermissant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	BPF	<del>277</del> , <u>A-CXS19210</u> , XS33	2018	Adopte

<b>Citrate de tripotassium: SIN 332(ii) catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	BPF	<del>277</del> , <u>A-CXS19210</u> , XS33	2018	Adopte

<b>Citrate trisodique: SIN 331(iii) catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	BPF	<del>277</del> , <u>A-CXS19210</u> , <u>XS33</u>	2015	Adopte

**Catégorie d'aliments n° 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales**

<b>Extraits de rocou, base de bixine, SIN: 160b(i) catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation

<b>02.1.3</b>	<b>Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>8, A2-CXS19211, XS329</b>		<b>Adopte</b>
---------------	--	-----------------	------------------------------	--	---------------

<b>Acide ascorbique, L- SIN: 300 Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Séquestrant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<b>02.1.3</b>	<b>Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales</b>	<b>BPF</b>	<b>XS19, XS211</b>		<b>Adopte</b>

<b>Esters d'ascorbyle SIN: 304, 305 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	500 mg/kg	10, <b>A-CXS329</b>	2006	Adopte

<b>Rouge de betterave SIN: 162 Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF	<b>XS19, XS211, XS329</b>	Étape 7:	Maintenir à l'étape 7

<b>Hydroxyanisol butyle SIN: 320 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200 mg/kg	15, 130, <b>C2-CXS19211</b>	2006	Adopte

<b>Hydroxytoluène butyle SIN: 321: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200 mg/kg	15, 130, <b>C2-CXS19211</b>	2006	Adopte

<b>Caramel II-sulfite caramel :</b>
-------------------------------------

<b>SIN: 150b Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	20000 mg/kg	<u>XS19, XS211, XS329</u>	4	Maintenir à l'étape 4

<b>Carotènes, beta-, légume: SIN: 160d(ii) Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	1000 mg/kg	<u>E2-CXS19211, XS329</u>	2006	Adopte

<b>Caroténoïdes: SIN 160a(i),a(iii),e,f Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	25 mg/kg	<u>A2-CXS19211, XS329</u>	2011	Adopte

<b>Chlorophylles Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN: 140</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF	<u>XS19, XS211, XS329</u>	Étape 7:	Maintenir à l'étape 7

<b>Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras SIN: 472c Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	100 mg/kg	<u>322, G-CXS19211</u>	2015	Adopte

<b>Curcumine: SIN: 101(i) Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<u>02.1.3</u>	<u>Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>A2-CXS19211, XS329</u>		<u>Adopte</u>

02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	5 mg/kg		Étape 7:	Maintenir l'étape 7 (Non nécessaire)
--------	---	---------	--	----------	--------------------------------------

Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras: SIN: 472e Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Séquestrant, stabilisateur					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	2006	Adopte

Vert rapide FCF SIN: 143 Catégorie fonctionnelle: Colorant					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF	<u>XS19, XS211, XS329</u>	1999	Adopte

RÉSINE DE GAÏAC SIN: 314 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	1000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	2006	Adopte

Indigotine ( carmin d'indigo): SIN: 132 Catégorie fonctionnelle: Colorant					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300 mg/kg	161, <u>XS19, XS211, XS329</u>	2009	Adopte

Citrates isopropyles SIN: 384 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Conservateur, Séquestrant					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200 mg/kg	<u>G-CXS19211</u>	2005	Adopte

Lécithine: SIN: 322(i) Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, émulsifiant					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation

02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		2018	Aucune modification
--------	---	-----	--	------	---------------------

<b>Lycopène, tomates</b> <b>SIN: 160d(ii) catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	50000 mg/kg	<u>XS19, XS211, XS329</u>	Étape 3:	Maintenir à l'étape 3

<b>Mono et di glycérides d'acides gras</b> <b>SIN: 471 Catégorie fonctionnelle: Agent antimoussant, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF	408, <del>XS211, I-CXS19211</del>	2018	Adopte

<b>Polydiméthylsiloxane</b> <b>SIN: 900a catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent antimousse, émulsifiant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10 mg/kg	<del>I-CXS19, XS211</del>	2006	Adopte

<b>Polysorbates:</b> <b>SIN 432 -436 Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Stabilisant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	5000 mg/kg	102, <u>XS19, XS211</u>	2007	Adopte

<b>Gallate de propyle:</b> <b>SIN: 310 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200 mg/kg	15, 130, <del>C2-CXS19211</del>	2006	Adopte

<b>Esters de propylène de glycol d'acides gras</b> <b>SIN: 477 Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation

02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	2006	Adopte
--------	---	-------------	--------------------	------	--------

**Citrate biacide de sodium:**  
**SIN 331(i) catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant**

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<u>02.1.3</u>	<u>Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales</u>	<u>BPF</u>	<u>H-CXS19211, XS329</u>		<u>Adopte</u>

**Citrate stéaryle**  
**SIN 484 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Émulsifiant, Séquestrant**

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF	<u>XS19, XS211</u>	2006	Adopte

**Jaune orangé, FCF**  
**SIN: 110 Catégorie fonctionnelle: Colorant**

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300 mg/kg	161, <u>XS19, XS211, XS329</u>	2008	Adopte

**Tartrazine**  
**SIN: 102 Catégorie fonctionnelle: Colorant**

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300 mg/kg	<u>XS19, XS211, XS329</u>	Étape 4:	Maintenir à l'étape 4

**Butylhydroquinone tertiaire:**  
**SIN 319 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant**

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200 mg/kg	15, 130, <u>C2-CXS19211</u>	2006	Adopte

**Thiodipropionates:**  
**SIN 388, 389 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant**

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
-------------------------------	----------------------	-----------------	-------	--------------------	----------------

02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200 mg/kg	46, <u>XS211</u>	2006	Adopte
--------	---	-----------	------------------	------	--------

<b>Tocophérols:</b> <b>SIN 307a, b, c Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300 mg/kg	<del>358, B-</del> <u>CXS329</u>	2016	Adopte

<b>Citrate trisodique:</b> <b>SIN 331(iii) catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<del>02.1.3</del>	<del>Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales</del>	<del>BPF</del>		<del>Étape 7:</del>	<del>Maintenir à l'étape 7 (Non nécessaire)</del>
<u>02.1.3</u>	<u>Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales</u>	<u>BPF</u>	<u>H-CXS19211, XS329</u>		<u>Adopte</u>

#### Notes

##### (Pour information seulement)

Note 8 En tant que bixine

Note 10 en tant que stéarate ascorbyle

Note 15 à base de matière grasse ou d'huile

Note 46 en tant qu'acide thioldipropionates.

Note 102 (pour un emploi dans les émulsions de matières grasses pour des fins de cuisson uniquement

Note 130 Seul ou en combinaison: hydroxytoluène butylé (SIN 320), hydroxytoluène butylé (SIN 321), hydroquinone de butyle tertiaire (SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310)].

Note 133 Toute combinaison d'hydroxytoluène butylé (SIN 320), hydroxytoluène butylé (SIN 321), hydroquinone de butyle tertiaire (SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, à condition toutefois que les limites d'emploi uniques ne soient pas excédées.

Note 171 À exclusion des matières grasses de lait anhydre

Note 232 Pour un emploi dans les graisses végétales conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) uniquement.

Note 277 A l'exclusion des huiles vierges et écroui à froid et les produits conformément à la norme pour les huiles d'olive ou les huiles d'olive pomace (CODEX STAN 33-1981)

Note 322 pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) et la norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999)

Note 356 A l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid

Note 357 "A l'exception d'un emploi dans l'huile d'olive raffinée, l'huile d'olive, l'huile de grignons d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive à 200 mg/kg pour restaurer le tocophérol naturel perdu dans la production"

Note 358 "A l'exception d'un emploi dans les huiles de poisson à 6 000 mg/kg, seul ou en combinaison.

Note 408 Pour un emploi uniquement en tant qu'émulsifiant dans les produits conformément à la norme pour les huiles de poisson (CODEX STAN 329-2017), ou en tant qu'agent antimoussant dans les huiles et les matières grasses pour la friture conformément à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981).

Note XS33 A l'exclusion des produits conformément à la norme pour les huiles d'olive ou les huiles d'olive pomace (CXS 33-1981).

#### Nouvelles Notes proposées

**XS19** **A l'exception des produits conformément à La Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981)**

**XS210** **A l'exception des produits conformément à la Norme pour les Huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999)**

**XS211** **A l'exception des produits conformément à la Norme pour la Graisse animale désignée (CXS 211-1999)**

**XS256:** **À l'exception des produits conformément à la Norme pour les matières grasses tartinables et mélanges tartinables (CXS 256-2007)**

**XS329** **A l'exception des produits conformément à la Norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017)**

**A** A utiliser comme émulsifiant dans les huiles de cuisson conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la norme pour les huiles végétales nommées (CXS 210-1999).

**A-CXS19** **Pour un emploi dans les produits conformément à la La Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981)**

**A2-CXS19** **Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) et la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999) dans l'objectif de restaurer les couleurs naturelles perdues dans la transformation ou normalisation du colorant uniquement.**

**A-CXS19210** **A l'exclusion des huiles vierges et écroui à froid dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) et la norme pour les huiles portant un nom spécifique (CXS 210-1999).**

**A2-CXS19211** **Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) et la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999) dans l'objectif de restaurer les couleurs naturelles perdues dans la transformation ou normalisation du colorant uniquement.**

**B-CXS19** **A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) à 300 mg/kg.**

**C-CXS19** **A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) : hydroxytoluène butylé (SIN 320) à 175 mg/kg, hydroxytoluène butylé (SIN 321), à 75 mg/kg, gallate de propyle (SIN 310) à 100 mg/kg, et Butylhydroquinone tertiaire (SIN 319) à 120 mg/kg; ainsi que toute combinaison de SIN 320, SIN 321, SIN 310 et SIN 319 jusqu'à 200 mg/kg, à condition que seules les limites d'emploi ne soient pas excédées.**

**C2-CXS19210** **A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) et la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique**



(CXS 210-1999): hydroxytoluène butylé (SIN 320) à 175 mg/kg, hydroxytoluène butylé (SIN 321), à 75 mg/kg, gallate de propyle (SIN 310) à 100 mg/kg, et Butylhydroquinone tertiaire (SIN 319) à 120 mg/kg; ainsi que toute combinaison de SIN 320, SIN 321, SIN 310 et SIN 319 jusqu'à 200 mg/kg, à condition que seules les limites d'emploi ne soient pas excédées.

- C2-CXS19211** A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) et la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999 : hydroxytoluène butylé (SIN 320) à 175 mg/kg, hydroxytoluène butylé (SIN 321), à 75 mg/kg, gallate de propyle (SIN 310) à 100 mg/kg, et Butylhydroquinone tertiaire (SIN 319) à 120 mg/kg; ainsi que toute combinaison de SIN 320, SIN 321, SIN 310 et SIN 319 jusqu'à 200 mg/kg, à condition que seules les limites d'emploi ne soient pas excédées.
- E2-CXS19** A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) à 25 mg/kg dans l'objectif de restaurer les couleurs naturelles perdues dans la transformation ou normalisation du colorant uniquement.
- A2-CXS19211** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) et la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999) à 25 mg/kg dans l'objectif de restaurer les couleurs naturelles perdues dans la transformation ou normalisation du colorant uniquement.
- F-CXS19210** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) et la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) en tant qu'antioxydant uniquement.
- G-CXS19210** A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981), la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) , seul ou en combinaison: les citrates isopropyles (SIN 384) et les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472c) à 100 mg/kg.
- G-CXS19211** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) et la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999) seul ou en combinaison: les citrates isopropyles (SIN 384) et les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472c) à 100mg/kg.
- H-CXS19211** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) et la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999).
- I-CXS19** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) en tant qu'agent antimoussant dans les huiles pour la friture uniquement.
- I-CXS19210** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) et la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) en tant qu' agent antimoussant dans les huiles pour la friture uniquement.
- I-CXS19211** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) et la Norme pour les Graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999) en tant qu' agent antimoussant dans les huiles pour la friture uniquement.
- A-CXS329** A l'exception dans un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les Huiles de poisson (CXS 329-2017) à 2500 mg/kg.
- B-CXS329** A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les Huiles de poisson (CXS 329-2017) seul ou en combinaison à 6000 mg/kg.

**Catégorie d'aliments. 02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables**

<b>Extraits d'annatto, à base de bixine:</b>					
<b>SIN: 160b(i) catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.2.2	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	100 mg/kg	8	Étape 4:	Maintenir à l'étape 4 (Non nécessaire)
<b>02.2.2</b>	<b>Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>8, A-CXS256</b>		<b>Adopte</b>

<b>Benzoates:</b>					
<b>SIN: 210 -213 Catégorie fonctionnelle: Conservateur</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.2.2	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	1000 mg/kg	13, <b>B-CXS256</b>	2001	Adopte

<b>Caramel II-sulfite caramel :</b>					
<b>SIN: 150b Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.2.2	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	20000 mg/kg	<b>A-CXS256</b>	Étape 4:	Maintenir à l'étape 4
<b>02.2.2</b>	<b>Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables</b>	<b>500 mg/kg</b>	<b>A-CXS256</b>		<b>Adopte</b>

<b>Curcumine:</b>					
<b>SIN: 101(i) Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
<b>02.2.2</b>	<b>Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>A-CXS256</b>		<b>Adopte</b>
02.2.2	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	10 mg/kg		Étape 4:	Maintenir l'étape 4 (Non nécessaire)

<b>Hydroxybenzoates, para:</b>					
--------------------------------	--	--	--	--	--

<b>SIN 214, 218 Catégorie fonctionnelle: Conservateur</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.2.2	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	300 mg/kg	27, <b>215</b>	2012	Adopte

<b>Lycopène, tomates SIN: 160d(ii) catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.2.2	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	10000 mg/kg	<u>215</u>	Étape 3:	Maintenir à l'étape 3

<b>Extrait de paprika SIN: 160c(ii) catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.2.2	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	40 mg/kg	39, <b>215</b>	Étape 2:	Maintenir à l'étape 2

<b>Phosphates: SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i), (ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i), (ii), 452((i)-(v), 542 Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, antioxydant, émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, conservateur, agent levant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.2.2	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	2200 mg/kg	33, <b>E-CXS256</b>	2009	Adopte

<b>Sorbates: SIN 200, 202, 203 Catégorie fonctionnelle: Conservateur</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
02.2.2	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	2000 mg/kg	42, <b>B-CXS256</b>	2009	Adopte

<b>Huile de fève de soja oxydée thermiquement avec des mono et diglycérides d'acides gras: SIN: 479 Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation

02.2.2	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	5000 mg/kg	<b>F-CXS256</b>	1999	Adopte
--------	---	------------	-----------------	------	--------

<b>Zéaxanthine, synthétique</b> <b>SIN: 161h(i) Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>No de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape/Année Adopté</b>	<b>Recommandation</b>
02.2.2	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	100 mg/kg	<u>215</u>	Étape 4:	Maintenir à l'étape 4

**Notes****(Pour information seulement)**

Note 8 En tant que bixine

Note 27 en tant qu'acide thiodipropionates.

Note 39 sur une base de farine

Note 215 A l'exclusion des produits conformément à la norme pour des matières grasses tartinables et mélanges tartinables (CXS 256-2007).

**(Nouvelles Notes proposées)**

**A-CXS256** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme des matières grasses tartinables et mélanges tartinables (STAN 256-2007).

**B-CXS256** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme les matières grasses tartinables et mélanges tartinables (CXS 256-2007); si les benzoates et les sorbates sont utilisés en combinaison, l'emploi combiné n'excédera pas 2000 mg/kg dont la portion de l'acide benzoïque n'excédera pas 1000 mg/kg.

**E-CXS256** A l'exception d'un emploi en tant que régulateurs d'acidité dans les produits conformément à la Norme des matières grasses tartinables et mélanges tartinables (CXS 256-2007) à 1000 mg/kg en tant que phosphore : acide phosphorique (SIN338) Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), tétrapotassium diphosphate (SIN 450(v)), diphosphate tétrapotassique (SIN 451(i)), triphosphate pentasodique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), et polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)); et le diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)) et le polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), et polyphosphate d'ammonium (SIN452(v)) .

**F-CXS256** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme des matières grasses tartinables et mélanges tartinables (STAN 256-2007) pour un emploi dans les émulsions de matières grasses pour des fins de cuisson et de friture uniquement.

**B. AMENDEMENTS PROPOSES AU TABLEAU 2**

<b>Catégorie d'aliments. 02.1 Matières grasses et huiles exemptes d'eau</b>				
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite max</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i>	160d(iii)	25 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210, XS211, XS329</u>	Maintenir à l'étape 4
Lycopène (synthétique)	160d(i)	25 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210, XS211, XS329</u>	Maintenir à l'étape 4

Lycopène, tomates	160d(ii)	25 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210, XS211, XS329</u>	Maintenir à l'étape 4
-------------------	----------	----------	--	-----------------------

Catégorie d'aliments . 02.1.1 (Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee)				
Additif	SIN	Limite max	Notes	Recommandations
Extraits de rocou, base de bixine,	160b(i)	100 mg/kg	8	Maintenir à l'étape 4
<b>Extraits de rocou, base de bixine,</b>	<b>160b(i)</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>8, A2-CXS19</b>	<b>Adopte</b>
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	10, 171	Aucune modification
Hydroxyanisole butyle	320	175 mg/kg	15, 133, 171, <b>C-CXS19</b>	Adopte
Hydroxytoluène butyle	321	75 mg/kg	15, 133, 171, <b>C-CXS19</b>	Adopte
Acide citrique	330	BPF	171	Aucune modification
<b>Lécithine</b>	<b>322(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	<b>Adopte</b>
<b>Mono et di glycérides d'acides gras</b>	<b>471</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	<b>Adopte</b>
Gallate de propyle	310	100 mg/kg	15, 133, 171, <b>C-CXS19</b>	Adopte
Citrate biacide de sodium	331(i)	BPF	171	Aucune modification
<b>Butylhydroquinone tertiaire</b>	<b>319</b>	<b>120</b>	<b>15, 171, C-CXS19</b>	<b>Adopte</b>
Tocophérols	307a, b, c	500 mg/kg	171, <b>B-CXS19</b>	Adopte
<b>Citrate de tricalcium:</b>	<b>333(iii)</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	<b>Adopte</b>
<b>Citrate de tripotassium</b>	<b>332(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	<b>Adopte</b>
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	171	Aucune modification

Catégorie d'aliments . 02.1.2 Matières grasses et huiles végétales				
Additif	SIN	Limite max	Notes	Recommandations
<b>Extraits de rocou, base de bixine,</b>	<b>160b(i)</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>8, A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</b>	Adopte
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	10, <b>A-CXS19210, XS33</b>	Adopte
Rouge de betterave	162	BPF	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Maintenir à l'étape 7
Hydroxyanisole butyle	320	200 mg/kg	15, 130, <b>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</b>	Adopte
Hydroxytoluène butyle	321	200 mg/kg	15, 130, <b>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</b>	Adopte
<b>Caramel II-sulfite caramel :</b>	150b	20000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Maintenir à l'étape 4
Carotènes, bêta-, légume:	160a(ii)	1000 mg/kg	<b>A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</b>	Adopte
Caroténoïdes	SIN 160a(i),a(iii),e,f	25 mg/kg	232, <b>A-CXS19210, A2-</b>	Adopte

			<b>CXS19, XS33, XS210</b>	
Chlorophylles	140	BPF	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Maintenir à l'étape 7
Acide citrique	330	BPF	15, <u>277, A-CXS19210, XS33</u>	Adopte
Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	472c	100 mg/kg	<u>277, A-CXS19210, G-CXS19210, XS33</u>	Adopte
<u>Curcuma</u>	<u>400(i)</u>	<u>5 mg/kg</u>		<u>Maintenir à l'étape 7 (Non nécessaire)</u>
<b><u>Curcuma</u></b>	<b><u>100(i)</u></b>	<b><u>5 mg/kg</u></b>	<b><u>A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</u></b>	<b>Adopte</b>
Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras:	472e	10000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Adopte
RÉSINE DE GAÏAC	314	1000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Adopte
Citrates isopropyles	384	200 mg/kg	<u>A-CXS19210, G-CXS19210, XS33</u>	Adopte
Lécithine	322(i)	BPF	<u>277, A-CXS19210, XS33, F-CXS19210</u>	Adopte
<u>Lycopène, tomates</u>	<u>160d(ii)</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>XS19, XS33, XS210</u>	<u>Maintenir à l'étape 3</u>
<b><u>Mono et di glycérides d'acides gras</u></b>	<b><u>471</u></b>	<b><u>BPF</u></b>	<b><u>A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</u></b>	<b><u>Maintenir dans l'attente de la discussion au sein du GTE de la NGAA</u></b>
Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	<u>A-CXS19210, I-CXS19210, XS33</u>	Adopte
<b><u>Esters de polyglycérol d'acides gras</u></b>	<b><u>475</u></b>	<b><u>10000 mg/kg</u></b>	<u>A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210, A</u>	Adopte <b><u>Maintenir dans l'attente de la discussion au sein du GTE de la NGAA</u></b>
<u>Esters de polyglycérol d'acides gras</u>	<u>475</u>	<u>20000 mg/kg</u>	<u>A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210</u>	<u>Maintenir à l'étape 7</u>
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	10000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Maintenir à l'étape 7
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	102, <u>XS19, XS33, XS210</u>	Adopte
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</u>	Adopte
<u>Alginat de propylène glycol</u>	<u>405</u>	<u>11000 mg/kg</u>	<u>XS19, XS33, XS210</u>	<u>Maintenir à l'étape 7</u>

Esters de propylène de glycol d'acides gras	477	10000 mg/kg	<del>XS19, XS33, XS210</del>	Adopte
Citrate biacide de sodium	331(i)	BPF	<del>277, A-CXS19210, XS33</del>	Adopte
<b>Esters de sorbitane d'acides gras</b>	<b>491-495</b>	<b>750 mg/kg</b>	<del>A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210,</del>	Adopte <b>Maintenir dans l'attente de la discussion au sein du GTE de la NGAA</b>
<del>Esters de sorbitane d'acides gras</del>	<del>491-495</del>	<del>10000 mg/kg</del>	<del>XS19, XS33, G-CXS210</del>	<del>Maintenir à l'étape 7</del>
<b>LACTYLATES DE STÉARYL</b>	<b>481(i), 482(i)</b>	<b>300 mg/kg</b>	<del>A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210,</del>	Adopte <b>Maintenir dans l'attente de la discussion au sein du GTE de la NGAA</b>
<del>LACTYLATES DE STÉARYL</del>	<del>481(i), 482(i)</del>	<del>3000 mg/kg</del>	<del>A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210</del>	<del>Maintenir à l'étape 7</del>
Citrate stearyle	484	BPF	<del>XS19, XS33, XS210</del>	Adopte
<b>Esters de saccharose d'acides gras</b>	<b>473</b>	<b>2000 mg/kg</b>	<del>A-CXS19210, XS19, XS33, H-CXS210</del>	Adopte
Butylhydroquinone tertiaire	319	200 mg/kg	15, 130, <del>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</del>	Adopte
Thiodipropionates:	388, 389	200 mg/kg	46, <del>A-CXS19210, XS33</del>	Adopte
Tocophérols	307a, b, c	300 mg/kg	356 & 357, <del>A-CXS19210</del>	Adopte
Citrate de tricalcium:	333(iii)	BPF	<del>277, A-CXS19210, XS33</del>	Adopte
Citrate de tripotassium	332(ii)	BPF	<del>277, A-CXS19210, XS33</del>	Adopte
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	<del>277, A-CXS19210, XS33</del>	Adopte

<b>Catégorie d'aliments n°.02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales</b>				
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite max</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
<b>Extraits de rocou, base de bixine,</b>	<b>160b(i)</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>8, A2-CXS19211, XS329</b>	Adopte
<b>Acide ascorbique, L-</b>	<b>300</b>	<b>BPF</b>	<b>XS19, XS211</b>	Adopte
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	10, <del>A-CXS329</del>	Adopte
<del>Rouge de betterave</del>	<del>162</del>	<del>BPF</del>	<del>XS19, XS211, XS329</del>	<del>Maintenir à l'étape 7</del>
Hydroxyanisole butyle	320	200 mg/kg	15, 130, <del>C2-CXS19211</del>	Adopte
Hydroxytoluène butyle	321	200 mg/kg	15, 130, <del>C2-CXS19211</del>	Adopte
<b>Caramel II-sulfite caramel :</b>	<b>150b</b>	<b>20000 mg/kg</b>	<b>XS19, XS211, XS329</b>	<b>Maintenir à l'étape 4</b>

Carotènes, bêta-, légume:	160a(ii)	1000 mg/kg	<u>E2-CXS19211, XS329</u>	Adopte
Caroténoïdes	SIN 160a(i),a(iii),e,f	25 mg/kg	<u>A2-CXS19211, XS329</u>	Adopte
Chlorophylles	140	BPF	<u>XS19, XS211, XS329</u>	Maintenir à l'étape 7
Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	472c	100 mg/kg	<u>322, G-CXS19211</u>	Adopte
<del>Curcuma</del>	<del>100(i)</del>	<del>5 mg/kg</del>		<del>Maintenir à l'étape 7 (Non nécessaire)</del>
<b>Curcuma</b>	<b>100(i)</b>	<b>5 mg/kg</b>	<u>A2-CXS19211, XS329</u>	Adopte
Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras:	472e	10000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	Adopte
Vert rapide FCF	143	BPF	<u>XS19, XS211, XS329</u>	Adopte
RÉSINE DE GAÏAC	314	1000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	Adopte
Indigotine ( carmin d'indigo	132	300 mg/kg	161, <u>XS19, XS211, XS329</u>	Adopte
Citrates isopropyles	384	200 mg/kg	<u>G-CXS19211</u>	Adopte
<del>Lécithine</del>	<del>322(i)</del>	<del>BPF</del>		<del>Aucune modification</del>
<b>Lycopène, tomates</b>	<b>160d(ii)</b>	<b>5000 mg/kg</b>	<u>XS19, XS211, XS329</u>	Maintenir à l'étape 3
Mono et di glycérides d'acides gras	471	BPF	408, <u>XS211 I-CXS19211</u>	Adopte
Polydiméthylsiloxane	900a.	10 mg/kg	<u>I-CXS19, XS211</u>	Adopte
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	102, <u>XS19, XS211</u>	Adopte
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	15, & 130, <u>C2-CXS19211</u>	Adopte
Esters de propylène de glycol d'acides gras	477	10000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	Adopte
<b>Citrate biacide de sodium</b>	<b>331(i)</b>	<b>BPF</b>	<u>H-CXS19211, XS329</u>	Adopte
Citrate stearyle	484	BPF	<u>XS19, XS211</u>	Adopte
Jaune orangé, FCF	110	300 mg/kg	161, <u>XS19, XS211, XS329</u>	Adopte
<del>Tartazine</del>	<del>102</del>	<del>300 mg/kg</del>	<del><u>XS19, XS211, XS329</u></del>	<del>Maintenir à l'étape 4</del>
Butylhydroquinone tertiaire	319	200 mg/kg	15, 130, <u>C2-CXS19211</u>	Adopte
Thiodipropionates:	388, 389	200 mg/kg	46, <u>XS211</u>	Adopte
Tocophérols	307a, b, c	300 mg/kg	358, <u>B-CXS329</u>	Adopte
<b>Citrate trisodique</b>	<b>331(iii)</b>	<b>BPF</b>	<u>H-CXS19211, XS329</u>	<b>Adopte</b>
<del>Citrate trisodique</del>	<del>331(iii)</del>	<del>BPF</del>		<del>Maintenir à l'étape 7 (Non nécessaire)</del>

**Catégorie d'aliments. 02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables**

Additif	SIN	Limite max	Notes	Recommandations
<del>Extraits de rocou, base de bixine,</del>	<del>160b(i)</del>	<del>100 mg/kg</del>	<del>8</del>	<del>Maintenir à l'étape 4 (Non nécessaire)</del>
<b>Extraits de rocou, base de bixine,</b>	<b>160b(i)</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>8, A-CXS256</b>	Adopte



Benzoates:	210-213	1000 mg/kg	13, <b>B-CXS256</b>	Adopte
<b>Caramel II-sulfite caramel :</b>	150b	20000 mg/kg	<b>A-CXS256</b>	Maintenir à l'étape 4
<b>Caramel II-sulfite caramel :</b>	<b>150b</b>	<b>500 mg/kg</b>	<b>A-CXS256</b>	Adopte
<b>Curcuma</b>	<b>100(i)</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>A-CXS256</b>	Adopte
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	300 mg/kg	27, <b>215</b>	Adopte
<b>Lycopène, tomates</b>	<b>160d(ii)</b>	10000 mg/kg	<b>215</b>	Maintenir à l'étape 3
<b>Extrait de paprika</b>	<b>160c(ii)</b>	40 mg/kg	<b>39, 215</b>	Maintenir à l'étape 2
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii) 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	33, <b>E-CXS256</b>	Adopte
Sorbates	200, <b>202</b> , 203	2000 mg/kg	42, <b>B-CXS256</b>	Adopte
Huile de fève de soja oxydée thermiquement avec des mono et diglycérides d'acides gras	479	5000 mg/kg	<b>F-CXS256</b>	Adopte
<b>Zéaxanthine, synthétique</b>	<b>161h(i)</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>215</b>	Maintenir à l'étape 4

### C. AMENDEMENTS PROPOSES AU TABLEAU 3

#### Section 2 de l'Appendice au tableau 3

Dans le cas de la *Norme pour les matières grasses tartinables et mélanges tartinables* (CXS 256-2007) l'intention du comité de produit a été d'autoriser uniquement des additifs spécifiques du tableau 3 .

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA

<b>02.2.2</b>	<b>Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables</b>
	Régulateurs de l'acidité, agents anti-moussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisateurs et épaississants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme .
<b>Normes Codex-</b>	les matières grasses tartinables et mélanges tartinables ( CXS 256=2007)

**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES NORMES DE PRODUITS CODEX POUR LES ÉPICES ET DES HERBES CULINAIRES (CCSCH)FO) ET LES TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA RELATIFS AU CCSCH**

On propose de renvoyer les amendements proposés du CCSCH à la disposition de l'additif alimentaire dans les normes de CCSCH pour son examen.

**1. Amendements proposés aux la normes de produits Codex pour les poivres noirs, blancs et verts (CXS 326-2017), Cumin (CXS 327-2017) et thym sec (CXS 328-2017)**

Les normes Codex pertinentes pour les épices et les herbes culinaires qui sont alignées avec la NGAA sont incluses dans les catégories alimentaires dans la NGAA.

Numéro CXS	Nom Normes Codex	Catégorie d'aliments de la NGAA
326-2017	Poivres noirs, blancs et verts (BWG)	12.2.1
327-2017	Cumin	12.2.1
328-2017	Thym sec	12.2.1

Les amendements suivants aux dispositions relatives à l'additif alimentaire dans les Normes de produits du Codex sont proposés

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraites sont indiqués en caractères biffés

**A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES A L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES POIVRES NOIRS, BLANCS ET VERTS (CXS 326-2017)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.2.1 (Herbes et matières Épices) sont acceptables pour un emploi dans les poivres verts uniquement conformément à cette norme.**

~~L'additif suivant est autorisé dans les poivres verts uniquement.~~

**Tableau 6, Food additif**

Numéro-INS	Nom de l'additif	Type de poivres		
		Poivres noirs	Poivres blancs	Poivres verts
<b>Conservateurs</b>				
SIN-220	Dioxyde de soufre	Aucun autorisé	Aucun autorisé	150 (mg/kg) Max

**B. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES A L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE CUMIN (CXS STAN 327-2017)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les agents d'antiagglomérants tels qu'énumérés dans le tableau III 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont autorisés uniquement dans le cumin moulu.

**C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES A L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE THYM SEC (CXS STAN 328-2017)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Agents antioxydants, répertorié dans le tableau 1 et le tableau 2 de la catégorie d'aliments 12.2.1 (Herbes et épices) de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans le thym en poudre.**

~~Les agents antioxydants répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans le thym en poudre à des BPF.~~

**2. Amendements proposés aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA dus aux normes de produits Codex pour les poivres noirs, blancs et verts (CXS 326-2017), Cumin (CXS 327-2017) et thym sec (CXS 328-2017)**

Les amendements suivants aux dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la GSFA sont proposés

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en caractères biffés

Les entrées en vert sont pour les projets de dispositions et sont fournies pour information uniquement. Elles seront maintenues à leur étape actuelle et ne seront donc pas ajoutées à l'alignement final du document. Additionnellement, il y a d'autres entrées qui sont fournies pour informations et qui ne requièrent aucun changement de la NGAA.

**NORME POUR LES POIVRES NOIRS, BLANCS ET VERTS (CXS 326-2017) et NORME POUR CUMIN (CXS 327-2017)**

**A. Amendements proposés au tableau 1**

Catégories d'aliments n°12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées

Potassium d'acésulfame : Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant SIN 950					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12,2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées	2000	2008	161, 188, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte

Extraits de rocou, base de bixine, Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160b(i)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12,2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées	50	4	8, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4

Extraits de rocou, à base de norbixine: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160b(ii)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12,2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées	50	4	185, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4

<b>Esters d'ascorbyle Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 304, 305</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	500	2001	10, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte

<b>Hydroxyanisole butylé Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 320</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	200	2005	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte

<b>Hydroxytoluène butyle Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 321</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	200	2006	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte

<b>Caramel II-sulfite ammoniacque caramel Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150b</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	100000	4	<u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4

<b>Caramel IV-sulfite ammoniacque caramel Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150d</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées	10000	2010	<u>XS326, XS327</u>	Adopte

<b>Éthylène Diamine Tetraacetates: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Agent de rétention de colorant, conservateur Séquestrant, stabilisateur SIN 385, 386</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées	70	2001	21, <u>XS326, XS327</u>	Adopte

<b>Néotame: Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant SIN 961</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées	32	2008	161, <u>XS326, XS327</u>	Adopte

<b>Gallate de propyle: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 310</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées	200	2001	15, 130, <u>XS326, XS327</u>	Adopte

<b>Sorbates: Catégorie fonctionnelle: Conservateur SIN 200, 202, 203</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	<b>Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées</b>	1000	2009	42, <u><b>XS326,</b></u> <u><b>XS327</b></u>	Adopte

<b>Butylhydroquinone tertiaire Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 319</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	<b>Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées</b>	200	2005	15, 130, <u><b>XS326,</b></u> <u><b>XS327</b></u>	Adopte

<b>Tocophérols: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 307a, b, c</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	<b>Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées</b>	2000	2018	421, XS326, XS327, XS328	Déjà dans l'alignement (pour information uniquement)

**Catégorie d'aliments. 12.2.1 (Fines herbes et épices**

<b>Caramel I - caramel nature: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150a(ii)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	BPF	4	51, <u><b>XS326,</b></u> <u><b>XS327</b></u>	Maintenir à l'étape 4

<b>Erythritol Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 968</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	200000	4	51, <u><b>XS326,</b></u> <u><b>XS327</b></u>	Maintenir à l'étape 4

Isomalt (Isomaltulose hydrogénée) Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent de charge, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant. SIN 953					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	BPF	7	51, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 7

Lactitol Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, édulcorant , épaississant SIN 966					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	BPF	4	51, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4

Lycopène, tomates Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160d(i)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	2000	3	<u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 3

Stéarate de magnésium Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, émulsifiant, épaississant SIN 470 (iii)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	10000	2	XS326, XS327	Maintenir à l'étape 2

Maltitol Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant. SIN 965(i)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	50000	4	51, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4

Sirop de maltitol Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant. SIN 965 (ii)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	50000	4	51, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4

Extrait de paprika Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160c(ii)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	300	2	39, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 2

<b>Polysorbates: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Stabilisant SIN 432-436</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	2000	2008	<u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte

<b>Dioxyde de silicium, amorphe: Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent antimousse, auxiliaire SIN 551</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	BPF	4	51, <u>XS326</u> , <u>A-CXS327</u>	Maintenir à l'étape 4

<b>Sorbitol Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, humectant, séquestrant, stabilisateur, édulcorant, épaississant. SIN 420(i)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	BPF	7	51, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 7

<b>Sirop de sorbitol Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, humectant, séquestrant, stabilisateur, édulcorant, épaississant. SIN 420 (ii)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	BPF	7	51, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 7

<b>Sucralose (trichlorogalactosucrose) Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant SIN 955</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	400	2008	161, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte

<b>Sucroglycérides: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant SIN 474</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	2000	2018	348, 422, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Sous discussion dans le GTE de la NGAA



<b>Esters de saccharose d'acides gras Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur SIN 473</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	2000	2018	348, 422, <u>XS326, XS327</u>	Sous discussion dans le GTE de la NGAA

<b>Oligoesters de saccharose de type I et de type II: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur SIN 473a</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	2000	2018	348, 422, <u>XS326, XS327</u>	Sous discussion dans le GTE de la NGAA

<b>Sulphites: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur CAS 220-225,539</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	150	2006	44, <u>A-CXS326, XS327</u>	Adopte

<b>Tartrazine Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 102</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	300	7	<u>XS326, XS327</u>	Maintenir à l'étape 7

<b>Xylitol Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant. SIN 967</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	BPF	7	51, <u>XS326, XS327</u>	Maintenir à l'étape 7

#### NOTES

**XS326** "A l'exception des produits conformément à la Norme pour les poivres noirs, blancs et verts (CXS 326-2017)

**XS327:** À l'exception des produits conformément à la Norme pour le Cumin (CXS 327-2017)

**A-CXS326:** Pour les produits conformément à la Norme pour les poivres noirs, blancs et verts (CXS 326-2017) seul le dioxyde de soufre (SIN 220) peut être utilisé et uniquement dans les poivres verts.

**A-CXS327:** Pour les produits conformément à la norme pour le Cumin (CXS 327-2017), uniquement pour un emploi dans le cumin moulu.

#### B AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2

<b>Catégories d'aliments n°12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)</b>					
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Niveau maximal</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
Potassium d'acésulfame :	950	2000	2008	161, 188, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte
Extraits de rocou, base de bixine,	160b(i)	50	4	8, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4
Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	50	4	185, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	500	2001	10, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte
Hydroxyanisol butylé	320	200	2005	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte
Hydroxytoluène butyle	321	200	2006	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte
Caramel II-sulfite caramel	150b	100000	4	<u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4
Caramel IV-sulfite ammoniacal caramel:	150d	10000	2010	<u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte
Acide-éthylène-diamine-tétracétique	385, 386	70	2001	21, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte
NEOTAME	961	32	2008	161, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte
Gallate de propyle	310	200	2001	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte
SORBATES	200 <sub>1</sub> , <u>202</u> , 203	1000	2009	42, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte
Butylhydroquinone tertiaire	319	200	2005	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Adopte
TOCOPHEROLS	307a, b, c	2000	2018	421, XS326, XS327, XS328	Déjà dans l'alignement (pour information uniquement)

<b>Catégorie d'aliments. 12.2.1 (Fines herbes et épices)</b>					
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Niveau maximal</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
CARAMEL I - PLAIN CARAMEL	150a.	BPF	4	51, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4
Erythritol	968	200000	4	51, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4
Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	953	BPF	7	51, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 7
Lactitol	966	BPF	4	51, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 7
Lycopène, tomates	160d(i)	2000	3	<u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 3
Stéarate de magnésium	470(iii)	10000	2	<u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 2
Maltitols	965(i)	50000	4	51, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4
Sirop de maltitol	965(ii)	50000	4	51, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 4
Extrait de paprika	160c(ii)	300	2	39, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Maintenir à l'étape 2

POLYSORBATE S	432-436	2000	2008	<u>XS326, XS327</u>	Adopte
Dioxyde de silicium, amorphe	551	BPF	4	<del>51</del> , <u>XS326, A-CXS327</u>	Maintenir à l'étape 4
Sorbitols	420(i)	BPF	7	51, <u>XS326, XS327</u>	Maintenir à l'étape 7
Sirop de sorbitol	420(ii)	BPF	7	51, <u>XS326, XS327</u>	Maintenir à l'étape 7
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	2008	161, <u>XS326, XS327</u>	Adopte
SUCROGLYCERIDES	474	2000	2018	348, 422, <u>XS326, XS327</u>	Sous discussion dans le GTE de la NGAA
Esters de saccharose d'acides gras	473	2000	2018	348, 422, <u>XS326, XS327</u>	Sous discussion dans le GTE de la NGAA
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	2000	2018	348, 422, <u>XS326, XS327</u>	Sous discussion dans le GTE de la NGAA
SULPHITES	220-225, 539.	150	2006	44, <u>A-CXS326, XS327</u>	Adopte
TARTRAZINE	102	300	7	<u>XS326, XS327</u>	Maintenir à l'étape 7
Xylitol	967	BPF	7	51, <u>XS326, XS327</u>	Maintenir à l'étape 7

## NOTES

**XS326** "A l'exception des produits conformément à la *Norme pour les poivres noirs, blancs et verts (CXS 326-2017)*

**XS327:** À l'exception des produits conformément à la Norme pour le Cumin (CXS 327-2017)

**A-CXS326:** Pour les produits conformément à la Norme pour les poivres noirs, blancs et verts (CXS 326-2017) seul le dioxyde de soufre (SIN 220) peut être utilisé et uniquement dans les poivres verts.

**A-CXS327:** Pour les produits conformément à la norme pour le Cumin (CXS 327-2017), uniquement pour un emploi dans le cumin moulu.

**NORME POUR LE THYM SEC (CXS 328-2017)****A AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA**

Catégories d'aliments n°12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)

<b>Potassium d'acésulfame : Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant SIN 950</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	2000	2008	161, 188, <u>XS328</u>	Adopte

<b>Extraits de rocou, base de bixine, Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160b(i)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	50	4	8 & <u>XS328</u>	Maintenir à l'étape 4

<b>Extraits de rocou, à base de norbixine: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160b(ii)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	50	4	185 & <u>XS328</u>	Maintenir à l'étape 4

<b>Esters d'ascorbyle Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 304, 305</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements)	500	2001	10 & <u>XS328</u>	Adopte

Esters d'ascorbyle Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 304, 305					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
	pour nouilles instantanées				

Hydroxyanisole butylé Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 320					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	200	2005	15, 130, <u>XS328</u>	Adopte

Hydroxytoluène butyle Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 321					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	200	2006	15, 130, <u>XS328</u>	Adopte

Caramel II-sulfite ammoniacal caramel Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150b					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	100000	4	<u>XS328</u>	Maintenir à l'étape 4

Caramel IV-sulfite ammoniacal caramel Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150d					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple,	10000	2010	<u>XS328</u>	Adopte

<b>Caramel IV-sulfite ammoniacque caramel Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150d</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
	assaisonnements pour nouilles instantanées				

<b>Éthylène Diamine Tetraacetates: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Agent de rétention de colorant, conservateur Séquestrant, stabilisateur SIN 385, 386</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	70	2001	21 & <u>XS328</u>	Adopte

<b>Néotame: Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant SIN 961</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	32	2008	161 & <u>XS328</u>	Adopte

<b>Gallate de propyle: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 310</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	200	2001	15, 130 <sub>1</sub> <u>XS328</u>	Adopte

<b>Sorbates: Catégorie fonctionnelle: Conservateur SIN 200, 202, 203</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices,	1000	2009	42 & <u>XS328</u>	Adopte

<b>Sorbates: Catégorie fonctionnelle: Conservateur SIN 200, 202, 203</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
	assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées				

<b>Butylhydroquinone tertiaire Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 319</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées	200	2005	15, 130, <u>XS328</u>	Adopte

<b>Tocophérols: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 307a, b, c</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées	2000	2018	421, XS326, XS327, XS328	Déjà dans l'alignement (Pour information seulement)

#### Catégorie d'aliments. 12.2.1 Fines herbes et épices

<b><u>Carbonate de calcium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisateur.</u> SIN 170(i)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Adopte

<b><u>Silicate de calcium Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant</u> SIN 552</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Adopte

<b>Caramel I - caramel nature: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150a</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	BPF	4	54 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 4

<b>Erythritol Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 968</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	200000	4	54 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 4

<b>Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant SIN 1442</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	<b>Herbes et épices</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte

<b>Isomalt (Isomaltulose hydrogénée) Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent de charge, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant. SIN 953</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<del>12.2.1</del>	<del>Herbes et épices</del>	<del>BPF</del>	<del>7</del>	<del>54</del>	(Non nécessaire)
<b>12.2.1</b>	<b>Herbes et épices</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte

<b>Lactitol Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, édulcorant , épaississant SIN 966</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	BPF	4	54 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 4

<b>Lycopène, tomates Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160d(ii)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	2000	3	<b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 3

<b>Carbonate de magnésium: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur SIN 504(i)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	<b>Herbes et épices</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte



<b>Carbonate hydroxyde de magnésium: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, auxiliaire, agent de rétention de la couleur</b>					
<b>SIN 504 (ii)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Adopte

<b>Oxyde de magnésium Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant</b>					
<b>SIN 530</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Adopte

<b>Magnésium silicate, synthétique Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant</b>					
<b>SIN 553(i)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Adopte

<b>Stéarate de magnésium Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, émulsifiant, épaississant</b>					
<b>SIN 470 (iii)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<del>12.2.1</del>	<del>Herbes et épices</del>	<del>10000</del>	<del>2</del>		(Non nécessaire)
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Adopte <b>Hold pending discussion in GSFA pWG</b>

<b>Maltitol Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.</b>					
<b>SIN 965(i)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>50000</u>	<u>4</u>	<u>51-&amp; XS328</u>	Maintenir à l'étape 4

<b>Sirop de maltitol Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.</b>					
<b>SIN 965 (ii)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>50000</u>	<u>4</u>	<u>51-&amp; XS328</u>	Maintenir à l'étape 4

<b>Mannitol: Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.</b>					
<b>SIN 421</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Adopte

<b>Cellulose microcristalline (Gel de cellulose) Catégorie fonctionnelle: Agents anti-agglomérants,, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur , épaississant</b> <b>SIN 460(i)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Adopte

<b>Extrait de paprika Catégorie fonctionnelle: Colorant</b> <b>SIN 160c(ii)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	300	2	39 & <u>XS328</u>	Maintenir à l'étape 2

<b>Polysorbates: Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant, Stabilisant</b> <b>SIN 432-436</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	2000	2008	<u>XS328</u>	Adopte

<b>Cellulose en poudre: Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.</b> <b>SIN 460 (ii)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Adopte

<b>Sels d'acide myristique, palmitique et stéarique avec de l'ammonium, du sodium, du potassium et du calcium: Catégorie fonctionnelle: Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur</b> <b>SIN 470(i)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Adopte

<b>Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium: Catégorie fonctionnelle: Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur</b> <b>SIN 470 (ii)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Adopte

<b>Dioxyde de silicium, amorphe: Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent antimousse, auxiliaire</b> <b>SIN 551</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<del>12.2.1</del>	<del>Herbes et épices</del>		4	51	(Non nécessaire)
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Adopte <u>Maintenir dans l'attente de la discussion au sein</u>

<b>Dioxyde de silicium, amorphe: Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent antimousse, auxiliaire</b>					
<b>SIN 551</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
					<b>du GTE de la NGAA</b>

<b>Carbonate de sodium Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, sel émulsifiant, agent levant, stabilisateur, épaississant.</b>					
<b>SIN 500(i)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<b>12.2.1</b>	<b>Herbes et épices</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte

<b>Carbonate acide de sodium Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant</b>					
<b>SIN 500 (ii)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<b>12.2.1</b>	<b>Herbes et épices</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte

<b>Sesquicarbonate de sodium Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant</b>					
<b>SIN 500 (ii)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<b>12.2.1</b>	<b>Herbes et épices</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte

<b>Sorbitol Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, humectant, séquestrant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.</b>					
<b>SIN 420(i)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	BPF	7	54- & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 7

<b>Sirop de sorbitol Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, humectant, séquestrant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.</b>					
<b>SIN 420 (ii)</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	BPF	7	54- & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 7

<b>Sucralose (trichlorogalactosucrose) Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant</b>					
<b>SIN 955</b>					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
12.2.1	Herbes et épices	400	2008	161 & <b>XS328</b>	Adopte

<b>Sucroglycérides: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant SIN 474</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	2000	2018	348, 422 & <u><b>XS328</b></u>	Sous discussion dans le GTE de la NGAA

<b>Esters de saccharose d'acides gras Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur SIN 473</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	2000	2018	348, 422 & <u><b>XS328</b></u>	Sous discussion dans le GTE de la NGAA

<b>Oligoesters de saccharose de type I et de type II: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur SIN 473a</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	2000	2018	348, 422 & <u><b>XS328</b></u>	Sous discussion dans le GTE de la NGAA

<b>Sulphites: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur CAS 200-225,539</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	150	2006	44 & <u><b>XS328</b></u>	Adopte

<b>Talc Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, agent d'enrobage, épaississant SIN 500 (iii)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
<u><b>12.2.1</b></u>	<u><b>Herbes et épices</b></u>	<u><b>BPF</b></u>	<u><b>1999</b></u>	<u><b>A-CXS328</b></u>	Adopte

<b>Tartrazine Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 102</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	150	7	44 & <u><b>XS328</b></u>	Maintenir à l'étape 7

<b>Xylitol Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant. SIN 967</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
12.2.1	Herbes et épices	BPF	7	<del>54</del> & <u><b>XS328</b></u>	Maintenir à l'étape 7

## Notes

**XS328** A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Thym sec (CXS 328-2017)

**A-CXS328:** Pour les produits conformément à la norme pour le thym sec (CXS 328-2017), uniquement pour un emploi dans la poudre de thym.

## B AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA

Catégories d'aliments n°12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)					
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Potassium d'acésulfame :	950	2000	2008	161, 188, <b>XS328</b>	Adopte
EXTRAITS D'ANNATTO, A BASE DE BIXINE,	160b(i)	50	4	8 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 4
Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	50	4	185 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 4
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	500	2001	10 & <b>XS328</b>	Adopte
Hydroxyanisole butylé	320	200	2005	15, 130, <b>XS328</b>	Adopte
Hydroxytoluène butyle	321	200	2006	15, 130, <b>XS328</b>	Adopte
Caramel II-sulfite caramel	150b	100000	4	<b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 4
Caramel IV-sulfite ammoniacal caramel:	150d	10000	2010	<b>XS328</b>	Adopte
Acide-éthylène-diamine-tétracétique	385, 386	70	2001	21 & <b>XS328</b>	Adopte
NEOTAME	961	32	2008	161 & <b>XS328</b>	Adopte
Gallate de propyle	310	200	2001	15, 130, <b>XS328</b>	Adopte
SORBATES	200, <b>202</b> , 203	1000	2009	42 & <b>XS328</b>	Adopte
Butylhydroquinone tertiaire	319	200	2005	15, 130, <b>XS328</b>	Adopte
TOCOPHEROLS	307a, b, c	2000	2018	421, XS326, XS327, XS328	Déjà dans l'alignement (Pour information seulement)

Catégorie d'aliments. 12.2.1 Fines herbes et épices					
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<b>CARBONATE DE CALCIUM</b>	<b>170(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
<b>SILICATE DE CALCIUM</b>	<b>552</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
CARAMEL I - PLAIN CARAMEL	150a.	BPF	4	51 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 4
Erythritol	968	200000	4	51 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 4
<b>PHOSPHATE DE DIAMIDON D'HYDROXYPROPYLE</b>	<b>1442</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	953	BPF	7	51	(Non nécessaire)
<b>Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)</b>	<b>953</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
Lactitol	966	BPF	4	51 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 4
Lycopène, tomates	160d(ii)	2000	3	<b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 3

<b>CARBONATE DE MAGNESIUM</b>	<b>504(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
<b>CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM</b>	<b>504(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
<b>OXYDE DE MAGNESIUM</b>	<b>530</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
<b>MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIQUE</b>	<b>553(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
<b>Stéarate de magnésium</b>	<b>470(iii)</b>	<b>BPF</b>	<b>2016</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte <b>Maintenir dans l'attente de la discussion au sein du GTE de la NGAA</b>
Stéarate de magnésium	470(iii)	40000	2		(Non nécessaire)
Maltitols	965(i)	50000	4	51 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 4
Sirop de maltitol	965(ii)	50000	4	51 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 4
<b>MANNITOL</b>	<b>421</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
<b>CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)</b>	<b>460(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
EXTRAIT DE "PAPRIKA"	160c(ii)	300	2	39 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 2
POLYSORBATES	432-436	2000	2008	<b>XS328</b>	Adopte
<b>CELLULOSE EN POUDRE</b>	<b>460(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
<b>SELS D'ACIDE LAURIQUE, MYRISTIQUE ET PALMITIQUE</b>	<b>470(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
<b>SELS D'ACIDE OLEIQUE AVEC DU CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM</b>	<b>470(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
Dioxyde de silicium, amorphe	554	BPF	4	54	(Non nécessaire)
<b>Dioxyde de silicium, amorphe</b>	<b>551</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte <b>Maintenir dans l'attente de la discussion au sein du GTE de la NGAA</b>
<b>CARBONATE DE SODIUM</b>	<b>500(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
<b>CARBONATE ACIDE DE SODIUM</b>	<b>500(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
<b>SESQUICARBONATE DE SODIUM</b>	<b>500(iii)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
Sorbitols	420(i)	BPF	7	54 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 7
Sirop de sorbitol	420(ii)	BPF	7	54 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 7
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	2008	161 & <b>XS328</b>	Adopte
SUCROGLYCERIDES	474	2000	2018	348, 422 & <b>XS328</b>	Sous discussion dans le GTE de la NGAA
Esters de saccharose d'acides gras	473	2000	2018	348, 422 & <b>XS328</b>	Sous discussion dans le GTE de la NGAA

OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	2000	2018	348, 422 & <b>XS328</b>	Sous discussion dans le GTE de la NGAA
SULPHITES	220-225, 539.	150	2006	44 & <b>XS328</b>	Adopte
<b>TALC</b>	<b>553(iii)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Adopte
TARTRAZINE	102	300	7	44 & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 7
Xylitol	967	BPF	7	<del>54</del> & <b>XS328</b>	Maintenir à l'étape 7

## Notes

**XS328** A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Thym sec (CXS 328-2017)

**A-CXS328:** Pour les produits conformément à la norme pour le thym sec (CXS 328-2017), uniquement pour un emploi dans la poudre de thym.

## C AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA

Lors du CCFA50 (voir para. 41-42 de REP18/FA), une procédure révisée pour le listage des normes de produits dans la dernière colonne du tableau 3 a été présentée et convenue. Il a été décidé que les normes de produits qui autorisent soit tous les additifs du tableau 3 soit tous les additifs du tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle particulière ne devraient pas être répertoriées dans la colonne finale du tableau 3. Plutôt, seules les normes de produits qui ont autorisé des additifs particuliers seront répertoriées avec l'additif dans la dernière colonne du tableau 3. Toutefois, il a également été déterminé que la procédure révisée ne serait pas implantée jusqu'à ce que le secrétariat du Codex ait pu résoudre certaines questions technologiques avec la NGAA en ligne. Jusqu'à ce que ces questions aient été résolues, l'ancienne procédure pour le listage des normes de produits dans la dernière colonne du tableau 3 seront encore utilisées.

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraites sont indiqués en caractères biffés

Ce tableau identifie les amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 dû à la Norme pour le Cumin (CXS 327-2017).

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisateur.	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R -2011, CS 291-2010, CS 291 -2011, CS 319-2015 CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 2691967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (pour un emploi dans la masse de fromage uniquement pour ces normes) CS 249-2006, <b>CS 327-2017</b> <b>((agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement))</b>
552	Silicate de calcium	Agent antiagglomérant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				1981, <b>CS 327-2017</b> ( <b>agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement</b> )
1442	Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle	Agent anti-agglomérant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, <b>CS 327-2017</b> ( <b>agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement</b> )
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	Agent anti-agglomérant, agent de charge, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, <b>CS 327-2017</b> ( <b>agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement</b> )
504(i)	Carbonate de magnésium	régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (pour un emploi dans la masse de fromage uniquement pour ces normes), <b>CS 327-2017</b> ( <b>agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement</b> )
504(ii)	Carbonate hydroxyde de magnésium	régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, auxiliaire, agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement)CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 327-2017</b> ( <b>agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement</b> )
530	Oxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011,CS



SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				291-2010, CS 319-2015, <b>CS 327-2017 (agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement)</b>
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	Agent antiagglomérant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, <b>CS 327-2017 (agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement)</b>
470(iii)	Stéarate de magnésium	Agent anti-agglomérant, émulsifiant, épaississant	2016	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R - 2011, <b>CS 327-2017 (agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement)</b>
421	Mannitol	Agent anti-agglomérant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, <b>CS 327-2017 (agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement)</b>
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Agents anti-agglomérants, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement) CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 263-1966, CS 264- 1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269- 1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272- 1968 (pour le traitement de la surface uniquement du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. <u>Pour ces normes de fromage</u> )CS 327-2017 (agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement)
460(ii)	Cellulose en poudre	Agent anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement) CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 263-1966, CS 264- 1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				1966, CS 269- 1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272- 1968 (pour le traitement de la surface uniquement du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. <u>Pour ces normes de fromage</u> )CS 327-2017 (agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement)
470(i)	Sels d'acide laurique, myristique et palmitique	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R - 2011, <b>CS 327-2017</b> ( <b>agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement</b> )
470(ii)	Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R - 2011, <b>CS 327-2017</b> ( <b>agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement</b> )
551	Dioxyde de silicium, amorphe	Agent anti-agglomérant, agent antimousse, auxiliaire	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, <b>CS 327-2017</b> ( <b>agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement</b> )
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, sel émulsifiant, agent levant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R -1966, CS 291 -2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 327-2017</b> ( <b>agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement</b> )
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R -1966, CS 291 -2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 327-2017</b> ( <b>agents anti-</b>

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				<b>agglomérants dans le cumin moulu uniquement)</b>
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement)CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 327-2017 (agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement)</b>
553(iii)	Talc	Agent de charge, agent d'enrobage, épaississant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, <b>CS 327-2017 (agents anti-agglomérants dans le cumin moulu uniquement)</b>

#### Références aux normes de produits pour la NGAA Tableau 3 Additifs

Dans le cas de la *Norme pour le cumin* (CXS 327-2017) l'intention du comité de produit a été d'autoriser uniquement certains additifs du tableau 3 .

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA

<b>12.2.1</b>	<b>Herbes et épices (À L'EXCEPTION DES EPICES)</b>
	Les additifs du tableau 3 ne sont pas autorisés pour utiliser dans les produits conformément à cette norme .
<b>Normes Codex-</b>	Poivres noirs, blancs et verts (CXS 326-2017)
	Les agents anti-agglomérants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les Cumin moulu uniquement, conformément à cette norme.
<b>Normes Codex-</b>	Cumin (CXS 327-2017).

## Annexe 5

**Amendements proposés aux dispositions relatives à l'additif alimentaire des normes de produits Codex CXS 249-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 et CXS 288-1976 pour les graines de tamarinier polysaccharide**

CCFA51 est convenu de demander que le GTE considère l'alignement de:

- Révision de la section de l'additif alimentaire des normes de produits ainsi que cela est indiqué dans CCFA51/CRD2 Annexe 1 Partie A pour inclure les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) dans l'en-tête de la catégorie fonctionnelle appropriée avec une limite maximale d'emploi (LM) de bonnes pratiques de fabrication (BPF) (Voir CCFA51/CRD2 – Recommandation 2)<sup>5</sup>.

Les normes de produits surlignées dans le tableau dans l'Annexe 1 Partie A et les informations pertinentes pour l'alignement est fourni dans le tableau ci-dessous.

N° de la norme	Titre de la norme	Statut NGAA		Statut alignement
		No de la catégorie d'aliments	Annexe au tableau 3	
249-2006	Nouilles instantanées	06.4.3	No	CCFA51 (2019)
273-1968	Fromage frais	01.6.1	No	CCFA52, 2020, App 2
275-1973	Fromage à la crème.	01.6.1	No	CCFA52, 2020, App 2
288-1976	Crème et crèmes préparées	01.4.1	Oui	Non aligné, proposé d'être aligné à CCFA53, 2021
		01.4.2	Oui	
		01.4.3	No	

**Notes:**

a. Si non, les dispositions peuvent être répertoriées dans le tableau 3. Si oui, alors l'emploi des additifs alimentaires dans le tableau 3 a besoin d'être ajouté en tant que dispositions dans les tableaux 1 et 2.

L'entrée mise à jour en 2019 pour les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) dans le tableau 3 de la NGAA (originellement de l'Annexe 1 Partie A) est copiée ci-dessous:

SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Étape	Année	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
437	Graines de tamarinier polysaccharide	Émulsifiant, Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant	Adopté	2019	CS 66-1981 (en tant qu'épaississant dans les olives de table avec garniture uniquement), CS 94-1981, CS 117-1981, CS 119-1981, CS 243-2003, CS 249-2006, CS 256-2007, CS 273-1968 (en tant que stabilisateur, dans la masse de fromage uniquement), CS 275-1973 (en tant qu'émulsifiant, stabilisateur et épaississant dans la masse de fromage uniquement), CS 288-1976, CS 296-2009, CS 309R-2011

L'alignement des graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) pour les normes Codex CXS 249-2006, CXS 273-1968 et CXS 275-1973 semble relativement simple puisque les amendements peuvent être effectués au tableau 3 de la NGAA (ainsi que noté dans le tableau ci-dessus). Toutefois, la situation est plus compliquée pour CXS 288-1976 puisque cette norme est liée à trois produits dans la NGAA, deux de ceux-ci sont répertoriés dans l'Annexe au tableau 3 (catégories d'aliments 01.4.1 et 01.4.2), ce qui signifie que l'emploi des additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 a besoin d'être gouverné par les dispositions écrites dans les tableaux 1 et 2.

**CXS 249-2006 – Norme pour le Nouilles instantanées**

<sup>5</sup> REP 19/FA, para. 58 (i)c

Le GTE relatif à l'alignement à CCFA51 (2019) a proposé des modifications à la section des additifs alimentaires de CXS 249-2006, ainsi que cela est décrit dans REP 19/FA Annexe V. Ceci est copié ci-dessous (sections pertinentes surlignées pour emphase).

Les régulateurs d'acidité, les agents anti-agglomérants les colorants, les conservateurs et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.4.3 ( Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires) et uniquement seulement certains régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants , émulsifiants, exhausteurs de gout humectants, stabilisateurs et épaississants tels qu'indiqués dans le tableau 3 de *la Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme .

Le point important est que la nouvelle section a autorisé certains émulsifiants, stabilisateurs et épaississants dans le tableau 3 de la NGAA pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Il semblerait approprié que les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) avec les catégories fonctionnelles acceptées de l'émulsifiant, agents gélifiants, stabilisants et épaississants aient des dispositions dans cette norme de produits à condition qu'il y ait un accord entre sur le fait qu'il existe une justification technologique pour son emploi dans ces produits. Le Japon a soumis des observations fournissant une justification technologique soutenant l'emploi de l'additif alimentaire en tant qu'épaississant sur d'autres épaississants dans l'Annexe 5 du CX/FA 19/51/7.

Il est proposé d'ajouter CS 249-2006 au tableau 3 de la NGAA pour les graines de tamarinier polysaccharide comme cela est répertorié dans l'Annexe 1 Partie A, comme déjà répertorié dans la mise à jour en 2019 de la NGAA. Aucun changement n'est proposé par conséquent à cette entrée.

SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Étape	Année	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
437	Graines de tamarinier polysaccharide	Émulsifiant, Agent gélifiant, stabilisateur , épaississant			CS 249-2006 (Aucun changement proposé)

Observations reçues du GTE sur la 1ère circulaire

Appuyé Singapour

#### **CXS 273-1968 – Norme pour le fromage cottage**

L'Annexe 2 (CCMMP document d'alignement) contient les amendements proposés pour l'alignement de CXS 273-1968. Ceci est fourni dans la section F de la Partie 1 (Amendements proposés aux normes de produits Codex pour le lait et les produits laitiers) de l'Annexe 2, et est copié ci-dessus (sections pertinentes soulignées pour emphase).

Les régulateurs d'acidité, les conservateurs et les stabilisateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage non affiné) et uniquement certains régulateurs d'acidité, conservateurs et stabilisateurs dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Ainsi que cela est indiqué dans le tableau de la catégorie fonctionnelle dans la norme, les stabilisateurs sont justifiés pour leur emploi dans le fromage de masse uniquement. Il semblerait approprié que les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) avec les catégories fonctionnelles acceptées de l'émulsifiant, agents gélifiants, stabilisants et épaississants aient des dispositions dans cette norme de produits à condition qu'il y ait un accord entre sur le fait qu'il existe une justification technologique pour son emploi dans ces produits. La qualification répertoriée dans l' Annexe 1, Partie A semble appropriée. Par conséquent il est proposé d'ajouter CS 273-1968 avec un énoncé des compétences au tableau 3 de la NGAA pour les graines de tamarinier polysaccharide. Il est toutefois proposé d'effectuer de légers changements à l'énoncé comme indiqué ci-dessous.

SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Étape	Année	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
437	Graines de tamarinier polysaccharide	Émulsifiant, Agent gélifiant, stabilisateur , épaississant			CS 273-1968 (en tant que stabilisateur dans le fromage de masse uniquement)

Observations reçues du GTE sur la 1ère circulaire (aucune proposition n'a été proposée à l'affirmation)

Appuyé Singapour

Une question pour le GTE (2ème circulaire):

Il est important que la catégorie fonctionnelle du stabilisateur soit ajoutée à la note de qualification dans la colonne de droite du tableau pour CS 273-1968, ou est-ce suffisant de dire "dans la masse du fromage uniquement" ainsi que le GTE est convenu pour la 2ème circulaire pour CS 275-1973 (pour les mêmes raisons pour conserver les notes aussi brèves que possible et aussi peu compliquées que possible)?

Observations reçues du GTE sur la 2ème circulaire

Japon: Il soutient l'emploi du terme « dans le fromage de masse uniquement » pour les mêmes raisons comme convenues pour CXS 275-1973

*Proposition du Président: Afin d'utiliser la note de qualification la plus brève possible de "dans la masse du fromage uniquement" pour l'entrée relatée à CS 273-1968 ainsi que le GTE a proposé pour CS 275-1973 dans la colonne de droite de l'entrée du tableau 3.*

### **CXS 275-1973 – Norme pour le fromage à la crème**

Comme pour CXS 273-1968 ci-dessus, l'Annexe 2 (CCMMP document d'alignement) contient les amendements proposés pour l'harmonisation de CXS 275-1973. Ceci est fourni dans la section G de la Partie 1 (Amendements proposés aux normes de produits Codex pour le lait et les produits laitiers) de l'Annexe 2 et est copié ci-dessus (sections pertinentes soulignées pour emphase).

Les régulateurs d'acidité, les agents antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les conservateurs, les stabilisateurs et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 1.6.2.1. (Fromage non affiné) et uniquement certains régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, émulsifiants, agents anti- mousse, conservateurs, stabilisateurs et épaississants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Ainsi que cela est indiqué dans tableau de la catégorie fonctionnelle dans la norme, les émulsifiants, les stabilisateurs et les épaississants sont justifiés pour leur emploi dans le fromage de masse uniquement. Il semblerait approprié que les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) avec les catégories fonctionnelles acceptées de l'émulsifiant, agents gélifiants, stabilisants et épaississants aient des dispositions dans cette norme de produits à condition qu'il y ait un accord entre sur le fait qu'il existe une justification technologique pour son emploi dans ces produits.

Une question pour le GTE (1ère circulaire):

Il est important que les catégories fonctionnelles de l'émulsifiant, du stabilisateur et épaississant soient ajoutées à la note de qualification dans la colonne de droite du tableau ou est-ce que cela suffit de dire "dans la masse du fromage uniquement"?

Observations reçues du GTE sur la 1ère circulaire

Soutient pour une note entière « en tant qu'émulsifiants, stabilisateurs et épaississants dans le fromage de masse uniquement ». Singapour

Soutient une note restreinte dans « la masse du fromage uniquement »: Malaisie, US, Japon et Nouvelle Zélande

Le Japon a suggéré que la note de qualification entière n'est pas nécessaire. C'est pourquoi la catégorie fonctionnelle d'agent gélifiant n'est pas technologiquement justifié pour les aliments conformément à CXS 275-1973.

La Nouvelle Zélande a stipulé que jusqu'à maintenant le travail d'alignement a évité d'inclure les notes relative à l'emploi de la catégorie fonctionnelle dans le tableau 3. C'est principalement une question de bon sens pour garantir que les entrées de la colonne 5 ne sont pas inutilement compliquées. Les restrictions de la catégorie fonctionnelle dans la colonne de la catégorie fonctionnelle et les additifs du tableau 3 sont autorisés à des BPF de sorte GMP de sorte qu'il y ait moins d'inquiétude relative à la sécurité en comparaison aux additifs des tableaux 1 et 2 .

Résultat: Changement à la note de qualification la plus brève étant "dans la masse du fromage uniquement " du au support pour cette option, en particulier pour conserver les entrées de la colonne 5 dans le tableau 3 aussi brèves et simples que possible et afin d'être conforme aux approches actuelles.

SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Étape	Année	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
437	Graines de tamarinier polysaccharide	Émulsifiant, Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant			CS 275-1973 (en tant que stabilisateur, épaississant et émulsifiant dans la masse du fromage uniquement)

### CXS 288-1976 – Crème et crème préparée

Cette norme de produits n'a pas encore été harmonisée. Le plan de travail à mener pour l'harmonisation a été indiqué lors de la réunion du CCFA53 en 2021, avec la partie restante des normes sur le lait et les produits laitiers.

L'Annexe C de la NGAA répertorie trois catégories d'aliments liées à XS 288-1976; soit 01.4.1, 01.4.2 et 01.4.3. Ainsi que cela a été noté auparavant, deux de ces catégories d'aliments (01.4.1 et 01.4.2) sont répertoriées dans l'Annexe au tableau 3 ce qui signifie que l'emploi des additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 doivent être gouvernées par des dispositions écrites dans les tableaux 1 et 2. Ceci complique l'harmonisation pour les graines de tamarinier polysaccharide pour CXS 288-1976. Il est inapproprié d'ajouter CX 288-1976 dans la colonne de droite du tableau 3, pour les les graines de tamarinier polysaccharide.

Il existe deux options à examiner par le GTE:

- 1) de conserver l'harmonisation des dispositions des graines de tamarinier polysaccharide pour CXS 288-1976 jusqu'à ce qu'un alignement complet soit exécuté ce qui devrait être réalisé dans CCFA53 (2021), ou
- 2) pour achever l'alignement individuel pour les amendements aux catégories d'aliments 01.4.1 et 01.4.2 dans les tableaux 1 et 2, et les catégories d'aliments 01.4.3 dans le tableau 3, avec les notes appropriées.

Si option 1: Aucune activité n'est requise pour CCFA52.

Si option 2: L'alignement pourrait être achevé à condition qu'il y ait un accord sur le fait qu'il existe une justification technologique pour son emploi dans ces produits. Les amendements proposés aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA sont fournis à la fin du document.

#### Observations reçues du GTE sur la 1ère circulaire

Support pour option 1: Le Japon, comme il considère comme approprié d'examiner horizontalement toutes les dispositions pour le tableau 3 les stabilisateurs et les épaississants dans CXS 288-1976 ensemble. Sinon le CCFA examinera les dispositions pour SIN 437 lors du CCFA52 et alors l'autre tableau 3 les stabilisateurs et les épaississants dans CXS 283-1976 à CCFA53. La Nouvelle Zélande a considéré comme approprié d'attendre qu'un alignement complet soit exécuté puisqu'il y aura des changements supplémentaires en même temps qui requièrent un alignement plus avancé. L'additif alimentaire n'est pas actuellement utilisé dans les crèmes en Nouvelle Zélande.

Support pour option 2: La Malaisie, les USA puisque le président a déjà entrepris le travail requis pour effectuer une modification.

Résultat: Les soumissions ont été divisées en deux options.

#### Observations reçues du GTE sur la 2ème circulaire

Japon: Il réitère il soutient la proposition du président, soit l'option 1

*Proposition du Président: Il est proposé d'adopter l'option 1 consistant à ne pas procéder à l'alignement partiel de SIN 437 lié au CXS 288-1976 lors de la présente réunion du CCFA52, mais d'attendre que l'alignement complet soit effectué, probablement pour le CCFA53. En effet, on a estimé qu'il était plus judicieux d'utiliser les ressources du GTE sur l'alignement pour effectuer l'alignement complet une seule fois. Par conséquent, les amendements proposés aux tableaux 1, 2 et 3 énumérés dans la première circulaire ont été supprimés par biffage (conservés pour information future afin que ce travail ne soit pas perdu).*

#### **Résumé de la recommandation**

*Proposition du président: La recommandation proposée est d'apporter les changements suivants à l'entrée pour le polysaccharide de la graine de tamarin dans le tableau 3 afin de refléter les propositions précédentes du président.*

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en caractères biffés

SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Étape	Année	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
437	Graines de tamarinier polysaccharide	Émulsifiant, Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant	Adopté	2019	CS 66-1981 (en tant qu'épaississant dans les olives de table avec garniture uniquement), CS 94-1981, CS 117-1981, CS 119-1981, CS 243-2003, <del>CS 249-2006</del> , CS 256-2007, <del>CS 273-1968</del> (en tant que stabilisateur, dans la masse de fromage uniquement), CS 275-1973 (en tant qu'émulsifiant, stabilisateur et épaississant dans la masse de fromage uniquement), CS 288-1976, CS 296-2009, CS 309R-2011

## Amendements proposés au tableau 1

<u>Graines de tamarinier polysaccharide</u> <u>SIN 437: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant</u>				
<u>No de la catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite max</u>	<u>Notes</u>	<u>Recommandations</u>
<u>01.4.1</u>	<u>Crème pasteurisée (nature)</u>	<u>BPF</u>	<u>A288</u>	<u>Adopte</u>

## Note:

A288 — Pour un emploi dans la crème reconstituée, la crème recombinaison et les produits à base crème liquide préemballé conformément à la norme pour la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976) uniquement.

<u>Voir de tamarinier polysaccharide</u> <u>SIN 437: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant</u>				
<u>No de la catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite max</u>	<u>Notes</u>	<u>Recommandations</u>
<u>01.4.2</u>	<u>Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)</u>	<u>BPF</u>	<u>B288</u>	<u>Adopte</u>

## Note:

B288 — Pour un emploi dans les crèmes fouettées uniquement et les crèmes emballées sous pression et les crèmes fouettées conformément à la crème et crème préparée (CXS 288-1976) uniquement.

## Amendements proposés au tableau 2

<u>Catégories d'aliments 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)</u>				
<u>Additif</u>	<u>SIN</u>	<u>Limite max</u>	<u>Notes</u>	<u>Recommandations</u>
<u>Voir tamarinier polysaccharide</u>	<u>437</u>	<u>BPF</u>	<u>A288</u>	<u>Adopte</u>

<u>Catégorie d'aliments . 01.4.2 (Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)</u>				
<u>Additif</u>	<u>SIN</u>	<u>Limite max</u>	<u>Notes</u>	<u>Recommandations</u>
<u>Voir tamarinier polysaccharide</u>	<u>437</u>	<u>BPF</u>	<u>B288</u>	<u>Adopte</u>



**Notes:**

**A288** — **Pour un emploi dans la crème reconstituée, la crème recombinaée et les produits à base crème liquide préemballé conformément à la norme pour la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976) uniquement.**

**B288:** — **Pour un emploi dans les crèmes fouettées uniquement et les crèmes emballées sous pression et les crèmes fouettées conformément à la crème et crème préparée (CXS 288-1976) uniquement.**

**Amendements proposés au tableau 3**

<b>SIN</b>	<b>Additif</b>	<b>Catégorie fonctionnelle</b>	<b>Étape</b>	<b>Année</b>	<b>Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes</b>
437	Graines de tamarinier polysaccharide	Émulsifiant, Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant			<b><u>CS 288-1976 (pour la crème fermentée et crème acidifiée uniquement)</u></b>

## ALIGNMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA NGAA – EVITANT DE FUTURE DIVERGENCE ENTREZ LA NGAA ET LES NORMES DE PRODUITS

### Historique

Lors des 38<sup>ème</sup>, 39<sup>ème</sup> et 40<sup>ème</sup> sessions, le CCFA a débattu largement de la relation entre la NGAA et les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits Codex et a atteint un consensus en rapport à la procédure pour le développement de la NGAA, impliquant une manière claire et transparente pour le Comité de produits Codex responsable pour ces catégories d'aliments qui sont couvertes par la norme de produits.

L'objectif clé qui est convenu par le CCFA était que d'avoir la NGAA comme unique source des dispositions relatives à l'additif alimentaire du Codex et d'obtenir l'achèvement de l'harmonisation du travail.

Le CCFA a établi chaque année un groupe de travail électronique (GTE) pour examiner l'alignement des tranches des normes de produits avec la NGAA. À travers ce travail, le GTE a développé un arbre de décision pour faciliter le travail d'alignement et comme une façon d'achever progressivement l'objectif de la NGAA à savoir d'être l'unique référence du Codex pour les additifs alimentaires.

Le travail d'alignement a maintenant été achevé pour des résultats des normes de produits y compris pour les produits à base de viande, les bouillons et les consommés, le chocolat et les produits à base de cacao, le poisson et les produits à base de poisson et les fromages transformés. Les normes de produits alignées incluent maintenant une référence générale à la NGAA en rapport aux dispositions de l'additif alimentaire.

Le groupe de travail classique sur l'approbation et l'alignement (réf. CRD 3, CCFA51) qui s'est rencontré juste avant le CCFA51, a débattu des problèmes relatifs à la future divergence de la NGAA et les normes de produits alors que les normes de produits amendent ou développent des dispositions relatives aux niveaux additifs alimentaires. Le président du GTE a suggéré que le processus pour de telles nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires soient examinées plus avant de sorte que le travail sur l'alignement peut être achevé et la NGAA peut être maintenue en tant que point de référence unique pour les additifs alimentaires dans le Codex Alimentarius. Par conséquent, le CCFA51 est convenu de demander au GTE sur l'alignement d'examiner la question de la façon dont la divergence future de la NGAA et des normes de produits peut être évitée.

### Activité GTE

#### Première circulaire

La première circulaire au GTE sur l'alignement a recueilli les points de vue des membres du GTE sur quatre questions relatives à la façon dont les divergences futures entre la NGAA et les normes de produits peuvent être évitées. En réponse à ces quatre questions, des soumissions ont été reçues d'ISDI, ICBA, la Nouvelle Zélande, Singapour et les USA.

#### Seconde circulaire

Un document a été distribué en tant que partie de la deuxième circulaire au GTE sur l'alignement en octobre 2019. Les questions, recommandations et points de décision clés qui ont été établies dans le GTE sur l'Alignement sont dans l'Annexe 1. En réponse à la deuxième circulaire, des soumissions ont été reçues d'ISDI, ICBA, Brésil, Nouvelle Zélande, Malaisie, et Japon

### Discussion

#### Comités actifs

Plusieurs des observations reçues des participants du GTE ont souligné que le processus pour assurer que de futures divergences n'apparaîtront pas dépend du fait s'il existe un Comité de produits actif du Codex (avec des réunions classiques). Pour les catégories d'aliments sans des comités de produits actifs, la responsabilité pour des restes de dispositions pour de nouveaux ou additifs modifiés avec le CCFA.

Pour des catégories d'aliments où il y a un Comité de produits *active* (avec des réunions classiques), les Comités de produits actifs (*avec les réunions classiques*) ne devrait pas effectuer de changements à la section des additifs alimentaires de la norme de produits sans l'accord de CCFA. Plutôt, une référence à la NGAA devrait être maintenue et le Comité de produits devrait effectuer une requête pour l'addition ou le changement d'une disposition relative à un additif alimentaire directement au CCFA après examen des fonctions technologiques (s) entreprises pour chaque additif alimentaire.

En addition aux Comités des produits *actifs* (*avec des réunions classiques*), il existe aussi des Comités de produits ajournés et des Comités de produits actifs (travaillant par correspondance uniquement). Le rôle de ces autres Comités de produits peut être classifié comme suit:

(i) Comités ajournés C'est la responsabilité du CCFA d'effectuer de nouvelles dispositions ou dispositions modifiées relatives aux additifs alimentaires.

(ii) Comités de produits actifs (*travaillant par correspondance uniquement*): Les Comités de produits travaillant par correspondance s'ils travaillent uniquement sur une tâche spécifiquement (par ex. développement d'une norme), c'est la responsabilité du CCFA d'effectuer de nouvelles dispositions ou dispositions modifiées relatives aux additifs alimentaires, à moins que le mandat spécifique pour le Comité inclût l'examen des dispositions relatifs aux additifs alimentaires. Dans ce dernier cas, le Comité devrait travailler en conjonction avec le CCFA et soit considéré en tant que Comité de produits actif.

#### Justification technologique

Là où il y a un Comité de produits *actif*, pertinent pour la disposition relative à l'additif alimentaire sous examen, il est reconnu qu'ils sont dans la meilleure position pour décider si l'emploi d'un additif particulier est technologiquement justifié dans les normes de produits relevant de leur responsabilité. En outre il est reconnu qu'ils ont l'expertise pour confirmer le besoin, et lorsque nécessaire, clarifier les fonction(s) technologiques entreprises(s) pour chaque additif alimentaire. Ce rôle important ne contribuera pas à un entendement de la nature/objectif des dispositions.

#### Catégorie fonctionnelle

C'est une pratique longuement établie afin d'inclure une liste de catégories fonctionnelles spécifiques dans la référence générale à la NGAA au sein des normes, en tant que partie du travail d'alignement. Là où il y a un Comité de produits *actif*, *il pourrait examiner le listage d'une catégorie fonctionnelle nouvelle/amendée en consultation avec le CCFA.*

Trois questions ont été posées au GTE en rapport avec le problème de la catégorie fonctionnelle - *Voir Annexe 1*. Toutes les soumissions reçues en réponse à la deuxième circulaire ont soutenu le maintien du listage des catégories fonctionnelles spécifiques dans les normes de produits. Les auteurs n'ont pas pris en compte qu'il était approprié d'inclure uniquement ces informations dans la NGAA dans l'avenir.

#### *Proposition du Président*

Il est proposé de conserver les catégories fonctionnelles dans la phrase standard se référant à la NGAA dans la norme de produits comme un résultat du travail d'alignement du CCFA.

#### Arbre de décision et points de décision

En prenant en compte les observations fournies durant le travail du GTE, un arbre de décision proposé concis a été développé pour examen du CCFA. L'arbre de décision a pour objectif d'éviter les futures divergences relatives aux dispositions des additifs alimentaires dans la NGAA avec les normes de produits.

#### **Recommandations**

1. Il est recommandé que le CCFA souscrive à *la Directive afin d'éviter les futures divergences relatives aux dispositions des additifs alimentaires dans la NGAA avec les normes de produits* à savoir l'Annexe 2.
2. La directive, si acceptée par le CCFA, devrait être communiquée avec les Comités de produits actifs et publiés en tant que document informatif.

## **Annexe 1 – Questions, recommandations et points de décisions clés qui ont été soumis au GTE sur l’alignement, en tant que partie de la deuxième circulaire.**

Le GTE sur l’alignement a été requis d’examiner les **questions et recommandations** suivantes en tant que partie de la 2<sup>ème</sup> circulaire qui a été distribuée en octobre 2019.

### **Questions dans la 2ème circulaire**

1. Est-ce que la pratique du listage des catégories fonctionnelles dans la référence générale à la NGAA dans les normes de produits requises?
2. Comment cette information est-elle utilisée?
3. Est-ce que cette information pourrait être incluse uniquement dans la NGAA dans l’avenir? Par exemple, la norme de produits pourrait affirmer que “les additifs alimentaires utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 (et 3 si pertinent) de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d’aliments x.x.x (nom) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.” Si une disposition relative à l’additif alimentaire est uniquement pour un certain type de catégorie fonctionnelle qui sera abordée par une note dans la NGAA?

### **Recommandations dans la deuxième circulaire**

1. Une fois que l’alignement de la norme de produits est complet, aucun changement ne sera effectué à la section des additifs alimentaires des normes de produits autre que l’examen du listage d’une nouvelle catégorie fonctionnelle/amendée en consultation avec le CCFA. La norme de produits maintiendra une référence générale à la NGAA.
2. Pour les catégories d’aliments sans des comités de produits actifs, la responsabilité pour des restes de dispositions pour de nouveaux ou additifs modifiés avec le CCFA.
3. Pour les catégories d’aliments sans des comités de produits actifs, la responsabilité pour des restes de dispositions pour de nouveaux ou additifs modifiés avec le CCFA. Toutefois Le Comité d’expertise confirmera le besoin et là ou nécessaire clarifiera les fonction(s) technologiques entreprises(s) pour chaque additif alimentaire.
4. Le CCFA recommande un procédé formel qui peut être partagé avec les Comités de produits Codex avec le but d’éviter de future divergence pour les normes de produits pour lesquelles l’alignement est complet. Ce procédé doit contenir un document bref d’orientation <sup>6</sup> avec un arbre de décision schématique.

### **Points de décision clés dans la deuxième circulaire**

Les points de **décisions clés** qui sont envisagés dans l’arbre de décision (fait référence à la recommandation 4 ci-dessus) lors de l’examen des dispositions relatives aux nouveaux additifs alimentaires proposés ou amendés sont:

1. Est-ce que l’alignement a été achevé pour les normes de produits pertinente(s)
2. Y a-t-il un Comité de produits *actif* (avec des réunions classiques)?
3. Là où il y a un Comité de produits actifs (avec des réunions classiques), est-ce que le Comité considère qu’il y a une justification technologique pour les emplois d’additifs alimentaires proposés nouveaux ou amendés?

---

<sup>6</sup> Ce document d’orientation exposera les principales étapes sera qui seront prises pour requérir les additions ou changements aux dispositions de l’additif alimentaire et soit compatible avec le Manuel de Procédure du Codex , par ex. Les relations entre les Comités de produits et les Comités s’occupant de questions générales”.

## **Annexe 2 – Directive afin d'éviter les futures divergences relatives aux dispositions des additifs alimentaires dans la NGAA avec les normes de produits.**

### **Historique**

Le CCFA est convenu que la NGAA doit être l'unique source des dispositions relatives aux additifs alimentaires du Codex Ceci requiert que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits soient « alignées »; c'est-à-dire éliminées des normes de produits et ajoutées à la NGAA avec tout amendement pertinent ou notes comme requis. Cette activité a été entreprise par un GTE du CCFA utilisant une approche d'arbre de décision et est en cours<sup>7</sup>. Lorsque les normes de produits ont été alignées une référence générale est ajoutée à la section des additifs alimentaires de la norme de produits se référant aux sections appropriées de la NGAA.

Le CCFA s'inquiète du fait qu'après qu'une norme de produits a été alignée avec la NGAA, les Comités de produits peuvent souhaiter de changer les dispositions des additifs alimentaires pertinents pour leurs normes de produits mais de ne pas notifier le CCFA de mettre à jour la NGAA. De tels changements pourraient inclure les dispositions relatives aux additifs alimentaires supplémentaires, l'amendement des catégories fonctionnelles ou altérer les conditions de l'emploi des additifs alimentaires. Il est important que la NGAA reste actuelle et soit maintenue comme l'unique source des dispositions de l'additif alimentaire. Par conséquent il est recommandé que si une modification est requise relative aux dispositions des additifs alimentaires par les Comités de produits de telles requêtes doivent être effectuées auprès du CCFA de sorte que des changements peuvent être effectués à la NGAA, et si nécessaire, des changements à la référence générale à la NGAA dans la norme de produits

Ce projet de "document d'orientation a été écrit avec l'objectif de garantir qu'il n'y a pas de divergence relative aux dispositions de l'additif alimentaire dans la NGAA avec les normes de produits après que l'alignement a été achevé.

### **Comités de produits**

#### Comités de produits actifs (avec des réunions classiques)

les Comités de produits actifs (avec des réunions classiques) ne devraient pas effectuer des changements à la section de l'additif alimentaire de la norme de produits sans l'accord du CCFA. Plutôt, une référence à la NGAA devrait être maintenue et le Comité de produits devrait effectuer une requête pour l'addition ou le changement d'une disposition relative à un additif alimentaire directement au CCFA après examen des fonctions technologiques (s) entreprises pour chaque additif alimentaire.

#### Comité de produit aboli

La responsabilité pour des restes de dispositions pour de nouveaux ou additifs modifiés avec le CCFA.

#### Comités de produits ajournés ainsi que des comités de produits actifs (travaillant par correspondance uniquement).

- Comités de produits ajournés: C'est la responsabilité du CCFA d'effectuer de nouvelles dispositions ou dispositions modifiées relatives aux additifs alimentaires.
- Comités de produits actifs (*travaillant par correspondance uniquement*): Les Comités de produits travaillant par correspondance s'ils travaillent uniquement sur une tâche spécifique (par ex. le développement d'une norme), c'est la responsabilité du CCFA d'effectuer de nouvelles dispositions ou dispositions modifiées relatives aux additifs alimentaires, à moins que le mandat spécifique pour le Comité inclût l'examen des dispositions relatifs aux additifs alimentaires. Dans ce dernier cas, le Comité devrait travailler en conjonction avec le CCFA et soit considéré en tant que Comité de produits actif.

### **Justification technologique**

Là où il y a un Comité de produits actif, pertinent pour la disposition relative à l'additif alimentaire sous examen, il est reconnu qu'ils sont dans la meilleure position pour décider si l'emploi d'un additif alimentaire particulier est technologiquement justifié dans les normes de produits relevant de leur responsabilité. En outre il est reconnu qu'ils ont l'expertise pour confirmer le besoin, et lorsque nécessaire, clarifier les fonction(s) technologiques entreprises(s) pour chaque additif alimentaire. Ce rôle important ne contribuera pas à un entendement de la nature/objectif des dispositions.

### **Catégorie fonctionnelle**

<sup>7</sup> Directive des comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires, [http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/Codexalimentarius/committee/docs/INF\\_CCFA\\_e\\_01.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/Codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFA_e_01.pdf)

C'est une pratique longuement établie afin d'inclure une liste de catégories fonctionnelles spécifiques dans la référence générale à la NGAA au sein des normes, en tant que partie du travail d'alignement. Là où il y a un Comité de produits *actif*, toute suggestion afin d'inclure une catégorie fonctionnelle nouvelle ou amendée devrait être effectuée en consultation avec le CCFA.

Un arbre de décision concis pour faciliter la compréhension de cette directive est indiquée ci-dessous.

