



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-huitième session

Xi'an, Chine, 14-18 mars 2016

LES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES TABLEAUX 1 ET 2 DANS LES CATEGORIES D'ALIMENTS 01.2 JUSQU'A 08.4, A L'EXCLUSION DES CATEGORIES D'ALIMENTS 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3 ET 05.1.4 - EN ATTENTE DU CCFA47

Généralités

1. Ce document rassemble les dispositions du document CX/FA 15/47/9 qui en raison de contraintes de temps n'ont pas été examinées par la quarante-septième session du CCFA (CCFA47).
2. Afin de faciliter l'examen du document, les notes d'introduction du document CX/FA 15/47/9 (paras 2-5) sont reproduites ci-dessous.
3. Ce document sera examiné par le groupe de travail physique qui aura lieu le 11 et 12 mars 2016 avec les observations soumises à la CCFA47 par: ELC, ICGA and IFAC (ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCFA/ccfa47/fa47_09e.pdf), ICGA ([CX/FA 15/47/9 Add.1](#)), IGCA ([CX/FA 15/47/9 Add.2](#)); Chine, Japon, République de Corée, Union Africaine, ICGA, IFAC ([CRD12](#)) et la Fédération Russe ([CRD20](#)).

(Extrait du CX / FA 15/47/9)

Document de travail

2. L'Annexe 1 du présent document rassemble les observations des membres du GTE sur le projet et l'avant-projet des dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.2 à 08.4, à l'exception des dispositions dans les catégories d'aliments qui sont à examiner par le GTE sur l'alignement, ou les dispositions pour les additifs alimentaires avec les fonctions "colorant ou "édulcorant". Les dispositions sont présentées dans la structure des catégories d'aliments répertoriées dans le tableau 2 de la NGAA. Des informations sur les normes de produits Codex correspondantes ainsi que sur l'emploi des additifs alimentaires dans ces normes de produits sont fournies pour chaque catégorie d'aliments. Des informations sont également présentées sur la décision du groupe de travail classique lors du 45^{ème} ou 46^{ème} CCFA ainsi que la justification de l'emploi des émulsifiants, des stabilisants et des épaississants ou des régulateurs d'acidité dans des catégories d'aliments qui apparaissent dans l'Appendice au tableau 3.
3. De nombreux membres du GTE ont fourni des observations détaillées sur les dispositions à l'étude. Ces observations ont également été résumées par un membre du GTE pour une intégration dans la compilation présentée dans l'Annexe 1. Lorsque davantage d'informations détaillées étaient fournies par un membre du GTE que ce qui est présenté dans l'Annexe 1, la phrase "information additionnelle fournie" est introduite après les observations des membres dans le tableau de compilation. Les observations détaillées sont présentées en langue originale dans le document CX/FA 15/47/9 Add.1 pour référence par le Comité.
4. L'Annexe 1 de ce document présente également des propositions pour action par le Comité sur les dispositions à l'étude. Les propositions présentées dans l'Annexe 1 sont fondées sur une approche consensuelle prenant en compte l'alignement avec les normes de produits correspondantes et les observations par les membres du groupe de travail électronique. Ces recommandations sont basées sur une approche dite "valeur probante"; c'est-à-dire, il a été accordé plus de valeur aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justifications.
5. Les conventions suivantes ont été utilisées pour préparer l'Annexe 1:
 - Lorsque la recommandation est de déplacer une disposition de l'additif alimentaire d'une catégorie d'aliments-mère à une sous-catégorie, la disposition d'origine dans la catégorie d'aliments-mère est

indiquée en ~~caractères biffés~~ et la nouvelle disposition dans la sous-catégorie est en **caractères gras** avec la mention « aucune Étape » indiquée dans la colonne "Étape/Adoptée.

- L'intitulé du tableau de compilation pour les catégories d'aliments qui doivent être examinées par le GTE sur l'alignement est sur fond gris.

Annexe 1: dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.2 à 08.4, à l'exception des dispositions dans les catégories d'aliments qui sont à examiner par le GTE sur l'alignement, ou les dispositions pour les additifs alimentaires avec les fonctions "colorant ou "édulcorant".

Catégorie d'aliments no. 01.2 (Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: Aucune, 243-2003 correspond aux sous-catégories 01.2.1.1 & 01.2.1.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Déplacer dans les sous catégories - autorisé dans CODEX STAN 243-2003 dans les deux sous catégories mais avec des restrictions	Brésil, EU, Iran, RF, IDF: soutiennent la proposition du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Déplacer vers FC 0.1.2.2 - non autorisé dans CODEX STAN 243-200	Brésil, EU, Iran, RF, IDF: soutiennent la proposition du GTE

Catégories d'aliments n° 01.2.1 (Laits fermentés (nature))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: Aucune, 243-2003 correspond aux sous-catégories 01.2.1.1 & 01.2.1.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	1500	1	4	Régulateur de l'acidité	Déplacer vers les sous catégories – CODEX STAN 243-2003 n'autorise pas les régulateurs de l'acidité dans les laits	Brésil, UE, Iran, RF, IDF: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique (GTE) USA: les laits acidifiés sont des laits "caillés" qui peuvent être produits par une fermentation bactérienne et/ou l'addition d'acide. Les laits acidifiés (sans indication de fermentés ou non fermentés) sont inclus dans le descripteur pour r 01.2.1 et peut être traités thermiquement ou non thermiquement (correspond aux deux sous-catégories). CODEX STAN 243-2003 correspond à la sous-catégorie 01.2.1.1 et n'autorise pas les

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						fermentés nature non traités.	régulateurs de l'acidité, mais également ne couvre pas les laits acidifiés non fermentés. Les adipates sont utilisés dans les laits acidifiés fermentés et non fermentés aux USA. Requiert un déplacement vers les sous catégories avec la note suivante dans la Catégorie d'aliments suivante 01.2.1.1 "pour un emploi dans les laits acidifiés non fermentés uniquement " afin d'éviter un conflit avec CODEX STAN 243-2003.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	30000		7	Émulsifiant	Interrompt- Les émulsifiants non autorisés dans les laits fermentés nature	Brésil, UE, Iran, RF, IDF: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique (GTE)
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût – SIN 334 uniquement)	Déplacer vers les sous catégories – CODEX STAN 243-2003 n'autorise pas les régulateurs de l'acidité dans les laits fermentés nature non traités.	Brésil, UE, Iran, RF, IDF: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique (GTE) USA: les laits acidifiés sont des laits "caillés" qui peuvent être produits par une fermentation bactérienne et/ou l'addition d'acide. Les laits acidifiés (sans indication de fermentés ou non fermentés) sont inclus dans le descripteur pour r 01.2.1et peut être traités thermiquement ou non thermiquement (correspond aux deux sous catégories). CODEX STAN 243-2003 correspond à la sous-catégorie 01.2.1.1 et n'autorise pas les régulateurs de l'acidité, mais également ne couvre pas les laits acidifiés non fermentés. Les tartrates sont utilisés dans les laits acidifiés fermentés et non fermentés aux USA. Requiert un déplacement vers les sous catégories avec la note suivante dans la catégorie d'aliments suivante 01.2.1.1 "pour un emploi dans les laits acidifiés non fermentés uniquement " afin d'éviter un conflit avec CODEX STAN 243-2003.

Catégorie d'aliments no. 01.2.1.1 (Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Les régulateurs de l'acidité non justifiés horizontalement, ES&T justifié avec les notes 234¹ et 235².

Normes de produits correspondantes: 243-2003: autorise différents additifs dans des aliments variés;

¹ **Note 234:** Pour un emploi en tant que stabilisateur ou épaississant uniquement.

² **Note 235:** Pour un emploi dans les produits reconstitués et recombinaison uniquement.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	1500	1		Régulateur de l'acidité	Adopter avec la note 1 et la nouvelle note "pour un emploi dans les laits non fermentés acidifiés"	USA: les laits acidifiés sont des laits "caillés" qui peuvent être produits par une fermentation bactérienne et/ou l'addition d'acide. CODEX STAN 243-2003 n'autorise pas les régulateurs de l'acidité, mais également ne couvre pas les laits acidifiés non fermentés. Les adipates sont utilisés dans les laits acidifiés fermentés et non fermentés aux USA. Afin d'éviter un conflit avec CODEX STAN 243-2003, les USA requièrent l'adoption avec la note suivante: "pour un emploi dans les laits non fermentés acidifiés uniquement."
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	adopte à des BPF avec la note 235 "Pour un emploi dans les produits reconstitués et recombines uniquement" et 234 "Pour un emploi en tant que stabilisateur ou épaississant uniquement". Correspond à CODEX STAN 243-2003	Brésil: BPF non appropriées pour une DJA numérique UE: BPF non appropriées Adopte à une LM inférieure - A 10 000 ppm un enfant de 20 kg atteindrait une DJA ((JECFA ADI 70 mg/kg pc/d) en buvant 140 ml; tandis que pour les enfants la consommation moyenne des produits de laits fermentés varie entre 70-235ml et P95 consommateurs 142-580ml dans l'UE. Pour information non autorisé dans cet aliment dans l'UE mais autorisé dans la bière, les boissons maltées, le cidre et le poiré à 100 ppm dans les boissons aromatisées à 300 ppm. Japon, Iran, IDF: soutiennent des BPF avec les deux notes 234 et 235 pour aligner avec CODEX STAN 243-2003.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopter avec la note 1 et la nouvelle note "pour un emploi dans les laits non fermentés acidifiés"	USA: les laits acidifiés sont des laits "caillés" qui peuvent être produits par une fermentation bactérienne et/ou l'addition d'acide. CODEX STAN 243-2003 n'autorise pas les régulateurs de l'acidité, mais également ne couvre pas les laits acidifiés non fermentés. Les tartrates sont utilisés dans les laits acidifiés fermentés et non fermentés aux USA. Afin d'éviter un conflit avec CODEX STAN 243-2003, les USA requièrent l'adoption avec la note suivante: "pour un emploi dans les laits non fermentés acidifiés uniquement."

Catégorie d'aliments no. 01.2.1.2 (Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité non justifiés horizontalement, ES&T sont justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: 243-2003: autorise tableau 3 les gaz d'emballage dans les aliments correspondants à cette catégorie d'aliments

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	1500	1		Régulateur de l'acidité	adopte à 1,500 mg/kg avec la note 1 "en tant qu'acide adipique" - correspond à CODEX STAN 243-2003	RF: non autorisés dans RF Brésil, EU, Japon, IDF: soutiennent la proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter à des BPF avec la note 234 – correspond à CODEX STAN 243-2003	UE: BPF non appropriées La disposition est acceptable à une LM inférieure - A 10,000 ppm un enfant de 20 kg atteindrait une DJA ((JECFA ADI 70 mg/kg pc/d) en buvant 140 ml; tandis que pour les enfants la consommation moyenne des produits de laits fermentés varie entre 70-235ml et P95 consommateurs 142-580ml dans l'UE. Pour information non autorisé dans cet aliment dans l'UE mais autorisé dans la bière, les boissons maltées, le cidre et le poiré à 100 ppm dans les boissons aromatisées à 300 ppm. RF: non autorisé dans RF Brésil, Inde, Iran, IDF: soutiennent la proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopter à 2,000 mg/kg avec les notes 45 & 230 – correspond à CODEX STAN 243-2003	Inde: autorisés en Inde à 100 mg/kg uniquement en tant que régulateur de l'acidité dans les desserts congelés, glace, etc. Brésil, EU, RF, IDF: soutiennent la proposition du GTE

Catégories d'aliments n° 01.2.2 (Laits emprésurés (nature))

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	10000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 01.2 – aucune information fournie sur l'emploi	UE: BPF non appropriées La disposition est acceptable à une LM inférieure - à 10,000 ppm un enfant de 20 kg atteindrait la DJA ((JECFA ADI 70 mg/kg pc/d) en buvant 140 ml. Pour information non autorisé dans cet aliment dans l'UE mais autorisé dans la bière, les boissons maltées, le cidre et le poiré à 100 ppm dans les boissons aromatisées à 300 ppm. RF: non autorisé dans RF
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant		EU: l'emploi des antioxydants n'est pas reconnu dans CS 243-2003 couvrant des produits similaires au lait emprésuré Membres multiples: requièrent une justification technologique.

Catégories d'aliments n° 01.3. (01Lait condensé et analogues (nature))

Normes de produits correspondantes: Aucune, de nombreuses normes correspondent aux sous catégories

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Examiner l'emploi dans les sous catégories – non autorisé dans les normes correspondant à la catégorie d'aliments 01.3.1	Inde: Maintient dans la catégorie mère; autorisé en Inde en tant qu'antioxydant dans cette catégorie d'aliments Indonésie Maintient la disposition dans FC 01,3. RF: Maintient la disposition dans la catégorie d'aliments mère 01,3. utilisé dans RF à des BPF Membres multiples: soutiennent la proposition du GTE de déplacer dans la sous-catégorie 01.3.2.

Catégorie d'aliments n° 01.3.1 (Lait condensé (naturel))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: 281-1971, 282-1971: répertorient spécifiquement les agents affermissants, ES&T et les régulateurs de l'acidité

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	BPF		7	Émulsifiant, humectant	Interrompt.	Membres multiples: soutiennent la proposition du GTE, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 01.3 – non autorisé dans les normes correspondantes	Inde, Indonésie: Adoptent la disposition dans FC 01,3. Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique (GTE)

Catégorie d'aliments n°. 01.3.2. (Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé)

Normes de produits correspondantes: 250-2006, 252-2006: répertorient spécifiquement ES&T et les régulateurs de l'acidité

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	4500	1	7	Régulateur de l'acidité	Adopté comme répertorié avec la nouvelle note. "A l'exception des produits non conformes à la norme pour Mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX STAN 250-2006) et la norme pour Norme pour un mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale. (CODEX STAN 252-2006)"	UE: besoin technique dans les produits non standardisés? une LM est 3X plus élevé que l'emploi dans les laits fermentés. RF: Ne soutient pas Non autorisé dans RF USA: est utilisé dans les produits laitiers analogues à 4,500 mg/kg dans les USA. Brésil, Iran, USA, IDF: soutiennent la proposition du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL	475	5000		7	Émulsifiant	Adopter à 6,000 mg/kg avec la nouvelle note	EU, RF: 500 mg/kg suffisant Japon: utilisé pour émulsifier les contenus de colorant à café uniformément. Le NM au Japon est

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
D'ACIDES GRAS						excluant des produits conformément à CODEX STAN 250-2006 et CODEX STAN 252-2006.	6000 mg/kg. Membres multiples: soutiennent la disposition première de 5,000 mg/kg avec une nouvelle note.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter comme répertorié avec la nouvelle note excluant des produits conformément à CODEX STAN 250-2006 et CODEX STAN 252-2006.	EU: requiert des informations sur l'emploi et le besoin technique dans les produits non standardisés. RF: ne soutient pas Non autorisé dans RF Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	493, 494, 495, 491, 492	5000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)		Japon: utilisés pour émulsifier les contenus de colorant à café uniformément. La LM au Japon est de 3000 mg/kg. USA: SIN 491 autorisé aux USA en tant qu'émulsifiant à 4,000 mg/kg dans les substituts pour le lait ou la crème dans le café. Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur		EU, RF: 3000 mg/kg suffisant USA: autorisés aux USA en tant qu'émulsifiant/stabilisateur à 3,000 mg/kg dans les substituts pour le lait ou la crème dans le café. EFEMA: exécute des actions importantes de protéine qui sont difficiles à effectuer avec d'autres ingrédients Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	20000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte à 20,000 mg/kg avec la nouvelle note "seul ou en combinaison": SIN 474, 473 & 473a", et la nouvelle note excluant des produits conformément à CODEX STAN 250-	Japon: utilisés pour fournir une émulsification stable (interdit la solidification du gras). USA: autorisés aux USA à des BPF en tant qu'émulsifiant/stabilisateur Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique Le JECFA a assigné une DJA groupée pour SIN 473, 473a & 474, ainsi la limite d'emploi maximale devrait être établie en tant que groupe pour ces additifs alimentaires. SIN 474 déjà adopté à 20,000 mg/kg.
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000		4	Émulsifiant, stabilisateur		

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						2006 et CODEX STAN 252-2006.	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Adopter comme répertorié avec la nouvelle note excluant des produits conformément à CODEX STAN 250-2006 et CODEX STAN 252-2006.	Indonésie, Inde: maintiennent la disposition dans la catégorie mère 01.3. Iran: besoin technologique? Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique

Catégorie d'aliments n° 01.4 (Crème (nature) et produits similaires)

Normes de produits correspondantes: 288-1976 correspond aux sous-catégories 01.4.1 - 01.4.3

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NISINE	234	12,5	233	3	Conservateur	Déplacer dans la sous-catégorie 01.4.4. Conservateurs non autorisés dans CODEX STAN 288-1976	UE: CS 288-1976 et la catégorie d'aliments 01.4 n'autorisent pas actuellement les conservateurs. Le besoin de nouveaux additifs dans la crème nature est très restreint et il est économiquement et techniquement faisable de produire des produits sans conservateurs. Brésil, EU, RF, IDF: déplacer vers la sous-catégorie 01.4.4, conservateurs non autorisés dans CS 288-1976. ELC: Adopter dans 1.4 et amender CS 288-1976. L'emploi approuvé dans de nombreux pays et démontré comme étant efficace dans divers produits à base de crème. Le besoin technologique associé à la présence de spores bactériennes qui survivent dans le processus de pasteurisation. La justification technologique pour 12.5 mg/kg dans les produits hautement gras (≥ 10%) le lait, 0.625 mg/kg-2.5 mg/kg dans la crème doublement pasteurisée et 10 mg/kg de crème épaisse (information additionnelle fournie). Autorisé en Chine (FC 0.1.4), au Japon (FC 0.1.4 - crème à fouetter uniquement), en Australie/Nouvelle Zélande (FC 0.1.4.2), dans l'EU et les Philippines (FC 0.1.4.3). IFAC: Adopter dans 1.4 et amender dans CS 288-1976 - actuellement utilisée dans les produits dans le commerce

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							international conformément à cette norme. La nisine est utilisée dans cette catégorie d'aliments parce qu'il existe des températures sensibles et particulières uniquement pasteurisées. Les spores de bactéries thermophiles trouvées dans le lait (par ex. Bacillus cereus, Bacillus spp.) survivent généralement à la pasteurisation, La croissance peut apparaître lorsqu'il y a des interruptions dans la chaîne du froid. Des études indiquent que la nisine inhibe la croissance de spores de ces bactéries et par conséquent aide à étendre la durée de vie du produit et à garantir la sécurité alimentaire. (Informations supplémentaires fournies dans l'Addendum).
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	Adopte dans FC 01.4 à 6,000 mg/kg en tant que CODEX STAN 288-1976, examine aussi dans la sous-catégorie 01.4.4 pour un emploi à un niveau plus élevé dans les aliments non standardisés	Japon: utilisés dans les analogues de crème pour émulsifier uniformément les contenus. Le NM au Japon est 8 000 mg/kg. Requiert que la disposition soit déplacée dans les sous catégories. RF: 5,000 mg/kg et exclut la crème nature. Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	Débat de la révision de CODEX STAN 288-1976 Non répertoriés dans CODEX STAN 288-1976, mais peuvent être utilisés en tant que substituts pour SIN 475	EU: si utilisés en tant qu'alternative à SIN 475, l'UE peut accepter que l'adoption en tant que DJA soit 3X supérieure que pour SIN 475 RF: ne soutient pas Non autorisé dans RF USA: autorisés aux USA à 10,000 mg/kg en tant qu'émulsifiant Brésil, Iran, IDF: soutiennent la proposition du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Déplacer vers la sous-catégorie 01.4.4 - CODEX	Inde, Indonésie: maintiennent dans la FC 01.4 – a une fonction dans toutes les sous catégories Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						STAN 288-1976 n'autorise pas les antioxydants.	

Catégorie d'aliments n° 01.4.1 (Crème pasteurisée (nature))

Normes de produits correspondantes: 288-1976: répertoire des ES&T et régulateurs de l'acidité spécifiques, ainsi que les gaz d'emballage et les agents de propulsion dans les crèmes fouettées uniquement et les crèmes emballées sous pression (qui deviennent de la crème fouettée lorsqu'elle est retirée du conteneur)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Ad optée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions dans cette catégorie d'aliments; Inklus à titre d'information uniquement.

Catégorie d'aliments no. 01.4.2 (Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à fouetter réduite en matière grasse (nature))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T sont justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: 288-1976: répertoire des ES&T et régulateurs de l'acidité spécifiques, ainsi que les gaz d'emballage et les agents de propulsion dans les crèmes fouettées uniquement et les crèmes emballées sous pression (qui deviennent de la crème fouettée lorsqu'elle est retirée du conteneur)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Ad optée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		4	Émulsifiant, stabilisateur	Adopter à 5,000 mg/kg – en tant que CODEX STAN 288-1976	Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000		4	Émulsifiant, stabilisateur	Débattre de la révision de CODEX STAN 288-1976 afin d'autoriser SIN 473a et 474 à 5,000 mg/kg et noter limite d'emploi à "seul ou en combinaison: SIN 473, 473a, & 474".	Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique. Le JECFA a assigné une DJA groupée pour SIN 473, 473a & 474, ainsi la limite d'emploi maximale devrait être établie en tant que groupe pour ces additifs alimentaires. CODEX STAN 288-1976 a déjà adopté une disposition pour SIN 473 pour le même emploi à 5,000 mg/kg.

Catégories d'aliments n° 01.4.3 (Crème épaisse (nature))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: 288-1976: répertoire des ES&T et régulateurs de l'acidité spécifiques, ainsi que les gaz d'emballage et les agents de propulsion dans les crèmes fouettées uniquement et les crèmes emballées sous pression (qui deviennent de la crème fouettée lorsqu'elle est retirée du conteneur)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter à 5,000 mg/kg – en tant que CODEX STAN 288-1976	Membres multiples: soutiennent la proposition du Groupe de travail électronique. RF: ne soutient pas. Utilisé uniquement en tant qu'auxiliaire

Catégorie d'aliments n° 01.4.4. (Crème analogues)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NISINE	234	12,5	233	3	Conservateur	Adopte en tant que répertorié, pas de norme de produits correspondante	AUS: Autorisé en AUS dans les produits à base de crème à 10 mg/kg UE: besoin technologique? Aucun conservateur autorisé sans cette FC. Il est possible de produire des produits similaires à la crème sans conservateurs mettant l'emploi en question. RF: Non autorisé dans RF L'emploi peut développer la résistance à la nisine dans les pathogènes et autres microorganismes AUS, Brésil, IFAC: soutiennent la proposition du GTE.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000			Émulsifiant	adopte à une LM de 8 000 mg/kg	Japon: utilisés dans les analogues de crème pour émulsifier uniformément les contenus. Le NM au Japon est 8 000 mg/kg. RF: non autorisé dans RF
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	2500		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopté comme répertorié	Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE UE: justification technologique? RF: ne soutient pas utilisé uniquement en tant qu'auxiliaire. Non autorisé dans RF

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491, 492, 493, 494, 495	5000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Adopter avec la note "pour un emploi à 7 000 mg/kg dans les garnitures à la crème de pâtisserie uniquement"	Brésil, Iran: soutiennent l'adoption à 5 000 mg/kg Japon: soutient l'adoption avec la nouvelle note. Les esters de sorbitane des acides gras sont utilisés dans les produits similaires à la crème pour émulsifier uniformément les contenus. USA: SIN 491 autorisé dans les garnitures à la crème de pâtisserie uniquement à 7 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant aux USA.
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	10000	2	7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopté comme répertorié	Brésil, Iran, EFEMADF: soutiennent la proposition du GTE UE: justification technologique? RF: ne soutient pas Non autorisé dans RF UE: 5 000 mg/kg est suffisant EFEMA : est utilisé largement dans les produits fouettés
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		4	Émulsifiant, stabilisateur	adopter les dispositions pour SIN 473a, 473, & 474 à 10 000 mg/kg avec une nouvelle note "seul ou en in combinaison: SIN 474, 473 & 473a"	UE: 5 000 mg/kg est suffisant Japon: soutient la proposition Tous les deux utilisés pour fournir une émulsification stable. Le NM au Japon pour SIN 473 est 10 000 mg/kg et 473a est 5 000 mg/kg. RF: restreint l'emploi pour la crème stérilisée et la crème stérilisée avec une teneur réduite en matières grasses. Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE. Le JECFA a assigné une DJA groupée pour SIN 473, 473a & 474, ainsi la limite d'emploi maximale devrait être établie en tant que groupe pour ces additifs alimentaires.
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000		4	Émulsifiant, stabilisateur		
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Adopté comme répertorié	Indonésie, Inde: Maintiennent la catégorie d'aliments mère 01.4. Japon: utilisé pour empêcher la teneur en matières grasses de l'oxydation et prolonger la durée de vie. Le NM au Japon est 200 mg/kg. Brésil, EU, RF, ELC: soutiennent la proposition du GTE

Catégorie d'aliments n°1.5. (Lait en poudre et les crèmes en poudre et les produits en poudre similaires (nature)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: 207-1999, 290-1995 correspond à FC 01.5.1; 251-2006 correspond à FC 01.5.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS-DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	Déplacer vers FC 0.1.5.2 - non autorisé dans CODEX STAN 207-1999, 290-1995	Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique USA: SIN 476 autorisé aux USA dans la crème (FC 01.5.1), et les analogues lactés (FC 01.5.2), à 10 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	10000		7	Émulsifiant		

Catégories d'aliments n° 01.5.1 (lait en poudre et les crèmes en poudre et les produits en poudre similaires (nature))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: 207-1999: répertorie des agents affermissants spécifiques, des régulateurs de l'acidité, des agents antiagglomérants, antioxydants, émulsifiants et stabilisateurs; 290-1995: répertorie des agents de charge, des régulateurs de l'acidité, des agents antiagglomérants et des émulsifiants

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Interrompt.	Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique. Non autorisé dans les normes de produits correspondantes
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur		
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	5000		7	Antioxydant	Interrompt.	Indonésie, Inde: adoptent la catégorie d'aliments mère 01.5. Japon: Les tocophérols sont utilisés dans la crème en poudre (alimentation standardisée) pour prolonger la durée de vie. Le niveau d'emploi maximal au Japon est 30 mg/kg. Toutefois le Japon soutient l'interruption si aucune information sur "les aliments non standardisés" n'est disponible parce que les normes de produits correspondantes n'autorisent pas l'emploi.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							RF: utilisés dans RF à des BPF ELC: adopte à 200 mg/kg Brésil, Iran, IDF: soutiennent la proposition du GTE Non autorisé dans les normes de produits correspondantes

Catégories d'aliments n° 01.5.2 (Lait et les crèmes en poudre et les produits similaires)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: 251-2006: répertorie des stabilisateurs spécifiques, des régulateurs de l'acidité, des émulsifiants, des agents anti agglomérants et des antioxydants.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000			Émulsifiant	Adopter avec la nouvelle note "A l'exclusion des produits conformément à la norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006)"	Brésil, Iran, EFEMA: soutiennent la proposition du GTE UE: 5 000 mg/kg est suffisant RF: ne soutient pas. Non autorisés dans RF EFEMA: utilisés largement dans le lait et produits similaires à la crème en poudre à fouetter
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	10000			Émulsifiant		Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE EU: soutient si utilisés en tant qu'alternative à SIN 475, la DJA est 3X supérieure à SIN 475 RF: ne soutient pas. Non autorisé dans RF USA: autorisés dans les similaires laitiers à 10 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	4000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)		Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique.
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur		Brésil, Iran, Japon: soutiennent la proposition du GTE UE: 5 000 mg/kg est suffisant, restreint l'emploi aux produits similaires à la crème Japon: utilisés pour émulsifier les matières grasses non lactées dans l'eau avant le processus de séchage de la production des analogues à la crème en poudre. Le NM est de 10 000 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant		RF: ne soutient pas Non autorisé dans RF Brésil, UE, ELC: soutiennent la proposition du GTE Inde: Déplacer vers la catégorie d'aliments mère 01.5. RF: utilisés dans RF à des BPF

Catégorie d'aliments n°01.6 (fromage et similaire)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Sous catégories 01.6.3 et 01.6.6 sont dans l'Appendice au Tableau 3

Normes de produits correspondantes: Aucune, de nombreuses normes de produits correspondent aux sous catégories

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NISINE	234	12,5	233		Conservateur		Brésil: Au Brésil, ces additifs ne sont pas autorisés dans toutes les sous catégories UE: S'oppose. Emploi de la nisine en conflit avec les normes de produits Inde: SIN 234 autorisé à l'emploi en Inde à 12.5 mg/kg, SIN 307 autorisé en tant qu'antioxydant général Japon: Comme dans le manuel de procédure, les dispositions ne devraient pas être établies dans la catégorie mère à moins que des informations soit disponible sur l'emploi dans chaque sous-catégorie RF: ne soutient pas la proposition pour SIN 234 mais soutient SIN 307
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Indonésie: propose le déplacement des dispositions de ces additifs des sous catégories à la catégorie mère 01.6 comme utilisé dans toutes les sous catégories.	Note générale: Il n'existe pas de disposition adoptée ou proposée pour la nisine dans 01.6.3 ou les tocophérols dans 01.6.3 & 01.6.6. Il existe des dispositions adoptées pour la nisine dans les FC 01.6.2, 01.6.5, & 01.6.6

Catégorie d'aliments n°01.6.1. (Fromage non affiné)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: Tous les régulateurs de l'acidité spécifique, les conservateurs, et les stabilisateurs; 283-1987 (Norme générale pour le fromage): pour le fromage non affiné se réfère à CODEX STAN 221-2001; 221-2001 (Norme groupée pour le fromage non affiné) les épaississants spécifiques, les colorants, les agents moussants, les agents anti agglomérants; 262-2006 (Mozzarella) les colorants spécifiques, les agents antiagglomérants; 273-1698 (le fromage de cottage); 275-1973 (le fromage à la crème) les épaississants spécifiques, les émulsifiants, les antioxydants, les colorants, les agents moussants

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	5000	20	7	Émulsifiant, humectant	Interrompt.	Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique. USA: maintiennent les additifs dans la discussion sur les additifs Autorisée aux USA dans le fromage à la crème et le fromage neufchâtel à 5 000 mg/kg du stabilisateur (note 20)
NISINE	234	12,5	233	6	Conservateur	Adopter comme répertoriée - répertoriée dans toutes les normes correspondantes	Membres multiples: soutiennent la proposition du Groupe de travail électronique. AUS: autorisée en AUS à des BPF dans le fromage et les produits à base de fromage Indonésie: Déplacer vers la catégorie d'aliments mère 01.6. RF: ne soutient pas Non autorisée dans RF L'emploi pourrait résulter dans des microorganismes développant de la résistance. ELC: justification technologique pour 2.5 mg/kg dans le fromage de type ricotta, 50 mg/kg dans le fromage de cottage de longue durée et 25-250 mg/kg dans queso fresco (informations additionnelles fournies). Utilisée habituellement en combinaison avec d'autres seuils d'exclusion sélectionnés: par ex. PH bas, pasteurisation, atmosphère contrôlée et autre ingrédients/additifs alimentaires comme le chlorure de sodium, le vinaigre, l'acide lactique etc. Diverses études montrent que la résistance microbienne à la nisine ne confère pas de résistance intrinsèque à un PH bas, le chlorure de sodium ou d'autres conservateurs ou méthodes de conservation. Les chercheurs étudiant le développement de résistance ont conclu que l'emploi des bactériocines comme la nisine, dans les systèmes de préservation de seuils d'exclusion peuvent améliorer la sécurité sanitaire des aliments sans que les phénomènes liés à la résistance et la synergie entre les différents facteurs n'autorisent l'emploi de doses inférieures comparées à leur application individuelle. IFAC: Les fromages frais non affinés sont transformés au minimum, hautement périssables, et sont entreposés à des températures réfrigérées. Des rapports publiés sur les incidences de la sécurité sanitaire relatives à ces produits ont établi des risques posés par la présence de <i>Listeria monocytogenes</i> . qui croissent à des températures de

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							réfrigération. La nisine inhibe la croissance des <i>Listeria monocytogenes</i> dans ces produits et augmente la sécurité alimentaire/ la durée de vie étendue. (Informations supplémentaires fournies)
NITRATES	251, 252	40	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	Interrompt.	Membres multiples: soutiennent la proposition du Groupe de travail électronique. AUS: autorisés en AUS à 50 mg/kg dans le fromage et les produits à base de fromage
NITRITES	249, 250	20	32	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	Interrompt.	Membres multiples: soutiennent la proposition du Groupe de travail électronique.
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	6000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Interrompt.	Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	9000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter à 5,000 mg/kg avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme pour la Mozzarella (CODEX STAN 262-2007).	Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique. RF: Non autorisé dans RF utilisé uniquement en tant qu'auxiliaire. USA: autorisé aux USA à 9 000 mg/kg en tant qu'ES&T
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	1500	45	4	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopter comme répertorié avec la nouvelle note "uniquement pour un emploi dans les produits conformément à la norme pour le fromage à la crème. (CODEX STAN 275-1973)"	Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Adopter comme répertorié avec la nouvelle note "uniquement pour un emploi dans les produits conformément à la norme pour le fromage à la crème. (CODEX STAN 275-1973)"Codex Stan 275-1973 répertorie uniquement 307 b et c	Membres multiples: soutiennent la proposition du Groupe de travail électronique. Indonésie: Déplacer vers la catégorie d'aliments mère 01.6. Japon: restreint à la SIN 307b et SIN 307c uniquement. IDF: SIN 307 non répertoriés dans les normes de produits. Utilisés dans le fromage blanc

Catégorie d'aliments n° 01.6.2. (Fromage affiné)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: Les normes multiples correspondent à FC 01.6.2.1

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NITRATES	251, 252	40	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	Adopte à 50 mg/kg avec les 2 notes "à l'exclusion des fromages doux comme définis dans Codex Stan 283-1978" et " à l'exclusion des produits conformément à la norme pour le fromage en saumure (Codex Stan 208-1999)"	AUS, Brésil, Indonésie, Iran, RF: Adoptent à 50 mg/kg sans notes AUS: autorisés en AUS à 50 mg/kg dans le fromage/les produits à base de fromage UE: Des notes devraient être ajoutées afin d'exclure toutes les produits standards dans lesquels les nitrates ne sont pas autorisés Japon: soutient la proposition; les nitrates sont utilisés pour prolonger la durée de vie IDF: proposition proposée par le GTE Note générale: sont répertoriés dans les normes correspondantes 283-1987 - 50 mg/kg exprimé en tant

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							que NaNO ₃ ; 263 à travers 272 - 35 mg/kg en tant que nitrate. Non répertorié dans 274, 276, 277
NITRITES	249, 250	20	32	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	Déplacer vers la sous-catégorie 01.6.2.3. Non répertorié dans les normes de produits correspondantes	Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)		Brésil, EU, RF, IDF: soutiennent la proposition du GTE UE: ignorante du besoin technologique dans le fromage affiné Indonésie: maintient dans la FC 01.6.2.
TOCOPHÉROLS	307a, b, e	200		7	Antioxydant		Brésil, EU, RF, IDF: soutiennent la proposition du GTE UE: ignorante du besoin technologique dans le fromage affiné Inde: autorisés à l'emploi en Inde en général en tant qu'antioxydant Indonésie: maintient dans FC 01.6.2 ou déplacer vers la catégorie mère FC 01.6. RF: utilisés dans RF à des BPF

Catégorie d'aliments n° 01.6.2.1 (Fromage affiné, y compris la croûte)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: 283-1987 (norme générale pour le fromage): Se réfère à STAN 208-199 pour les fromages en saumure, répertorie des additifs spécifiques qui peuvent être utilisés dans tous les autres fromages affinés 208-1999 (norme groupée pour les fromages en saumure): SIN 270 & 575; normes spécifiques 263 malgré 272, 274, 276, 277: répertorie des additifs spécifiques, la plupart n'autorise pas les additifs sur la croûte; 288: ne répertorie pas les additifs alimentaires

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	9000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Interrompt.	Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique. Non répertorié dans les normes de produits correspondantes USA: autorisé aux USA à 9,000 mg/kg en tant qu'ES&T

Catégorie d'aliments N° 01.6.2.2 (Croûte de fromage affiné)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: 283-1987 (norme générale pour le fromage): Se réfère à STAN 208-199 pour les fromages en saumure, répertorie des additifs spécifiques qui peuvent être utilisés dans tous les autres fromages affinés 208-1999 (norme groupée pour les fromages en saumure): SIN 270 & 575; normes spécifiques 263 malgré 272, 274, 276, 277: répertorie des additifs spécifiques; 288: ne répertorie pas les additifs alimentaires

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	9000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Interrompt.	Membres multiples: soutiennent la proposition du Groupe de travail électronique. Non répertorié dans les normes de produits correspondantes

Catégorie d'aliments n° 01.6.2.3 (Fromage râpé (pour reconstitution; par. exemple, pour sauces au fromage))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	16000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopte	Brésil, Iran, IDF: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique? Le NM semble élevé RF: Non autorisé dans RF utilisé uniquement en tant qu'auxiliaire. USA: autorisé aux USA dans le fromage à 9,000 mg/kg en tant qu'ES&T, le niveau serait plus élevé que 9,000 mg/kg dans le fromage en poudre.
NITRITES	249, 250	20	32	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	Ne pas déplacer de FC 01.6.2 - aucune information sur l'emploi fourni	Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	Brésil, RF: soutiennent la proposition du GTE. UE: NM numérique nécessaire

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Adopte à 300 mg/kg -les observations indiquent un emploi à ce niveau par certains membres	Membres multiples: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique. Japon: utilisés pour prolonger la durée de vie en empêchant la teneur en graisse dans le fromage en poudre issue de l'oxydation. Le NM au Japon est 300 mg/kg. IFAC: adopte à 300 mg/kg

Catégorie d'aliments n° 01.6.3. (Fromage de lactosérum)

Normes de produits correspondantes: 284-1971: se réfère aux catégories d'aliments 01.6.3 et 01.6.6

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NISINE	234	12,5	233		Conservateur	Ne pas inclure dans FC 01.6, ou dans FC 01.6.3	Membres multiples: soutiennent la proposition du GTE, aucune information sur l'emploi dans FC 01.6.2.3 fournie. Indonésie: propose l'introduction de dispositions pour ces additifs dans la catégorie-mère 01.6
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant		

Catégorie d'aliments n° 01.6.4. (Fromage affiné)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	5000	1	7	Régulateur de l'acidité	adopte à 500 mg/kg	Brésil, Iran, RF, IDF, IFAC: soutiennent la disposition d'origine. UE: ne soutient pas 5,000 mg/kg (un enfant de 20 kg atteindrait la DJA en mangeant 20 g) Japon: utilisés pour ajuster le PH pour conserver la stabilité de l'émulsion. Le NM au Japon est 500 mg/kg.
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	5000	20	7	Émulsifiant, humectant	Maintient jusqu'à la discussion sur les additifs dans les additifs	EU: s'oppose; SIN 480 a une DJA très basse (0.1 mg/kg pc) qui serait atteinte par un enfant de 20 kg consommant 0.4 g de fromage transformé; Le JECFA a-t-il pris en considération cet emploi dans leur évaluation de

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							l'exposition? Est-ce qu'un demandeur a fourni une évaluation d'ingestion diététique comme cela est requis par la procédure? RF: ne soutient pas Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans les pâtes à tartiner à 5 000 mg/kg de stabilisateur (note 20) – additif dans l'emploi d'additif
NISINE	234	12,5	233	6	Conservateur	Adopte	AUS, Brésil, EU, RF, ELC, IDF: soutiennent une disposition d'origine. AUS: autorisée à des BPF en AUS EU: naturellement présente à cause du processus de fermentation Iran: Ne soutient pas Indonésie: Déplacer vers la catégorie d'aliments mère 01.6. Japon: utilisée en tant que conservateur pour prolonger la durée de vie Le NM au Japon est 7 mg/kg. USA: autorisée aux USA dans les fromages fondus à tartiner pasteurisés avec ou sans fruits, etc. à 250 mg/kg en tant que conservateur ELC: Justification technologique pour 2.5-6.25 mg/kg dans les fromages transformés d'emmental et de cheddar, 12.5-250 mg/kg dans les fromages à tartiner pasteurisés transformés (250 mg/kg est spécifique à un pays pour le fromage transformé autorisant un sodium faible et des teneurs en humidité élevées), et 2.5-12.5 mg/kg dans le fromage transformé (informations additionnelles fournies). IFAC: A cause de l'humidité, les niveaux transformés peuvent supporter les microorganismes. Les études montrent que la nisine contrôle la croissance de ces microorganismes. (Informations supplémentaires fournies)
NITRATES	251, 252	40	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 1000 mg/kg avec la note 30. Les observations indiquent l'emploi au niveau de certains membres	AUS: adopte à 50 mg/kg - niveau autorisé en AUS Brésil, Iran, IDF: adoptent en tant que répertorié EU: s'oppose à l'adoption. L'emploi devrait être restreint, aucun besoin dans le fromage transformé RF: ne soutient pas. Non autorisé dans RF. L'emploi devrait calculer l'exposition et examiner l'effet cancérigène

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NITRITES	249, 250	20	32	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	Adopter- les observations indiquent l'emploi par certains membres	Brésil: besoin technologique? EU: s'oppose à l'adoption. Les nitrites résultent en la formation de nitrosamines cancérigènes- l'emploi devrait être restreint à ces aliments ou l'emploi est nécessaire. Non nécessaires dans cette catégorie d'aliments. Iran, IDF: adoptent RF: ne soutient pas Non autorisés dans RF. L'emploi devrait calculer l'exposition et examiner l'effet cancérigène.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	Adopter- les observations indiquent l'emploi par certains membres	Brésil, Iran, IDF: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique? Japon: utilisés pour empêcher la séparation du gras lors de l'émulsification. Le NM au Japon est 10 000 mg/kg. RF: ne soutient pas Non autorisés dans RF
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	Adopter- les observations indiquent l'emploi par certains membres	Brésil, Iran, IDF: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique? RF: ne soutient pas Non autorisés dans RF
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	9000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter- les observations indiquent l'emploi par certains membres	Brésil, Iran, USA, IDF: soutiennent la proposition du GTE UE, Japon: besoin technologique? NM trop élevé RF: ne soutient pas Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA à 9 000 mg/kg
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopter- les observations indiquent l'emploi par certains membres	Brésil, Iran, IDF: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique? Japon: utilisé pour empêcher la séparation du gras lors de l'émulsification. Le NM au Japon est 3 000 mg/kg. RF: ne soutient pas Non autorisés dans RF
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	1500		4	Émulsifiant, stabilisateur	Adopter- les observations indiquent l'emploi par certains membres	Brésil, Iran, IDF: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique? Japon: utilisés pour empêcher la séparation du gras lors de l'émulsification. Le NM au Japon est 1 500 mg/kg. RF: ne soutient pas Non autorisés dans RF
TARTRATES	334, 335(i),(ii)	34900	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur	Adopter- les observations indiquent l'emploi	Brésil, Indonésie, Iran, RF, IDF: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique?

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
	336(i),(ii), 337				(exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	par certains membres	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Adopter- les observations indiquent l'emploi par certains membres	Brésil, Inde, ELC, IDF: soutiennent la proposition du GTE UE, Iran: besoin technologique? Indonésie: Déplacer vers la catégorie d'aliments mère 01.6. RF: Soutient uniquement pour le fromage transformé avec une teneur en gras supérieure à 3.5%

Catégorie d'aliments n° 01.6.4. 1. (Fromage transformé nature)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.

Catégorie d'aliments n° 01.6.4.2. (Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.

Catégorie d'aliments n° 01.6.5. (Fromage analogues)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	5000	1	7	Régulateur de l'acidité		Brésil, Iran, RF: soutiennent la proposition du GTE UE: Le NM devrait être réduit, Un enfant de 20 kg atteint la DJA en consommant 20 g de produits similaires au fromage
NITRATES	251, 252	40	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	Adopter à 50 mg/kg avec la note 30- Les observations	AUS: adopte à 50 mg/kg - niveau autorisé en AUS Brésil: soutient la proposition UE, Indonésie, Iran, IDF: soutiennent la disposition d'origine

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						indiquent un emploi à ce niveau par certains membres	
NITRITES	249, 250	20	32	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	Adopter- les observations indiquent l'emploi par certains membres	Brésil, Indonésie, Iran: soutiennent la proposition du GTE EU, RF s'opposent à l'adoption. Les nitrites résultent en la formation de nitrosamines cancérigènes- l'emploi devrait être restreint à ces aliments où l'emploi est nécessaire. Non nécessaires dans cette catégorie d'aliments.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Émulsifiant	Adopte	Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique? RF: ne soutient pas Besoin d'une justification technologique et d'une estimation de la consommation de tous les emplois
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	9000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopte	Brésil, Iran, USA: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique? RF: besoin technologique? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA à 9 000 mg/kg en tant qu'ES&T
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopte	Brésil, Iran, USA: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique? RF: besoin technologique? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA à 2 000 mg/kg en tant qu'ES&T
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte	Brésil, Iran: soutiennent la proposition UE: besoin technologique? Japon: utilisé pour émulsifier les ingrédients des produits similaires au fromage uniformément. Le NM au Japon est 9 000 mg/kg. RF: ne soutient pas Besoin d'une justification technologique et d'une estimation de la consommation de tous les emplois
TARTRATES	334,	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité,	Adopte	Brésil, Iran, RF: soutiennent la proposition du GTE UE, Japon: besoin technologique?

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
	335(i),(ii), 336(i),(ii), 337				séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)		Indonésie: a besoin d'un NM numérique
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Adopte à 400 mg/kg -les observations indiquent un emploi à ce niveau par certains membres	Brésil, Inde, Japon, ELC: soutiennent l'adoption comme indiquée UE: besoin technologique? Japon : utilisés dans un produit dans lequel la matière grasse du lait a été partiellement remplacée par des matières grasses végétales afin d'empêcher sa teneur en graisse de l'oxydation. Japon: propose un NM à 400 mg/kg RF: Soutenir uniquement pour les produits similaires avec une teneur en gras supérieure à 3.5%

Catégorie d'aliments n° 01.6.6. (Fromages de protéines de lactosérum)

Normes de produits correspondantes: 284-1971: se réfère aux catégories d'aliments 01.6.3 et 01.6.6

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Ne pas inclure dans FC 01.6, ou dans FC 01.6.3	Note générale: aucune information fournie sur l'emploi dans FC 01.6.6. Indonésie: propose l'introduction de dispositions pour ces additifs dans la catégorie-mère 01.6

Catégorie d'aliments n° 01.7. (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés))

Normes de produits correspondantes: 243-2003: autorise différents additifs dans des aliments variés;

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	6000	1	7	Régulateur de l'acidité	Adopte avec les notes "pour les desserts similaires à la gelée uniquement", "2	Brésil: Autorisés dans les desserts à poudre sèche à 2000 mg/kg. UE: en prenant en compte la DJA (5 mg/pc/j) le NM est excessif. Un enfant de 20 kg qui atteindrait la DJA en consommant 17g d'un dessert. D'autres

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						000 mg/kg dans les préparations pour desserts en poudre sèche uniquement", "1 500 mg/kg dans les produits aromatisés conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) uniquement " et "à l'exclusion des produits naturels conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)"	régulateurs aromatisés de l'acidité spécifiée peuvent fonctionner dans cette FC. 6000 ppm serait nécessaires uniquement pour les desserts similaires à la gelée et un niveau de 1000 ppm serait nécessaire pour les préparations pour desserts en poudre sèche et les desserts à base de fruits aromatisés RF: dans RF utilisé uniquement dans les desserts secs à 1 000 mg/kg et les desserts à base de gelée à 6 000 mg/kg. USA: autorisé aux USA à 5 500 mg/kg en tant qu'ES&T IDF: Adopter avec la note "1 500 mg/kg conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)."
MALTOL ÉTHYLIQUE	637	200		7	Exaltateur d'arôme	Adopte	Brésil, Iran, IDF: Soutiennent la proposition RF: besoin technologique? Dans RF utilisé uniquement dans les arômes. Notes générales : autorisé dans la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) à des BPF
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme		
NISINE	234	12,5	233	3	Conservateur	Adopte avec la note 233 en les nouvelles notes "500 mg/kg dans les produits aromatisés conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) uniquement " et "à l'exclusion des	Brésil, Iran, ELC, IFAC: soutiennent l'adoption à 12.5 mg/kg EU: des observations ont proposé un NM de 3,75 mg/kg RF: ne soutient pas. Non autorisé dans RF. L'emploi peut résulter dans une résistance dans les microorganismes. ELC: le besoin varie par type de produits. La nisine est ajoutée durant la post-production dans le yoghourt pour empêcher une sur acidification du produit et pour prolonger sa durée de vie en maintenant l'arome et en limitant la synérèse. Dans d'autres desserts réfrigérés, il est ajouté pour

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						produits naturels conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)"	contrôler les germes sporulés résistants à la chaleur. Justification technologique pour 0.5-1.25 mg/kg dans le yogourt brassé et 1.25-3.75 mg/kg dans les desserts lactés réfrigérés (informations additionnelles fournies). Amende un NM de la nisine dans le CODEX STAN 243-2003 à 12.5 mg/kg "en tant que base de nisine" IDF: nouvelle note: "500 mg/kg conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)" IFAC: les produits sont pasteurisés. Les spores de bactéries thermophiles trouvées dans le lait peuvent survivre au processus de pasteurisation. Les études montrent que la nisine inhibe la croissance. Dans certains desserts lactés fermentés comme le yoghourt, la nisine est ajoutée à la post production pour inhiber la culture de ferment du yoghourt. Ceci empêche la sur-acidification du yoghourt et aide à prolonger la vie du produit en maintenant l'arome du yoghourt et en limitant la synérèse. (Informations supplémentaires fournies)
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	Soutient à 5 000 mg/kg avec les nouvelles notes: "2 000 mg/kg dans les produits aromatisés conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) uniquement " et "à l'exclusion des produits naturels conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN	Brésil, Iran EFEMA: soutiennent la disposition d'origine EU, RF: 2 000 mg/kg est suffisant Japon: utilisés pour émulsifier les contenus de la glace uniformément. Le NM au Japon est 5 000 mg/kg. EFEMA: utilisés en tant qu'émulsifiant dans les desserts aérés IDF: nouvelle note: "2 000mg/kg conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)"

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						243-2003)"	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	Adopter avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)."	Brésil, Iran: soutiennent la disposition d'origine EU: si utilisés en tant qu'alternative à SIN 475, la DJA est 3X supérieure à SIN 475 Restreint le NM à 2,000 mg/kg. Japon: utilisés à 5 000 mg/kg RF: besoin technologique? Non autorisé dans RF IDF: adopte la nouvelle note. A l'exception des produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	25000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Adopter avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)."	Brésil, Iran: soutiennent la disposition d'origine UE: besoin technologique? Un NM de 25 000 est excessif Un enfant de 20 kg atteindrait la DJA en consommant 20 g RF: besoin technologique? Utilisé uniquement en tant qu'auxiliaire pour les additifs alimentaires et les arômes. Non autorisé dans cette FC dans RF. USA: autorisé aux USA à 25 000 mg/kg IDF: adopte la nouvelle note. A l'exception des produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopte – autorisé dans CODEX STAN 243-2003 dans tous les produits à des BPF	Brésil, Indonésie, Iran, IDF: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique? NM trop élevé RF: besoin technologique? Autorisé dans RF en tant qu'auxiliaire dans tous les aliments. USA: autorisé aux USA à 6 000 mg/kg en tant qu'ES&T
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Adopter avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)."	Brésil, UE, Indonésie, Iran, RF, IDF: soutiennent la disposition première Japon: utilisé pour émulsifier les contenus de la glace uniformément. Le NM au Japon est 5000 mg/kg. IDF: SIN 493 et 494 répertoriés en tant qu'émulsifiants dans Codex Stan 243
LACTYLATES DE	481(i),	5000		7	Émulsifiant, agent de	Adopte avec les nouvelles notes:	Brésil, UE, Iran, RF, EFEMA: soutiennent la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
STÉARYL	482(i)				traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	"10 000 mg/kg dans les produits aromatisés conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)	USA: autorisé aux USA dans les puddings et les garnitures de gâteaux à 2 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant, stabilisateur IDF: adopte avec la nouvelle note. 10 000 mg/kg dans les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte à 5,000 mg/kg avec la nouvelle note "seul ou en combinaison": SIN 473, 473a, et 474" et adopter avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)."	Brésil, Iran, RF: soutiennent l'adoption comme indiquée UE: 5 000 mg/kg est suffisant et NM similaire en tant que disposition adoptée pour SIN 474 dans cette FC. Si adopté, les dispositions pour SIN 474, 473, & 473a devraient être restreintes à seul ou en combinaison (DJA partagée). Indonésie NM de 5 000 mg/kg pour SIN 473 Japon: utilisés pour émulsifier les contenus de la glace uniformément. Également utilisé pour émulsifier les ingrédients des desserts lactés, pour empêcher la coagulation et la synérèse. Le NM pour à la fois SIN 473 et 473a au Japon est 5000 mg/kg.
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000		4	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte à 5,000 mg/kg avec la nouvelle note "seul ou en combinaison": SIN 473, 473a, et 474" et "excluant les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)."	
TARTRATES	334, 335(i),(ii),	2000	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant,	Adopter avec la nouvelle note "excluant les	Brésil, Iran, RF, IDF: soutiennent la proposition UE: besoin technologique?

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
	336(i),(ii), 337				stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)."	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	500		7	Antioxydant	Adopter avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)."	Brésil: soutient la proposition UE: besoin technologique? Japon: utiliser dans les puddings pour empêcher sa teneur en matière grasse de l'oxydation afin de prolonger sa durée de vie. Le NM au Japon est 500 mg/kg. RF: soutient uniquement l'emploi dans les desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yoghourt aromatisé) avec des taux de matières grasses supérieures à 3.5% IDF: adopte avec la nouvelle note. "A l'exception des produits conformément à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)

Catégorie d'aliments n° 01.8. (Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum)

Normes de produits correspondantes: 289-1995 correspond aux sous-catégories 01.8.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Indonésie: propose le déplacement des dispositions des sous catégories à la catégorie mère 01.8-utilisé dans toutes les sous catégories.	Brésil: n'autorise pas cet additif dans cette catégorie d'aliments mère RF: soutient uniquement l'emploi des lactosérum en poudre et des produits à base de lactosérum en poudre avec un taux de matières grasses supérieur à 3.5%

Catégorie d'aliments n° 01.8.1 (Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Adopter comme indiqué- les observations indiquent l'emploi par certains membres	Brésil: Soutient la proposition UE: besoin technologique? Il semble que cette catégorie d'aliments est constituée de produits intermédiaires -nécessaire dans cette catégorie d'aliments ou dans le produit final? Indonésie: déplacer vers la catégorie d'aliments mère 01.8. RF: soutient uniquement l'emploi du lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide avec un taux de matières grasses supérieur à 3.5%

Catégorie d'aliments no. 01.8.2 (Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum)

Normes de produits correspondantes: 289-1995 correspond aux sous-catégories 01.8.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Adopter comme indiqué- les observations indiquent l'emploi par certains membres	Inde: autorisé en général en tant qu'antioxydant Indonésie: propose l'adoption de disposition dans la catégorie d'aliments mère 01.8 et déplacer des sous catégories. RF: soutient uniquement l'emploi du lactosérum sec et produits à base de lactosérum avec un taux de matières grasses supérieur à 3.5%

Catégorie d'aliments n°. 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: 019-1981, 210-1999: autorise des antioxydants spécifiques, des antioxydants synergistes, et des agents anti-mousse; 033-1981: n'autorise pas les additifs alimentaires (à l'exception des tocophérols).

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	3000	1	7	Régulateur de l'acidité	Discussion ultérieure: non autorisé dans	Brésil, UE, Iran, Japon, RF: Interrompent. USA: autorisé dans les matières grasses et les huiles aux USA en tant que régulateur de l'acidité

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ASCORBATE DE CALCIUM	302	BPF		7	Antioxydant	les normes correspondantes	Brésil: autorisé au Brésil à 300 mg/kg UE, Iran, Japon, RF: Interrompent.
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	100		7	Antioxydant		
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	20000		7	Émulsifiant	Discussion ultérieure: non autorisé dans les normes correspondantes	AUS: ne soutient pas l'interruption -autorisé dans AUS à 20 000 mg/kg dans les huiles de consommation exemptes d'eau dans les matières grasses uniquement Brésil, UE, Iran, Japon, RF: Interrompent. USA: "huiles végétales et de salades" pour inhiber l'opacification lorsque non exclues par les normes d'identité - les informations indiquent un emploi jusqu'à 5 000 mg/kg. Le descripteur pour 02.1.2 inclut des huiles de table et de salade. EFEMA: ne soutient pas l'interruption; Les esters de polyglycérol d'acides gras sont généralement utilisés dans les matières grasses afin d'améliorer les qualités d'écémage et d'incorporer des bulles d'air dans la pâte si possible. Dans l'huile de cuisson à base d'huile de palme, les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés en tant qu'anti cristallisant. L'huile est liquide dans les climats chauds mais cristallisera durant l'entreposage/le transport. Est approuvé pour l'emploi en Chine, aux USA, au Japon, Malaisie et au Vietnam
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	10000		7	Émulsifiant	Discussion ultérieure: non autorisé dans les normes correspondantes	AUS: ne soutient pas, interrompt -autorisé dans AUS à 20 000 mg/kg dans les huiles de consommation exemptes d'eau dans le raccourcissement uniquement Brésil, UE, Iran, Japon, RF: Interrompent.
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	5000		7	Émulsifiant	Interrompt.	Membres multiples: Soutiennent l'interruption aucune information sur l'emploi fourni
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	11000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant,	Discussion ultérieure: non	Brésil, UE, Iran, Japon, RF: Interrompent. USA: autorisé dans les matières grasses et les

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	autorisé dans les normes correspondantes	huiles végétales aux USA à 11 000 mg/kg en tant qu'ES&T
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	1000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	Discussion ultérieure: non autorisé dans les normes correspondantes	Brésil, UE, Iran, Japon, RF: Interrompent. USA: autorisé dans les matières grasses et les huiles végétales aux USA à 1 000 mg/kg en tant que conservateur
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	10000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Discussion ultérieure: non autorisé dans les normes correspondantes	Brésil, UE, Iran, Japon, RF: Interrompent. Indonésie: adopte - utilisé dans les produits à base d'huile végétale en Indonésie. EFEMA: adopte - utilisé dans l'huile de cuisson à base d'huile de palme en tant qu'anticristallisant. L'huile est liquide dans les climats chauds mais cristallisera durant l'entreposage/le transport. Approuvé à l'emploi dans les matières grasses et les huiles en Chine, au Japon, AUS/NZ et en Malaisie
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	3000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Discussion ultérieure: non autorisé dans les normes correspondantes	Brésil, UE, Iran, Japon, RF: Interrompent. EFEMA: Adopter. Utilisés dans les matières grasses afin d'améliorer les qualités d'écémage et d'incorporer des bulles d'air dans la pâte si possible. Utilisés également dans l'huile de cuisson à base d'huile de palme en tant qu'anticristallisant. L'huile est liquide dans les climats chauds mais cristallisera durant l'entreposage/le transport. Approuvés pour un emploi dans les matières grasses et les huiles en Chine, AUS/NZ, Malaisie et aux Philippines.
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, Japon, RF: Interrompent.
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	50000		4	Émulsifiant, stabilisateur	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, Japon, RF: Interrompent.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii)	5000	45	4	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, Japon, RF: Interrompent.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
	, 337						
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	300		7	Antioxydant	Adoptent à 500 mg/kg avec les nouvelles notes "A l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid." et "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"	AUS: autorisé en AUS à des BPF dans les huiles comestibles/les émulsions d'huile Brésil: Interrompt. EU, RF: Proposition d'origine de 200 mg/kg avec les notes Inde, Japon: soutiennent la proposition ELC: recommande l'adoption à 500 mg/kg (le dosage de manière considérable dépend de la teneur en tocophérol naturel)

Catégorie d'aliments n°.02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: 019-198: autorise des antioxydants spécifiques, des antioxydants synergistes, et des agents anti-mousse; 211-1999: autorise les antioxydants spécifiques, les antioxydants synergistes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	3000	1	7	Régulateur de l'acidité	Discussion ultérieure: non autorisé dans les normes	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent. Japon: CCFO examine actuellement le développement d'une norme Codex pour les huiles de poisson. Maintient la disposition jusqu'à ce que le

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						correspondantes	travail du CCFO soit achevé. USA: autorisé dans les matières grasses et les huiles végétales aux USA à 3 000 mg/kg en tant que régulateur de l'acidité
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	20000		7	Émulsifiant	Discussion ultérieure: non autorisé dans les normes correspondantes	AUS: ne soutient pas, interrompt -autorisé dans AUS à 20 000 mg/kg dans les huiles de consommation exemptes d'eau dans le raccourcissement uniquement Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent. Japon: Maintient la disposition jusqu'à ce que le travail du CCFO soit achevé. USA: autorisés aux USA à des BPF en tant qu'émulsifiant
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	10000		7	Émulsifiant	Discussion ultérieure: non autorisé dans les normes correspondantes	AUS: ne soutient pas, interrompt -autorisé en AUS à 20 000 mg/kg dans les huiles de consommation exemptes d'eau dans le raccourcissement uniquement Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent. Japon: Maintient la disposition jusqu'à ce que le travail du CCFO soit achevé USA: autorisé aux USA à des BPF en tant qu'émulsifiant
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	5000		7	Émulsifiant	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent. Japon: Maintient la disposition jusqu'à ce que le travail du CCFO soit achevé
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	11000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Discussion ultérieure: non autorisé dans les normes correspondantes	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent. Japon: Maintient la disposition jusqu'à ce que le travail du CCFO soit achevé USA: autorisé dans les matières grasses et les huiles végétales aux USA à 11 000 mg/kg en tant qu'ES&T
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	1000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	Discussion ultérieure: non autorisé dans les normes correspondantes	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent. Japon: maintient la disposition jusqu'à ce que le travail du CCFO soit achevé USA: autorisé dans les matières grasses aux USA à 1 000 mg/kg en tant que conservateur
ESTERS DE SORBITANE	491-495	10000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent. Japon: Maintient la disposition jusqu'à ce que le travail du CCFO soit achevé

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
D'ACIDES GRAS					uniquement)		
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	3000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent. Japon: Maintient la disposition jusqu'à ce que le travail du CCFO soit achevé
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000		4	Émulsifiant, stabilisateur	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent. Japon: Maintient la disposition jusqu'à ce que le travail du CCFO soit achevé
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	5000	45	4	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent. Japon: maintient la disposition jusqu'à ce que le travail du CCFO soit achevé
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	300		7	Antioxydant	Adoptent – si le CCFO développe une norme pour les huiles de poisson, la disposition peut être modifiée en conséquence	AUS: autorisés en AUS à des BPF dans les huiles comestibles/les émulsions d'huile Brésil, USA: autorisés à 300 mg/kg en tant qu'antioxydant EU, RF: adoptent Japon: CCFO examine actuellement le développement d'une norme Codex pour les huiles de poisson. Maintient la disposition jusqu'à ce que le travail du CCFO soit achevé. ELC: Les huiles sensibles (par ex. huiles de poisson) requièrent 2000 mg/kg IADSA: Le NM de 300 mg/kg n'est pas suffisant. Les huiles de poisson sont instables à cause de la polyunsaturation. L'UE autorise l'addition aux huiles et matières grasses non émulsifiées (y compris les huiles de poisson) à des BPF.

Catégorie d'aliments n° 02.2.1. (Beurre)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité sur la base du cas par cas, ES&T non justifié horizontalement

Normes de produits correspondantes: 279-1971: se réfère aux dispositions dans les catégories d'aliments 02.2.1 dans les tableaux 1 & 2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF	303	2	Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent levant	Discussion ultérieure – les dispositions sont déjà adoptées sans la note 303	AUS, Brésil, Iran: non autorisé par ces membres du Codex EU, RF: utilisé dans le beurre de crème acide uniquement (note 303) USA: autorisé aux USA dans la margarine à des BPF en tant que régulateur de l'acidité
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF	303	2	Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent levant		

Catégorie d'aliments n° 02.2.2 (Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables)

Normes de produits correspondantes: 253-2006: Répertoire les régulateurs de l'acidité spécifiques, les agents anti moussants, les antioxydants, les colorants, les conservateurs et les agents de propulsion (ES&T, les exhausteurs de goût uniquement autorisés dans n < 70% les produits à base de matière grasse laitière); 256-2007: répertoire des régulateurs de l'acidité spécifique, ES&T, les agents antimoussants, les antioxydants, les colorants, les exhausteurs de goût, les gaz d'emballage et les conservateurs.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
RÉSINE DE GAÏAC	314	1000		3	Antioxydant	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF, IDF: Interrompent.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	20000		7	Émulsifiant	Adopter à 5,000 mg/kg avec la note "à l'exclusion des matières grasses laitières à tartiner avec > 70% de teneur en gras finale"- conforme aux normes de produits	AUS, Brésil, UE, Indonésie, Iran, Japon, RF, EFEMA, IDF: soutiennent la proposition AUS: autorisés à 5 000 mg/kg en AUS
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	10000		7	Émulsifiant	Adopter à 4,000 mg/kg avec la note "à l'exclusion des matières grasses laitières à tartiner avec > 70% de teneur en gras finale"- conforme aux normes de produits	AUS: adopte à 5,000 mg/kg – autorisé en AUS à 5,000 Brésil, UE, Indonésie, Iran, Japon, EFEMA, IDF: adoptent RF: restreint l'emploi à 4 000 mg/kg dans les matières grasses tartinables ayant une teneur en matières grasses de 41 % ou moins et des produits tartinables similaires avec une teneur en matières grasses de moins de 10 % de matières grasses

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							uniquement. USA: autorisés aux USA à 10,000 mg/kg en tant qu'émulsifiant eau dans l'huile. Utilisé en de faibles teneurs dans les matières grasses à tartiner pour la réduction de la teneur en matières grasses et une onctuosité augmentée
POLYSORBATES	432- 436	10000		3	Émulsifiant, stabilisateur	Adopter avec la note "dans les matières grasses laitières à tartiner restreintes aux produits avec < 70% de teneur en matières grasses ou à des fins de pâtisserie uniquement "- conforme aux normes de produits	Brésil, EU, Japon, IDF: soutiennent la proposition RF: besoin technologique? Non autorisés dans RF
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter à 3 000 mg/kg avec la note "à l'exclusion des matières grasses laitières à tartiner avec > 70% de teneur en gras finale"- conforme aux normes de produits	Brésil: autorisé au Brésil à 10 000 mg/kg UE, Iran, Japon, RF, IDF: soutiennent la proposition
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	BPF		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	Interrompt - voir étape 4 disposition	Brésil, UE, Iran, Japon, RF, IDF: soutiennent la proposition
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	1000		4	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	Adopter avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-	Brésil, UE, Iran, Japon, RF, IDF: soutiennent la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						2006)."	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	20000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Adopter à 10 000 mg/kg avec la note "à l'exclusion des matières grasses laitières à tartiner avec > 70% de matières grasses laitières"- conforme aux normes de produits	Brésil, UE, Iran, Japon, IDF: soutiennent la proposition RF: besoin technologique? Non autorisé dans RF
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte avec les nouvelles notes "dans les matières grasses laitières à tartiner restreintes aux produits avec < 70% de teneur en matières grasses ou à des fins de pâtisserie uniquement" et "seul ou en combinaison, SIN 473, 473a et 474"	Brésil, EU, Japon, IDF: soutiennent la proposition Japon: SIN 473 et 473a fournissent une émulsion stable dans les matières grasses à tartiner, les mélanges tartinables et les matières grasses laitières à tartiner sont utilisées à 10 000 mg/kg seul ou en combinaison RF: Si adoptés, l'emploi de SIN 473, 473a et 474 devrait être restreint basé sur une DJA groupée pour ces trois additifs USA: 5 000 est optimal mais 20 000 est le maximum aux USA en tant qu'émulsifiant, stabilisateur dans les pâtes à tartiner à base de beurre
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	10000		4	Émulsifiant, stabilisateur		
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	5000	45	4	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adoptent à 100 mg/kg avec la note 45 et la nouvelle note "5 000 mg/kg en tant qu'acide tartrique dans les produits conformément à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006)"	Brésil, UE, Iran, Japon, RF: soutiennent la proposition IDF: adopter à 5 000mg/kg, seul ou en combinaison en tant qu'acide tartrique

Catégorie d'aliments n°02.2.3 (Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	20000		7	Émulsifiant	adopte à 50 000 mg/kg Les observations indiquent l'emploi au niveau de certains membres	AUS: autorisés à 5 000 mg/kg dans les émulsions d'huile (<80% huile) en AUS Brésil, UE: autorisent à 5 000 mg/kg Requier justification tech. pour un NM plus élevé Japon: stabilisateurs pour les émulsions du type huile dans eau produites à partir des alcools de sucre et l'huile. Les huiles émulsifiées sont utilisées dans les aliments transformés comme les nouilles afin d'empêcher qu'elles collent les unes aux autres. 50 000 mg/kg est nécessaire pour la stabilisation des huiles émulsifiées RF: besoin technologique? Non autorisé dans RF EFEMA: soutient l'adoption; actuellement dans une utilisation généralisée dans les mayonnaises, sauces et assaisonnements.
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	20000		7	Émulsifiant	adopte à 10 000 mg/kg Les observations indiquent l'emploi au niveau de certains membres	AUS, UE, Iran: soutiennent la proposition AUS: autorisés à 5 000 mg/kg dans les émulsions d'huile (<80% huile) en AUS Brésil, UE: autorisent à 5 000 mg/kg Japon: utilisés pour émulsifier l'huile de graisse et empêcher la séparation de la graisse. Le NM au Japon est 10 000 mg/kg. RF: besoin technologique? Non autorisé dans RF EFEMA:
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	3000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopte	Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique? RF: besoin technologique?
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	BPF		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestreur	adopte à 1 000 mg/kg Les observations indiquent l'emploi au	Brésil: autorise à 1 000 mg/kg Brésil, UE: Requierent justification technologique pour NM des BPF. Iran: soutient la proposition d'origine des BPF RF: besoin technologique? Non autorisé dans RF

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						niveau de certains membres	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	10000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	En débattre ultérieurement Utilisés à 50,000 mg/kg par certains membres mais d'autres notent un problème de sécurité au NM	Brésil, Indonésie, Iran: soutiennent la proposition UE: 5 000 mg/kg suffisant. Un enfant de 20 kg qui atteindrait la DJA en consommant 10 g à un NM de 50 000 mg/kg. Japon: utilisés pour émulsifier les contenus de la glace uniformément. Le NM au Japon est 50 000 mg/kg. RF: besoin technologique? Non autorisés dans RF USA: SIN 491: autorisé aux USA à 4,000 mg/kg en tant qu'émulsifiant EFEMA: Soutient l'adoption; actuellement dans une utilisation généralisée dans les mayonnaises, sauces et assaisonnements.
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	20000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	En débattre ultérieurement Utilisés à 10,000 mg/kg par certains membres mais d'autres notent un problème de sécurité au NM	Brésil: autorise à 10 000 mg/kg UE: 3 000 mg/kg suffisant Le NM de 10,000 mg/kg est trop élevé (Un enfant de 20 kg qui atteindrait la DJA en consommant 40 g d'aliments) Iran: accepte la proposition RF: besoin technologique? Non autorisé dans RF USA: autorisés aux USA à 3,000 mg/kg en tant qu'agent moussant EFEMA: Soutient l'adoption; actuellement dans une utilisation généralisée dans les mayonnaises, sauces et assaisonnements.
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	En débattre ultérieurement Utilisés à 50,000 mg/kg par certains membres mais d'autres notent un problème de sécurité au NM	Brésil, UE: Adoptent à 5 000 mg/kg avec la nouvelle note "seul ou en combinaison": SIN 473, 473a, & 474. Japon: soutient l'adoption à 5 000 mg/kg avec la nouvelle note seul ou en combinaison; utilisés à ces niveaux au Japon pour fournir une émulsification stable. Note générale: Disposition pour SIN 474 déjà adoptée dans cette FC à 10 000 mg/kg avec la note 102. RF: besoin technologique? Non autorisé dans RF
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000		4	Émulsifiant, stabilisateur		

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TARTRATES	334, 335(i), (ii), 336(i), (ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopter à 100 mg/kg- Les observations indiquent un emploi à ce niveau par certains membres	Brésil: autorise à 100 mg/kg Brésil, UE: Requièrent justification technologique pour les NM des BPF. Iran, RF: acceptent la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	adopte à 900 mg/kg Les observations indiquent l'emploi au niveau de certains membres	Brésil: adopte à 500 mg/kg (à base de matière grasse ou d'huile). UE: besoin technologique? 900 mg/kg semble élevé Japon: utilisé en tant qu'antioxydant pour prolonger la durée de vie Le NM au Japon est 900 mg/kg. RF, ELC: adoptent

Catégorie d'aliments n°02.4. (Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7))

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Régulateur de l'acidité	adopte à 1 000 mg/kg Les observations indiquent l'emploi au niveau de certains membres	UE: en prenant en compte la DJA (5 mg/pc/j) NM de 30 000 mg/kg est excessif. Un enfant de 20kg qui atteindrait la DJA en consommant 3g d'un dessert. D'autres régulateurs aromatisés de l'acidité spécifiée peut fonctionner dans cette FC. RF: dans RF uniquement autorisé dans les desserts secs à 1 000 mg/kg.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	20000		7	Émulsifiant	adopte à 2 000 mg/kg	EU, RF: 2 000 mg/kg est suffisant
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES	476	10000		7	Émulsifiant		UE: DJA est 3X supérieure à SIN 475. Restreint le NM à 2,000 mg/kg.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ							RF: besoin technologique? Non autorisé dans RF
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Interrompt.	UE, RF: besoin technologique?
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	BPF		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	Adopte	EU, RF: acceptent la proposition
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	10000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Adopte	EU: accepte la proposition RF: 5 000 mg/kg est suffisant
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopte	EU, RF: acceptent la proposition USA: autorisés aux USA dans les garnitures de gâteaux en tant qu'émulsifiant, stabilisateur
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte à 5,00 mg/kg avec la note "seul ou en combinaison": SIN 473, 473a et 474). Ajouter la disposition pour SIN 473a et réviser la disposition adoptée pour SIN 474 conformément.	EU, RF: Déjà adoptée la disposition pour SIN 474 dans cette FC à 5 000 mg/kg. L'emploi devrait être restreint à seul ou en association avec SIN 473 et 474 (DJA partagée). Japon: utilisé pour fournir une émulsification stable. EU, Japon: soutiennent la proposition.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	UE: besoin technologique? RF: adopte

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Adopte	UE: besoin technologique? RF: adopte

Catégorie d'aliments no. 03.0 (Glaces alimentaires y compris sorbets)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	2000	1	7	Régulateur de l'acidité	Adopte	Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE RF: besoin technologique?
MALTOL ÉTHYLIQUE	637	200		7	Exaltateur d'arôme	Adopte	Brésil, RF: justification tech.? Iran: accepte la proposition RF: non autorisé dans RF
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme	Adopte	Brésil, RF: justification tech.? Iran: accepte la proposition RF: non autorisé dans RF
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	adopte à 5 000 mg/kg	Brésil, Japon autorise à 5 000 mg/kg Brésil, UE: Requièrent justification pour 10,000 mg/kg RF: besoin technologique? Non autorisé dans RF Iran: accepte la proposition Japon: utilisés dans les sorbets contenant des ingrédients laitiers (par ex. lait condensé) pour émulsifier les ingrédients uniformément
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	10000		7	Émulsifiant	adopte à 5 000 mg/kg	Brésil: autorise à 5 000 mg/kg UE, JRF: besoin technologique? Iran: accepte la proposition RF: non autorisé dans RF
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	25000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Interrompt.	UE: Est-ce que l'additif est utilisé? Iran: accepte la proposition RF: non autorisé dans RF
ALGINATE DE PROPYLÈNE	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant,	adopte à 5 000 mg/kg	Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE EU, RF: restreignent aux glaces comestibles à base d'eau uniquement à 3 000 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
GLYCOL					agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		USA: utilisé aux USA en tant que stabilisateur à 5 000 mg/kg
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	1200		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	adopte à 1 000 mg/kg	Brésil, UE, RF: autorisent à 500 mg/kg Iran: accepte la proposition Japon: utilisés dans les sorbets contenant des ingrédients laitiers (par ex. lait condensé) pour émulsifier leurs ingrédients uniformément Le NM au Japon est 1 000 mg/kg.
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000	15	7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopte	Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE UE, RF: besoin technologique? EFEMA: soutient l'adoption; utilisé largement dans la glace lorsqu'un mélange simple est requis (mélange artisanal)
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte à 5 000 mg/kg avec la note "seul ou en combinaison": SIN 473, 473a, et 474). Ajouter la disposition pour SIN 473a et réviser la disposition adoptée pour SIN 474 conformément.	UE: Déjà adoptée la disposition pour SIN 474 dans cette FC à 5 000 mg/kg. L'emploi devrait être restreint à seul ou en association avec SIN 473 et 474 (DJA partagée). Japon: utilisés dans les sorbets contenant des ingrédients laitiers (par ex. lait condensé) pour émulsifier les ingrédients uniformément. Le NM au Japon est 5 000 mg/kg. EU, Japon: soutiennent la proposition.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	2000	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopter à 4 000 mg/kg - les observations indiquent l'emploi par certains membres	Brésil: autorise à 1 000 mg/kg Requier justification tech. pour un NM plus élevé UE: besoin technologique? Indonésie, Iran, RF: acceptent la proposition Japon: SIN 334 est requis pour ajouter de l'acidité au produit. Le NM au Japon est 4 000 mg/kg. IDF: 4 000 mg/kg
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	500	15	7	Antioxydant	Adopte	Brésil, Inde, RF: soutiennent la proposition UE: besoin technologique?

Catégorie d'aliments n° 04.1.1. (Fruit frais)

Approche horizontale (FA/46 CRD 2 Annexe V): ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: Aucune; les normes multiples s'appliquent aux sous catégories, plusieurs de celles-ci n'autorisent pas les additifs alimentaires;

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PULLULANE	1204	30000		4	Agent d'enrobage, épaississant	Interrompt.	Brésil, EU, Iran: interrompent UE: aucun additif autorisé dans cette catégorie d'aliments. Sous-catégorie 04.1.1.1 comprend les fruits non traités. RF: besoin tech.? Non autorisé dans RF

Catégorie d'aliments n° 04.1.1. 1. (Fruits frais non traités)

Approche horizontale (FA/46 CRD 2 Annexe V): ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: 143-1985; 182-1993; 183-1993; 184-1993; 187-1993; 196-1995; 204-1997; 205-1997; 213-1999; 214-1999; 215-1999; 216-1999; 217-1999; 219-1999; 220-1999; 226-2001; 237-2003; 245-2004; 246-2005; 255-2007; 299-2010; 305R-2011: aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces normes; de nombreuses normes s'appliquent aux sous catégories, beaucoup d'entre elles n'autorisent pas les additifs alimentaires.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions dans cette catégorie d'aliments pour discussion par le groupe de travail électronique; Inclus à titre d'information uniquement.

Catégorie d'aliments n°04.1.1. 2. (Fruits frais traités en surface)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Les régulateurs de l'acidité non justifiés horizontalement, ES&T en attente jusqu'à ce que ces additifs soient introduits dans la discussion sur les additifs

Normes de produits correspondantes: 143-1985 : autorise uniquement le glycérol et le sorbitol (SIN 420) à des BPF (la norme n'autorise pas les enrobages).

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition ³

³ Observations générales **Brésil:** n'autorise pas l'emploi des additifs examinés dans les fruits traités en surface; **EU:** les dispositions qui ne sont pas soutenues pourraient être interrompues distinctement de l'additif dans la discussion sur l'additif, les autres dispositions peuvent être mises en suspens; **Inde, Japon:** soutiennent la proposition de maintenir les dispositions jusqu'à ce que l'additif soit traité dans la discussion sur l'additif; **Iran:** ne soutient pas ces dispositions; **Fédération russe :** à moins que ce soit indiqué, requiert une justification technologique et note que l'additif n'est pas autorisé par la Fédération Russe.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition ³
HYDROXYDE D'AMMONIUM	527	BPF		2	Régulateur de l'acidité	Interrompt, l'hydroxyde d'ammonium n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments.	
DIPHENYL	230	70	49	7	Conservateur	maintient jusqu'à ce que l'additif soit introduit dans la discussion sur les additifs	EU: s'oppose. Les conservateurs non utilisés dans les fruits frais. DJA (0.05 mg/kg pc/j) est très basse.
GLYCEROL	422	BPF	16	7	Humectant, épaississant		
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	1000		7	Émulsifiant		
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	1000		7	Émulsifiant		
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		USA: Utilisé aux USA dans les garnitures de citrons frais à des BPF
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000	16	4	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)		
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	1000		4	Émulsifiant, stabilisateur		USA: autorisés en AUS à 100 mg/kg USA: utilisés à des BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur dans les revêtements protecteurs

Catégorie d'aliments n°04.1.1. 3. (Fruits pelés ou fruits frais coupés)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent.
ÉRYTHORBATE DE SODIUM, ASCORBATE DE SODIUM	316	BPF		7	Antioxydant	Adopte	Brésil: Le Brésil n'autorise pas l'emploi de cet additif. UE: emploi des antioxydants justifié uniquement pour les fruits réfrigérés non traités prêts à la consommation. Iran: ne soutient pas l'adoption RF: besoin tech.? Non autorisé dans RF

Catégorie d'aliments n° 04.1.2. (Fruit transformés)

Normes de produits correspondantes: Aucune De multiples normes s'appliquent aux sous-catégories, plusieurs d'entre elles n'autorisent pas les additifs alimentaires.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Ad optée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Indonésie: propose de déplacer la disposition de la sous-catégorie 04.1.2.2 à la catégorie mère 04.1.2.	UE: besoin technologique qui doit être démontré dans toutes les sous catégories avant proposition dans catégorie mère. RF: Ne soutient pas la proposition

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.1 (fruit congelé)

Normes de produits correspondantes: 52-1981, 69-1981, 75-1981, 76-1981, 103-1981: soit pas d'additif alimentaire autorisé soit autorisé l'acide ascorbique et l'acide citrique

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent	Interrompt - bien que pas de correspondance	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					gélifiant, stabilisateur, épaississant.	1 à 1, non autorisé dans les normes de produits correspondantes	
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)		Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent.
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Ne pas déplacer des autres sous catégories - aucune information sur l'emploi fourni	Indonésie: propose de déplacer la disposition de la sous-catégorie 04.1.2.2 à la catégorie mère 04.1.2. Brésil: le Brésil n'autorise pas l'emploi de cet additif. UE: justification technologique? RF: Ne soutient pas la proposition

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.2 (fruit sec)

Normes de produits correspondantes: 67-1981, 130-1981: autorise l'acide sorbique, le dioxyde de soufre, l'huile minérale (67-1981 uniquement); 177-1991: autorise les antioxydants et conservateurs dans la FC 04.1.2.2 de la NGAA.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Ad adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
POLY-1-DÉCÈNE HYDROGÉNÉ	907	2000		4	Agent d'enrobage	Adopté avec la note 29 "Pour l'alimentation non standardisée uniquement"	Brésil: Interrompt. UE: Accepte la proposition RF: adopte à 2 000 mg/kg pour un emploi dans les fruits secs en tant qu'agent d'enrobage. Note générale: les normes correspondantes ne débattent pas des glaçages.
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopté avec la note 29 "Pour l'alimentation non standardisée uniquement"	Brésil, UE: Interrompent. RF: adopte à des BPF Note générale: Non autorisés dans les normes correspondantes

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Adopter avec la nouvelle note "A l'exclusion des produits conformément à la norme pour les raisins (CODEX STAN 130-1981)" et la Norme pour les abricots secs (CODEX STAN 130-1981)"	Brésil: n'autorise pas l'emploi dans les fruits secs. UE: la note proposée devrait exclure Codex Stan 67-1981 & 130-1981 Indonésie: déplacer vers la catégorie d'aliments mère 04.1.2 RF: Ne soutient pas la proposition

Catégorie d'aliments n°04.1.1. 3. (Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile)

Normes de produits correspondantes: 260-2007: répertorie les antioxydants spécifiques, les régulateurs de l'acidité, les agents antimoussants, les colorants, les agents affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les séquestrants et les édulcorants.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	BPF		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	Maintenir. CCPV examine les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans CODEX STAN 260-2007 Non répertorié dans la norme actuelle pour les fruits et les légumes marinés (CODEX STAN 260-2007)"	Brésil, Inde, Iran, RF: soutiennent la proposition
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)		
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 04.1.2..2 – aucune information fournie	Indonésie: propose de déplacer la disposition de la sous-catégorie 04.1.2.2 à la catégorie mère 04.1.2.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						sur l'emploi	

Catégorie d'aliments n° 04.1.2. 4. (Fruits en boîte ou en bocal (pasteurisés))

Norme de produits correspondantes: de multiples normes de produits, la majorité d'entre elles autorise uniquement un emploi restreint des additifs alimentaires spécifiques. Celles qui répertorient des antioxydants répertorient de l'acide ascorbique pour cette fonction. Aucune ne répertorie les tocophérols. Uniquement 254-2007 répertorie une référence générale aux dispositions dans FC 04.1.2.4 de la NGAA.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement (voir REP14/FA para.44)

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.5. Confitures, gelées et marmelades

Normes de produits correspondantes: 296-2009⁴: autorise le tableau 3 régulateurs de l'acidité, les agents antimoussants, les agents affermissants, les conservateurs et les épaississants. Répertorie également les régulateurs de l'acidité spécifique, les agents antimoussants les colorants et les conservateurs.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	2000	1	7	Régulateur de l'acidité	Adopter avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009).	Brésil: soutient la proposition UE: cherche des explications sur le fait si les produits non standardisés requièrent l'additif RF: besoin tech.?
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	20000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		Brésil, Inde: soutiennent la proposition du GTE UE: cherche des explications sur le fait si les produits non standardisés requièrent l'additif Iran: ne soutient pas - emploi des émulsifiants dans la confiture n'est pas technologiquement justifié RF: besoin tech.?

⁴ CODEX STAN 296-2009 affirme spécifiquement que cela ne s'applique pas aux produits destinés à une transformation ultérieure ou à des emplois diététiques spéciaux, réduits ou à faible teneur en sucre, ou à teneur en sucre réduite, ou où les propriétés édulcorantes ont été remplacées entièrement ou partiellement par les édulcorants d'additifs alimentaires.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	25		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Adopter à 4,000 mg/kg avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009)."	Brésil, Inde: soutiennent la proposition du GTE UE: cherche des explications sur le fait si les produits non standardisés requièrent l'additif Iran: ne soutient pas - emploi des émulsifiants dans la confiture n'est pas technologiquement justifié RF: besoin tech.? USA: autorisé aux USA à 4 000 mg/kg en tant que stabilisateur EFEMA: Pas clair si 25 mg/kg est un niveau d'emploi correct, la fonction à ce niveau d'emploi devrait être éclaircie
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	3000	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopter comme répertorié – correspond à CODEX STAN 296-2009	Brésil, Inde, Indonésie, Japon, RF: soutiennent la proposition Japon: SIN 334 est requis pour ajouter de l'acidité au produit. Le NM au Japon est 800 mg/kg.
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 04.1.2.2 – aucune information fournie sur l'emploi	Indonésie: propose de déplacer la disposition de la sous-catégorie 04.1.2.2 à la catégorie mère 04.1.2.

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5)

Normes de produits correspondantes: 160-1987: répertorie spécifiquement les régulateurs de l'acidité et les conservateurs.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	3000	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopter avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme pour le chutney de mangue (CODEX STAN 160-1987)."	Brésil, Indonésie, Iran, RF: soutiennent la proposition EU: requiert des informations sur les produits non standardisés et le besoin technologique dans ces produits. USA: autorisés dans les gelées de fruits édulcorés à des BPF en tant que régulateur de l'acidité

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 04.1.2..2 – aucune information fournie sur l'emploi	Indonésie: propose de déplacer la disposition de la sous-catégorie 04.1.2.2 à la catégorie mère 04.1.2.

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.7 (fruit confit)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	adopte à 1 000 mg/kg Les observations indiquent l'emploi au niveau de certains membres	Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique dans les fruits confits? Indonésie: propose un NM à 1 000 mg/kg RF: besoin tech.? utilisé uniquement en tant qu'auxiliaire pour les additifs et les arômes. Non autorisé dans RF
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2000		7	Émulsifiant agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopter- les observations indiquent l'emploi par certains membres	Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE UE, Indonésie: besoin technologique dans les fruits confits? propose un NM à 1 000 mg/kg RF: besoin tech.? utilisé uniquement en tant qu'auxiliaire pour les additifs et les arômes. Non autorisé dans RF
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopter- les observations indiquent l'emploi par certains membres	Brésil, RF: soutiennent la proposition UE: besoin technologique? BPF non appropriées pour un additif avec une DJA numérique Inde: soutient l'adoption à des BPF.
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 04.1.2..2 – aucune information fournie sur	Indonésie: propose de déplacer la disposition de la sous-catégorie 04.1.2.2 à la catégorie mère 04.1.2.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						l'emploi	

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco)

Normes de produits correspondantes: 240-2003 (Produits aqueux à base de noix de coco): répertorie des agents de blanchiment spécifiques, ES&T, et conservateurs; 314R-2013 (pâtes de dattes): aucun additif autorisé

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Régulateur de l'acidité	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels. Utiliser de nouvelles notes excluant les produits correspondant aux normes de produits	Brésil, Iran: soutiennent la proposition UE: adipates répertoriés dans 23 FC dans ce document, souvent à des NM élevés. a proposé les NM en prenant en compte l'exposition cumulative? L'UE est consciente de la non évaluation d'exposition conduite par le JECFA ou les membres du Codex Le NM est excessif (Un enfant de 20kg qui atteindrait la DJA en consommant 3g d'un dessert). RF: besoin tech.? Non autorisé dans RF
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Émulsifiant	Adopter avec de nouvelles notes excluant les produits correspondant aux normes de produits	Brésil, Iran: soutiennent la proposition UE, JRF: besoin technologique? Dans quels produits est utilisé l'additif? RF: non autorisé dans RF
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	200000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Adopter à 2,000 mg/kg avec de nouvelles notes excluant les produits correspondant aux normes de produits	Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE Indonésie: propose un NM à 2 000 mg/kg RF: non autorisé dans RF
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	7500		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter à 5,000 mg/kg avec de nouvelles notes excluant les produits correspondant aux normes de produits	Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE UE: 5 000 mg/kg est suffisant RF: besoin tech.? non autorisé dans RF
ESTERS DE SORBITANE	491- 495	5000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493	Adopter avec de nouvelles notes	Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE UE, JRF: besoin technologique?

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
D'ACIDES GRAS					et 494 uniquement)	excluant les produits correspondant aux normes de produits	RF: non autorisé dans RF
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	200		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopter à 2,000 mg/kg avec de nouvelles notes excluant les produits correspondant aux normes de produits	Brésil, UE, Iran: soutiennent la proposition RF: besoin tech.? non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA à 2 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant, stabilisateur
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	1500		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme régionale pour les pâtes de dattes (CODEX STAN 160-1987)."	Brésil, Iran: Soutient la proposition EU, RF: besoin technologique? Japon: utilisé pour fournir une émulsification stable de lait de noix de coco, crème de coco Note générale: autorisée dans CODEX STAN 240-2003 à 1500 mg/kg.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopter avec de nouvelles notes excluant les produits correspondant aux normes de produits	Brésil, UE, Iran, RF: soutiennent la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	150		7	Antioxydant		Brésil, UE, Inde, RF: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2.9 (Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Régulateur de l'acidité	adopte à 2 000 mg/kg	Brésil: autorise à 2 000 mg/kg UE, Brésil, Iran: 30 000 mg/kg trop élevé UE: à 30,000 mg/kg. Un enfant de 20kg qui atteindrait la DJA (5 mg/kg pc/d) en consommant 3g d'un dessert. RF: besoin? non autorisé dans RF

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	15		7	Émulsifiant, humectant	Adopter avec la note "Pour une utilisation dans la poudre de gélatine uniquement"	UE, JRF: besoin technologique? Iran: justification pour le NM proposé? USA: autorisé dans le dessert à base de gélatine sèche à 15 mg/kg en tant qu'humectant. Utilisé dans les poudres à desserts avec de la gélatine acidifiée à l'acide fumarique. Ceci autorise la dissolution de la poudre à dessert à base de gélatine dans l'eau chaude. Sans, l'eau bouillante est nécessaire pour dissoudre la poudre à dessert à base de gélatine. Nouvelle note " Pour utilisation dans la poudre de gélatine uniquement"
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	9000		7	Émulsifiant	adopte à 5 000 mg/kg	Brésil: autorise à 5 000 mg/kg UE: 2 000 mg/kg est suffisant Iran: justification pour le NM proposé? RF: besoin? non autorisé dans RF
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	adopte à 5 000 mg/kg Correspond à la proposition du GTE pour SIN 475.	Brésil, Iran: soutiennent la proposition EU: si utilisés en tant qu'alternative à SIN 475, la DJA est 3X supérieure à SIN 475 Restreint le NM à 2,000 mg/kg. RF: besoin? non autorisés dans RF
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	adopte à 6 000 mg/kg	Brésil: soutient la proposition UE, JRF: besoin technologique? Iran: 10,000 mg/kg trop élevé USA: autorisé aux USA à 6 000 mg/kg en tant qu'ES&T
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	5000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Adopte	Brésil, UE, Iran: soutiennent la proposition RF: besoin? non autorisé dans RF
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	10000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	adopte à 5 000 mg/kg	Brésil, UE: autorisent à 5 000 mg/kg Iran: 10 000 mg/kg trop élevé RF: besoin? non autorisé dans RF
ESTERS DE SACCHAROSE	473	5000		7	Émulsifiant,	Adopte avec la note (seul	Brésil, Iran, Japon: soutiennent la proposition UE: déjà adoptée la disposition pour SIN 474 dans cette FC à 5

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
D'ACIDES GRAS					stabilisateur	ou en combinaison: SIN 473, 473a, et 474)	000 mg/kg. (DJA partagée). Japon: utilisés dans les desserts aromatisés aux fruits contenant des ingrédients laitiers pour empêcher la coagulation de la matière grasse du lait RF: besoin? non autorisés dans RF
TARTRATES	334, 335(i), (ii), 336(i), (ii), 337	20000	45	4	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	adopte à 1 000 mg/kg	Brésil: autorise à 1 000 mg/kg UE, Japon: besoin technologique? Iran: 20,000 mg/kg trop élevé RF: adopte
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	150		7	Antioxydant	Adopter à 500 mg/kg avec la note 15 "à base de matière grasse ou d'huile"	Brésil: adopte à 500 mg/kg (à base de matière grasse ou d'huile). UE, Japon: besoin technologique? RF: Adopter uniquement dans les aliments avec une teneur en gras supérieure à 3.5%

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.10 (Produits à base de fruits fermentés)

Normes de produits correspondantes: 260-2007: répertorie les régulateurs de l'acidité spécifique, les agents antimoussants, les antioxydants, les colorants, les agents affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les séquestrants et les édulcorants.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Maintenir. La disposition n'est pas répertoriée dans la norme actuelle pour les fruits et les légumes marinés (CODEX STAN 260-2007)"	Brésil, Iran, RF: soutiennent la proposition d'origine d'adopter avec la note excluant les produits standardisés. UE: besoin technologique? Japon: maintient cette disposition. Le CCPV examine actuellement les dispositions relatives à l'additif alimentaire de CODEX STAN 260-2007
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Ne pas déplacer de	Indonésie: propose de déplacer la disposition de la

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						la catégorie d'aliments 04.1.2..2 – aucune information fournie sur l'emploi	sous-catégorie 04.1.2.2 à la catégorie mère 04.1.2.

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2.11 (Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Régulateur de l'acidité	Soutient l'adoption à 2 000 mg/kg avec la note 1.	Brésil: autorise à 2 000 mg/kg Brésil, Iran: justification techn. pour NM de 30,000 mg/kg? UE: 30,000 mg/kg trop élevé Un enfant de 20kg qui atteindrait la DJA (5 mg/kg pc/j) en consommant 3 g d'un dessert. RF: besoin? non autorisé dans R
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Émulsifiant	adopte à 2 000 mg/kg	Brésil: autorise à 2 000 mg/kg UE, JRF: besoin technologique? Iran: soutient la proposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	adopte à 2 000 mg/kg Correspond à la proposition du GTE pour SIN 475.	Brésil, Iran: soutiennent UE: besoin technologique? RF: besoin? non autorisé dans RF
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	200000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Interrompt.	Brésil: soutient la disposition? UE: Le niveau d'emploi est très élevé (erreur dans le niveau proposé?) Un enfant de 20 kg atteindrait la DJA en consommant 2,5 g d'aliments). Iran: besoin technologique pour un NM élevé? RF: besoin? non autorisé dans RF
ALGINATE DE PROPYLÈNE	405	7500		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant,	adopte à 5 000 mg/kg	Brésil: autorise à 5 000 mg/kg UE: 5 000 mg/kg est suffisant

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
GLYCOL					agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		Iran: soutient la proposition RF: besoin? non autorisé dans RF
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	10000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	adopte à 5 000 mg/kg	Brésil, Iran: autorisent à 5 000 mg/kg UE: besoin technologique? RF: besoin? non autorisé dans RF
LACTYLATES DE STÉARYL	481 (i), 482(i)	5000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	adopte à 2 000 mg/kg	Brésil: soutient la proposition UE, RF: besoin technologique? USA: autorisé aux USA dans les garnitures de gâteaux en tant qu'émulsifiant, stabilisateur
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	10000	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	UE: besoin technologique? RF: adopte
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	150		7	Antioxydant	Adopte	EU, RF: acceptent la proposition

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.12 (fruit cuit)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	Brésil, Iran, RF: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin technologique? BPF non appropriées pour un additif avec une DJA numérique
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 04.1.2..2 – aucune information fournie sur l'emploi	Indonésie: propose de déplacer la disposition de la sous-catégorie 04.1.2.2 à la catégorie mère 04.1.2.

Catégorie d'aliments n° 04.2.1 (Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: Aucune; les sous catégories ont des normes de produits correspondantes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	4520	50000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Déplacer vers la sous-catégorie 04.2.1.2.	RF: soutient la proposition USA: autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix à 50,000 mg/kg

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.1. (Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): les régulateurs de l'acidité sont justifiés avec la note 262, ES&T non justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: 038-1981: autorise uniquement les régulateurs de l'acidité spécifiques ; 40R-1981, 131-1981, 171-1989, 185-1993, 186-1993, 188-1993, 197-1995, 200-1995, 218-1999, 224-2001, 225-2001, 238-2003, 293-2008, 300-2010, 303-2011, 304R-2011, 307-2011: n'autorise pas les additifs alimentaires.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Ne pas déplacer de 04.2.1– aucune information fournie sur l'emploi	

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.2. (Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): les régulateurs de l'acidité non justifiés horizontalement, ES&T maintient les additifs

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition ⁵
GLYCEROL	422	BPF	16	7	Humectant, épaississant	maintient les additifs dans la discussion sur les additifs	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant		USA: autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix (Catégorie d'aliments-mère 04.2.1) à 50 000 mg/kg
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	1000		4	Émulsifiant, stabilisateur		

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.3. (Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	3000		7	Émulsifiant	Interrompt - ES&Ts non justifiés horizontalement	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent.
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant		
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	3000		7	Émulsifiant, stabilisateur		

⁵ Observations générales : **Brésil, UE, Inde:** soutiennent la proposition; **UE** : maintient les additifs dans la discussion sur les additifs (utilisés dans la cire?); **Iran, RF:** ne soutiennent pas l'emploi des additifs dans les légumes frais.

Catégorie d'aliments n° 04.2.2 (Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Normes de produits correspondantes: Aucune; les sous catégories ont des normes de produits correspondantes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79	7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Examine dans les sous catégories	UE, Iran, RF: soutiennent la proposition USA: autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix à 50 000 mg/kg

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.1. (Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: 038-1981, 140-1983, autorise uniquement des additifs spécifiques, 114-1981: autorise uniquement des sequestrants/auxiliaires technologiques; 41-1981, 110-1981, 111-1981, 77-1981, 112-1981, 113-1981, 133-1981, 132-1981, & 104-1981: n'autorise pas les additifs alimentaires.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Ne pas déplacer, ES&T n'est pas justifié dans cette sous-catégorie.	Brésil, UE: ne pas déplacer de la catégorie mère UE: LM trop élevée Iran : ne soutient pas les additifs dans les légumes congelés RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix à 50,000 mg/kg
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent. Note générale: non autorisé dans les normes correspondantes
PULLULANE	1204	30000		4	Agent d'enrobage, épaississant	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent. Note générale: non autorisé dans les normes correspondantes

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.2 (Légumes secs (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Normes de produits correspondantes: 38-1981: répertoire des régulateurs de l'acidité spécifique, 39-1981, 295R-2009: ne pas débattre des additifs alimentaires

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition ⁶
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	En débattre ultérieurement	UE: besoin technologique? A 50 000 mg/kg Un enfant de 20kg atteindrait la DJA en consommant 10 g de noix RF: besoin ? Utilisé en tant qu'auxiliaire. Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix à 50 000 mg/kg
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	5000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Adopte avec la note 76 "Pour un emploi dans des pommes de terre uniquement"	UE, JRF: besoin technologique? EFEMA: soutient l'adoption des esters de sorbitane d'acides gras, est actuellement utilisé dans les produits à base de pomme de terre
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000	76	7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopte avec la note 76 "Pour un emploi dans des pommes de terre uniquement"	UE, JRF: besoin technologique? USA: autorisé dans les pommes de terre déshydratées à 5,000 mg/kg La note 76 est "Pour un emploi dans les pommes de terre uniquement"
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Adopter avec la note "excluant les produits conformément à la norme pour les fongiques comestibles et les produits à base de fongique (CODEX STAN 38-1981)."	UE: uniquement un emploi spécifique fournis est relaté à l'huile végétale, non pas aux légumes secs, par conséquent la disposition dans cette catégorie d'aliments ne serait pas pertinente Japon: utilisé dans les produits à base d'algues sèches avec du condiment contenant de l'huile végétale pour prévenir l'huile dans le produit de l'oxydation. Le NM au Japon est 80 mg/kg. RF, ELC: soutiennent la disposition. utilisé dans RF à des BPF

⁶Observations générales **Brésil, Iran:** n'autorisent pas ces additifs dans les légumes secs

Catégorie d'aliments n°04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.

Normes de produits correspondantes: 38-1981: répertorie les régulateurs de l'acidité 66-1981: se réfère aux régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les agents de rétention du colorant, les agents affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs et les épaississants répertoriés dans FC 04.2.2.3 de la NGAA; 115-1981: répertorie les agents de dispersion spécifiques, les agents affermissants, les conservateurs, les épaississants, les régulateurs de l'acidité, les aromatisants; 260-2007: répertorie les régulateurs de l'acidité spécifiques, les agents anti moussants, les antioxydants, les colorants, les agents affermissants, les séquestrants, les édulcorants

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	50000	1	7	Régulateur de l'acidité	Maintien tandis que CCPV examine les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans CODEX STAN 260-2007	Brésil: n'autorise pas cet additif dans cette catégorie d'aliments EU, Japon: Maintenir pour CCPV Iran, RF: besoin technologique? USA: autorisés aux USA à 50 000 mg/kg en tant que régulateur de l'acidité Note générale: Non autorisé dans les normes de produits correspondantes actuelles
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant		EU, Japon: Maintenir pour CCPV Iran, RF: besoin technologique? Note générale: Non autorisé dans les normes de produits correspondantes actuelles
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	6000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		EU, Japon: maintenir pour CCPV Iran, RF: besoin technologique? USA: autorisé aux USA à 6 000 mg/kg en tant qu'ES&T Note générale: est actuellement autorisé dans CS 115-1981 à 500 mg/kg seul ou en combinaison avec d'autres émulsifiants.
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	BPF		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant		Brésil, EU, Japon, Iran: Maintenir pour CCPV RF: besoin technologique? Note générale: Non autorisé dans les normes de produits correspondantes actuelles
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	15000	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)		Brésil, EU, Japon, Iran: Maintenir pour CCPV RF: besoin technologique? Note générale: Non autorisé dans les normes de produits correspondantes actuelles

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.4. (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloë ordinaire), algues marines)

Autres informations: Cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement (voir REP14/FA para.44)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Maintient jusqu'à la discussion sur l'alignement	RF: la justification technologique nécessaire

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.5 (Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)

Autres informations Cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement (voir REP14/FA para.44)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Maintient jusqu'à la discussion sur l'alignement	RF: Non autorisé dans RF Le calcul de la consommation est nécessaire pour montrer que l'exposition de toutes les sources est moins que la DJA. USA: autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix à 50 000 mg/kg

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.6 (Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

Autres informations Cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement (voir REP14/FA para.44)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Maintient jusqu'à la discussion sur l'alignement	RF: Non autorisé dans RF Le calcul de la consommation est nécessaire pour montrer que l'exposition de toutes les sources est moins que la DJA. USA: autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix à 50 000 mg/kg

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.7. Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T sont justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: 223-2001: autorise les régulateurs de l'acidité spécifique, les exhausteurs de goût, les texturants, les épaississants/les stabilisateurs; 038-1981: autorise uniquement les régulateurs de l'acidité; 294R-2009: autorise les conservateurs spécifiques, les exhausteurs de goût, les antioxydants, les régulateurs de l'acidité, les stabilisateurs, 260-2007: autorise les agents affermissants spécifiques, les conservateurs, les sequestrants, les agents antiagglomérants, les antioxydants, les exhausteurs de goût, les régulateurs de l'acidité, les colorants; 151-1985: ne débat pas des additifs alimentaires;

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition ⁷
ADIPATES	355, 356, 357, 359	50000	1	4	Régulateur de l'acidité	Maintien tandis que CCPV examine les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans CODEX STAN 260-2007	Iran: soutient la proposition d'origine d'adoption RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA à 50,000 mg/kg en tant que régulateur de l'acidité
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant		UE: LE NM proposé est excessif. la justification pour le niveau d'emploi devrait être fournie.
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		UE: LE NM proposé est excessif. la justification pour le niveau d'emploi devrait être fournie. Iran: soutient la proposition d'origine d'adoption RF: besoin? Non autorisé dans RF
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	10000	45	4	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)		UE: LE NM proposé est excessif. la justification pour le niveau d'emploi devrait être fournie. Iran: soutient la proposition d'origine d'adoption RF: besoin? Non autorisé dans RF

Catégorie d'aliments n°04.2.2.8 cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	1000	1	4	Régulateur de l'acidité	Adopte à 400 mg/kg avec la note 1 et la nouvelle note "	Brésil, Iran: soutiennent la disposition d'origine? UE: besoin technologique dans les produits autres que les algues? Japon: utilisé pour ajouter de l'acide aux produits à

⁷ Observations générales **UE:** AR et ES&T avec des DJA numériques devraient être examinés au cas par cas. Les additifs du tableau 3 devraient être utilisés en tant qu'alternatives lorsque disponibles; **EU, Japon:** soutiennent la proposition de maintenir des dispositions

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						pour un emploi dans les produits à base d'algues uniquement"	base d'algues. Le NM au Japon est 400 mg/kg. RF: besoin? Non autorisé dans RF
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 04.2.2	UE: besoin technologique? A 50,000 mg/kg Un enfant de 20 kg qui atteindrait la DJA en consommant 10 g RF: besoin? Utilisé uniquement en tant qu'auxiliaire pour les additifs et les arômes.
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Interrompt.	Brésil, Iran: soutiennent la proposition? UE: si uniquement transfert à partir d'huiles de friture - aucun besoin d'autoriser l'emploi dans cette catégorie RF: soutient la proposition BPF dans RF ELC: uniquement transfert à partir d'huiles de friture

Catégorie d'aliments n° 05.0 (Confiserie)

Normes de produits correspondantes: Aucune; de multiples sous catégories ont des normes de produits correspondantes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Examine l'utilisation dans les sous catégories	UE, RF: soutiennent la proposition USA: autorisé aux USA dans les confectons et glaçages à 240,000 mg/kg
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	20000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)		UE, RF: soutiennent la proposition USA: autorisés aux USA à des BPF en tant qu'épaississant

Catégorie d'aliments n° 05.1 (Produits cacaoés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat)

Normes de produits correspondantes: Aucune; de multiples sous catégories ont des normes de produits correspondantes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	---	---

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Examine l'utilisation dans les sous catégories	UE, RF: soutiennent la proposition USA: autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur		UE, Japon, RF: soutiennent la proposition USA: autorisé aux USA à des BPF en tant qu'épaississant

Catégorie d'aliments n° 05.1.1 (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao)

Autres informations : cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement (voir REP14/FA para.44)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Maintient jusqu'à la discussion sur l'alignement	RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans les confections (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		RF: Utilisé uniquement en tant qu'auxiliaire Besoin d'autres fonctions? non autorisé dans RF. USA: autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	20000			Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)		RF: adopte SIN 492 à 10,000 mg/kg USA: SIN 491 autorisé aux USA dans les enrobages de confiserie non standardisés ou les produits à base de cacao à 10 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur		RF: Besoin? non autorisé dans RF USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 05.0 aux BPF en tant qu'épaississant

Catégorie d'aliments n°05.1.2 (Préparations à base de cacao (sirops))

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Requiert des informations sur l'emploi dans cette sous-catégorie	UE: besoin technologique? NM excessif- (Pour un enfant de 20 kg atteindrait la DJA en consommant 2g) Interrompt. RF: besoin ? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans les confectons (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	5000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		UE: besoin technologique? RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	20000			Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	adopte à 10 000 mg/kg	UE: besoin technologique? RF: SIN 492 uniquement à 10,000 mg/kg. USA: SIN 491 autorisé aux USA dans les enrobages de confiserie non standardisés ou les produits à base de cacao à 10 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant retarde le blanchiment gras des produits à base de cacao, améliore la texture dans les enrobages de confiserie.
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur	Adopte	UE: besoin technologique? Japon: soutient la proposition; utilisé pour fournir une émulsification stable. USA: autorisé aux USA à 10,000 mg/kg retarde le blanchiment gras des produits à base de cacao, améliore la texture dans les enrobages de confiserie.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	2000	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	UE: besoin technologique? Indonésie, RF: soutiennent la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	500	15	7	Antioxydant	Adopte	UE: besoin technologique? RF: soutient la proposition ELC: Soutient l'adoption à 200 mg/kg

Catégorie d'aliments n° 05.1.3_Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)

Autres informations Cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement (voir REP14/FA para.44)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Maintient jusqu'à la discussion sur l'alignement	RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans les confectons (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240 000 mg/kg
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	20000			Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)		RF: SIN 492 uniquement à 10,000 mg/kg. USA: SIN 491 autorisé aux USA dans les enrobages de confiserie non standardisés ou les produits à base de cacao à 10 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur		RF: besoin? Non autorisé dans RF Japon: soutient la proposition; utilisé pour fournir une émulsification stable. USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 05.0 aux BPF en tant qu'épaississant

Catégorie d'aliments n° 05.1.4 (Produits à base de cacao et de chocolat)

Autres informations : cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement (voir REP14/FA para.44)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Maintient jusqu'à la discussion sur l'alignement	RF: besoin? Non autorisé dans RF On s'inquiétait du fait que l'exposition au propylène de glycol provenant de l'emploi dans de nombreuses catégories d'aliments résulterait dans l'exposition ci-dessus JECFA ADI de 0-25 mg/kg pc. USA: autorisé aux USA dans les confectons (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	20000			Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)		RF: SIN 492 uniquement à 10,000 mg/kg. USA: SIN 491 autorisés aux USA dans les enrobages de confiserie non standardisés ou les produits à base de cacao à 10 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur		RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 05.0 aux BPF en tant qu'épaississant

Catégorie d'aliments n° 05.1.5 (Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
MALTOL ÉTHYLIQUE	637	1000		7	Exaltateur d'arôme	Interrompt – aucune information fournie sur l'emploi	UE: besoin technologique? (Pour un enfant de 20 kg atteindrait la DJA en consommant 40g) RF: besoin? Non autorisé dans RF
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme		UE: besoin technologique? (Pour un enfant de 20 kg atteindrait la DJA en consommant 100g) RF: besoin? Non autorisé dans RF
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	Adopte	UE: 2 000 mg/kg est suffisant Japon: soutient la proposition; utilisé pour fournir une émulsification stable. RF: uniquement dans les sucreries à 2 000 mg/kg. EFEMA: soutient l'adoption; utilisé dans les produits avec des graisses saturées réduites
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	adopte à 10 000 mg/kg	EU, RF: restreignent aux confiseries à base de cacao RF: besoin? Non autorisé dans RF Japon: soutient l'adoption à 10,000 m/kg; utilisé pour fournir une émulsification stable. USA: autorisé aux USA jusqu'à 3,000 mg/kg en tant qu'émulsifiant EFEMA: soutient l'adoption; utilisé dans les produits avec des graisses saturées réduites

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie	UE: besoin technologique? NM excessif- (Pour un enfant de 20 kg atteindrait la DJA en consommant 2g) Interrompt. Japon: soutient l'adoption à 10,000 m/kg; utilisé pour fournir une émulsification stable. RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans les confectons (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		UE: besoin technologique? RF: uniquement dans les sucreries à 1 500 mg/kg. USA: autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	BPF		4	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	Adopte	UE: BPF non appropriées pour un additif avec une DJA numérique RF: soutient la proposition
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	20000			Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	En débattre ultérieurement	UE : A 20 000 mg/kg. Un enfant de 20kg atteindrait la DJA en consommant 25 g d'aliments Japon: soutient la proposition RF: uniquement dans les sucreries à 5 000 mg/kg. USA: SIN 491 autorisé aux USA dans les enrobages de confiserie non standardisés ou les produits à base de cacao à 10 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant EFEMA: soutient l'adoption; utilisé dans les produits avec des graisses saturées réduites
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur	Adopte	RF: uniquement dans les sucreries à 5 000 mg/kg. USA: autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 05.0 aux BPF en tant qu'épaississant Japon: soutient la proposition pour l'adoption à 10 000 mg/kg; utilisé en tant qu'inhibiteur de cristallisation et fournit de l'onctuosité en bouche dans les produits;
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	6000		4	Émulsifiant, stabilisateur	adopte à 20 000 mg/kg	Japon: soutient l'adoption à 20 000 mg/kg; utilisé pour empêcher le blanchiment gras et le voile de sucre RF: uniquement dans les sucreries à 5 000 mg/kg.
TARTRATES	334,	10000	45	7	Régulateur de l'acidité,	Soutient	UE: NM devrait être révisé à 5 000 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
	335(i),(ii), 336(i),(ii), 337				séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	l'adoption à 5 000 mg/kg avec la note 45.	Indonésie: 5 000 mg/kg suffisant RF: soutient la disposition d'origine?
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	500	15	7	Antioxydant	Adopte	UE: besoin technologique? RF, ELC: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 05.2.(Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.)

Normes de produits correspondantes: 309R-2011 correspond à la sous-catégorie 05.2.2 - autorise uniquement les régulateurs de l'acidité et les émulsifiants répertoriés dans le tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Régulateur de l'acidité	En débattre ultérieurement	UE: est l'additif utilisé dans tous les produits dans cette catégorie au NM proposé? Inquiétude à propos de l'exposition Un enfant de 20kg qui atteindrait la DJA en consommant 3g d'aliments Indonésie: soutient la disposition. RF: besoin ? Non autorisé dans RF
MALTOL ÉTHYLIQUE	637	200		7	Exaltateur d'arôme	Interrompt – aucune information fournie sur l'emploi	UE: besoin technologique? RF: besoin? Non autorisé dans RF
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme		
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Émulsifiant	Adopte à 2 000 mg/kg avec la nouvelle note "Adopter avec la nouvelle note "A l'exclusion des produits conformément à la norme régionale pour le Halwa Tahiné (CODEX STAN 309R-2011)"	UE: 2 000 mg/kg est suffisant RF: besoin ? Non autorisé dans RF EFEMA: soutient l'adoption, est utilisé pour Halawa
ESTERS	476	3000		7	Émulsifiant	Adopter avec une	UE: accepte la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ						nouvelle note excluant les produits correspondant à CODEX STAN 309R-2011	RF: besoin ? Non autorisé dans RF
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Requiert des informations sur l'emploi dans les sous catégories	UE: NM excessif- (Pour un enfant de 20 kg atteindrait la DJA en consommant 2g) RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans les confections (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopte	UE: 1 500 mg/kg est suffisant RF: uniquement dans les sucreries à 1 500 mg/kg. USA: autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	20000			Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Adopte à 6 000 mg/kg avec la nouvelle note "Adopter avec la nouvelle note "A l'exclusion des produits conformément à la norme régionale pour le Halwa Tahiné (CODEX STAN 309R-2011)"	UE: 5 000 mg/kg est suffisant Indonésie: 6 000 mg/kg est suffisant 20,000 mg/kg excède la DJA. RF: uniquement dans les sucreries à 5 000 mg/kg. EFEMA: soutient l'adoption, est utilisé pour Halawa
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	3000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	Adopter à 1,000 mg/kg avec une nouvelle note excluant les produits correspondant à CODEX STAN 309R-2011	RF: souscrit à la proposition d'origine USA: autorisé aux USA dans les confections douces (sous-catégorie d'aliments-mère 05.2.2) à 1 000 mg/kg
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la	Adopter avec une nouvelle note	UE: soutient la proposition RF: soutient uniquement pour les sucreries

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					farine, agent moussant, stabilisateur	excluant les produits correspondant à CODEX STAN 309R-2011	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	20000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte à 5 000 mg/kg avec la note "SIN 473, 473a et 474; seul ou en combinaison". Adopte aussi dans FC 05.2.1 à un NM différent	UE: déjà adoptée la disposition pour SIN 474 dans cette FC à 5,000 mg/kg. Si adopté l'emploi devrait être restreint à une combinaison seule ou en association avec SIN 474 (DJA partagée). Japon: utilisé pour émulsifier les ingrédients de la confiserie uniformément. Toutefois, SIN 473a est utilisé dans les confiseries dures (FC 05.2.1) et les confiseries douces (FC 05.2.2) à un NM différent. RF: uniquement dans les sucreries à 5 000 mg/kg. USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 05.0 aux BPF en tant qu'épaississant
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000		4	Émulsifiant, stabilisateur	Déplacer de FC 05.2.2, adopter avec la note "SIN 473, 473a et 474; seul/combiné".	Japon: SIN 473a est utilisé dans les confiseries dures (FC 05.2.1) et les confiseries douces (FC 05.2.2) à un NM différent. Note générale: autorisera SIN 473a à avoir le même niveau d'emploi que SIN 474 dans la catégorie mère mais un niveau d'emploi plus élevé dans une sous-catégorie spécifique.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	20000	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Débattre d'un NM avec une nouvelle note excluant les produits correspondant à CODEX STAN 309R-2011	UE: besoin technologique? Le NM est trop élevé RF: soutient la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	500	15	7	Antioxydant	Adopter avec une nouvelle note excluant les produits correspondant à CODEX STAN 309R-2011	UE: le besoin technologique devrait être éclairci Inde, RF: soutiennent la proposition ELC: Pas pour la confiserie dure, pour les produits à base de matière grasse uniquement

Catégorie d'aliments n° 05.2.1. (Confiseries dures)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	50000		4	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte à 20 000 mg/kg avec la note "SIN 473, 473a et 474; seul ou en combinaison".	UE: Disposition déjà adoptée pour SIN 474 et disposition proposée pour SIN 473 dans la catégorie mère Japon: utilisés pour diminuer la viscosité dans le sucre en tablette. Propose adoption à 20000 mg/kg avec la note "SIN 473, 473a et 474; seul ou en combinaison". RF: uniquement dans les sucreries à 5 000 mg/kg. Note générale: il n'existe pas de dispositions pour SIN 473, 474 dans cette sous-catégorie, uniquement dans la catégorie mère à un niveau d'emploi inférieur. Propose l'ajout de SIN 473/474 à cette catégorie d'aliments à ce niveau?

Catégorie d'aliments n° 05.2.2. (Confiseries douces)

Normes de produits correspondantes: 309R-2011: autorise les régulateurs de l'acidité e les émulsifiants répertoriés dans le tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
POLY-1-DÉCÈNE HYDROGÉNÉ	907	2000		4	Agent d'enrobage	Adopter avec une nouvelle note excluant les produits correspondant à CODEX STAN 309R-2011	EU: accepte la proposition RF: uniquement pour les sucreries
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000		4	Émulsifiant, stabilisateur	Déplace vers la catégorie d'aliments FC 05.2, adopte avec la note "SIN 473, 473a et 474; seul ou en combinaison".	UE: Disposition déjà adoptée pour SIN 474 et disposition proposée pour SIN 473 dans la catégorie mère Japon: utilisés pour empêcher les sucreries molles d'adhérer aux dents et faciliter le mélange. Le NM au Japon est 5 000 mg/kg. RF: uniquement pour les sucreries

Catégorie d'aliments n° 05.2.3 (Nougats et pâtes d'amande)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions dans cette catégorie d'aliments pour discussion par le groupe de travail électronique; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	---

Catégorie d'aliments n° 05.3 (chewing-gum)**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	20000	1	7	Régulateur de l'acidité	adopte à 10 000 mg/kg	UE, JRF: besoin technologique? ICGA: Réduire le NM à 10 000 mg/kg. Prolonge le goût amer et a augmenté le flux de la salive tandis que nous avons une solubilité basse. Son emploi dans le chewing-gum représenterait 10% de la DJA du JECFA dans le pire des scénarios. (Informations supplémentaires fournies)
MALTOL ÉTHYLIQUE	637	1000		7	Exaltateur d'arôme	Adopte	UE, JRF: besoin technologique? ICGA: adoption. Utilisé en tant qu'exhausteur de goût pour fournir une attractivité renforcée aux arômes de fruits. Son emploi dans le chewing-gum représenterait uniquement 2,5% du JECFA ADI. (Informations supplémentaires fournies)
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme	Adopte	UE, JRF: besoin technologique? ICGA: adopte. Prolonge la sensation en bouche, par exemple dans les fraises, les chewing-gums, le maltol procure un goût de fraise en bouche doux. Son emploi dans le chewing-gum représenterait uniquement 1% du JECFA ADI. (Informations supplémentaires fournies)
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	20000		7	Émulsifiant	adopte à 5 000 mg/kg	EU, RF: 5 000 mg/kg est suffisant ICGA: réduit à 10 000 mg/kg. Soutient également à un niveau de 5 000mg/kg. Utilisé en tant qu'émulsifiants et également ramollit la dureté du chewing-gum, donc améliore la capacité à mâcher. Confère également une capacité de non adhérence aux dents au chewing-gum. Leur emploi dans le chewing-gum représenterait uniquement 4% du JECFA ADI. (Informations supplémentaires fournies)
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES	476	20000		7	Émulsifiant	adopte à 10 000 mg/kg	UE, JRF: besoin technologique? ICGA: réduit à 10 000 mg/kg. Utilisé en tant qu'émulsifiants pour réduire la viscosité dans le chewing-gum. L'emploi

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ							dans le chewing-gum représenterait uniquement 6.7% de la DJA du JECFA. (Informations supplémentaires fournies)
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	20000		7	Émulsifiant	adopte à 5 000 mg/kg	UE, JRF: besoin technologique? ICGA: Réduire le NM à 5 000 mg/kg. Utilisé en tant qu'émulsifiant avec un équilibre hydrophile-lipophile généralement plus élevé que les autres émulsifiants. Son emploi dans le chewing-gum à 5 000 mg/kg représenterait uniquement 1% du JECFA ADI. (Informations supplémentaires fournies)
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	adopte à 20 000 mg/kg	UE, JRF: besoin technologique? USA: autorisé aux USA dans les confectons (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg ICGA: Réduire le NM à 20 000 mg/kg. Utilisé en tant qu'humectant qui garde les produits frais et prolongent leur durée de vie. Son emploi dans le chewing-gum à 20 000 mg/kg représenterait uniquement 4% du JECFA ADI. (Informations supplémentaires fournies)
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	adopte à 20 000 mg/kg	UE, RF, USA: 5 000 mg/kg est suffisant ICGA: Augmente le NM à 20 000 mg/kg. Utilisé en tant que moyen pour encapsuler une variété de substances. L'encapsulation avec l'alginate de propylène glycol aide à une libération plus lente des édulcorants, des arômes, et des autres substances dans le chewing-gum. Son emploi dans le chewing-gum à 20 000 mg/kg représenterait uniquement 1,4% du JECFA ADI. (Informations supplémentaires fournies)
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	20000			Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	adopte à 5 000 mg/kg	UE, RF, ICGA: 5 000 mg/kg est suffisant ICGA: a besoin d'établir les profils de goût désirés pour les différents types de chewing-gum. En tant qu'émulsifiants, les esters de sorbitane d'acides gras peuvent modifier la libération d'un arôme spécifique, offrant par conséquent une autre expérience du goût. Son emploi dans le chewing-gum à 5 000 mg/kg représenterait uniquement 1% du JECFA ADI. (Informations supplémentaires fournies)
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	20000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent	adopte à 10 000 mg/kg	EU, RF: 2 000 mg/kg est suffisant USA: autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 05.0 aux BPF en tant qu'épaississant

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					moussant, stabilisateur		ICGA: Réduire le NM à 10 000 mg/kg. utilisé pour développer les propriétés émulsifiantes et stabilisantes des préparations de chewing-gum. Les chewing-gums contenant des stéaryl-2-lactylates autorisent également la prévention de la formation de dextrane dans la bouche. Son emploi dans le chewing-gum à 10 000 mg/kg représenterait uniquement 2,5% du JECFA ADI. (Informations supplémentaires fournies)
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	15000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte	UE: déjà adoptée la disposition pour SIN 474 dans cette FC à 10 000 mg/kg. Si adopté l'emploi devrait être restreint à seul ou en association avec SIN 73a, 473, et 474 (DJA partagée). Japon: Les esters de saccharose d'acides gras sont utilisés pour fournir de l'uniformité d'arômes ou de colorants au chewing-gum. Le niveau d'emploi maximal est de 12000 mg/kg seul ou en combinaison avec SIN 473a au Japon. RF: 10 000 mg/kg est suffisant USA: SIN 473: est autorisé aux USA à BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur ICGA: adoption utilisée pour développer les propriétés émulsifiantes et stabilisantes des préparations de chewing-gum sans goût amer. Disponible dans un équilibre hydrophilique/lipophile (HBL) avec une gamme allant de 3 à 14.5 tandis que les mono et diglycérides ordinaires ainsi que les mono et diglycérides acétylés. Ont un HBL allant de 1.8 à 5.0. Cela signifie une possibilité améliorée de jouer sur l'équilibre hydrophilique/lipophile pour des innovations du chewing-gum. Il n'est pas possible d'obtenir cette valeur élevée de HBL avec des émulsifiants approuvés ordinaires pour un emploi dans le chewing-gum. Facilite la libération de l'arôme en comparaison avec les autres émulsifiants. Ils ont également un effet positif sur les propriétés liées à la texture du chewing-gum jouant un rôle sur l'élasticité et la sensation en bouche. Leur emploi dans le chewing-gum à 15 000 mg/kg représenterait uniquement 2,5% du JECFA ADI. (Informations supplémentaires fournies)
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE	473a.	50000		4	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte	UE: déjà adoptée la disposition pour SIN 474 dans cette FC à 10,000 mg/kg. Si adopté l'emploi devrait être restreint à seul ou en association avec SIN 73a, 473, et 474 (DJA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
II							partagée). Japon: SIN 473a: utilisés pour empêcher le chewing gum d'adhérer aux dents et faciliter le mélange. Le NM au Japon est 50 000 mg/kg. RF: 10 000 mg/kg est suffisant ICGA: Soutient l'adoption à 50 000 mg/kg SOE type I et II sont utilisés en tant qu'émulsifiants. Ils sont utilisés pour empêcher le chewing-gum d'adhérer aux dents et favorise les différentes opérations de mélange durant le processus de transformation du chewing-gum. Leur emploi dans le chewing-gum représenterait uniquement 8,4% du JECFA ADI. Par conséquent, l'emploi à 50000 mg/kg dans le chewing-gum est fiable et technologiquement justifié (information additionnelle fournie).
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	30000	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	EU, Indonésie, RF, ICGA: acceptent la proposition ICGA: utilisés en tant qu'agents de contrôle pour fournir un impact initial d'aigreur au chewing-gum. Ils contribuent à un goût acidulé fort et ont la capacité d'augmenter et de renforcer les arômes des fruits là où ils sont naturellement présents. Leur emploi dans le chewing-gum à 30 000 mg/kg représenterait uniquement 5% du JECFA ADI. (Informations supplémentaires fournies)
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	1500		7	Antioxydant	Adopte	EU, Inde, RF, ELC: acceptent la proposition ICGA: utilisés en tant qu'antioxydants, naturellement présents dans les autres aliments. Nécessaires à cause du degré élevé d'insaturation de beaucoup de matériaux utilisés dans la partie masticatoire du chewing-gum. Ces matériaux sont hautement soumis à l'oxydation et les chewing-gums deviennent probablement friables à moins qu'ils soient adéquatement conservés par les antioxydants. Un niveau plus élevé d'emploi comparé à d'autres antioxydants déjà autorisés dans le chewing-gum (par ex. BHA, BHT et les gallates) est requis pour les tocophérols, de sorte qu'un effet antioxydant équivalent est atteint. Les antioxydants présents dans le chewing-gum sont uniquement partiellement extraits durant la mastication. Son emploi dans le chewing-gum à 1 500 mg/kg représenterait uniquement 3,8% du JECFA ADI. (Informations supplémentaires fournies)

Catégorie d'aliments no 05.4 (Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Régulateur de l'acidité	Adopte à 2 000 mg/kg avec la note "Pour un emploi dans les garnitures et les nappages pour les produits de pâtisserie fine uniquement"	UE: Restreint l'emploi aux garnitures et nappages pour la pâtisserie fine à 2 000mg/kg. RF: autorise uniquement SIN 355-357. Restreint l'emploi aux garnitures et nappages pour la pâtisserie fine à 2 000mg/kg.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	Adopter à 2 000 mg/kg avec la note "10,000 mg/kg dans les décorations battues	EU, RF: 2 000 mg/kg est suffisant UE: le NM actuel dans les décorations battues? EFEMA: soutient proposition; utilisée pour l'aération dans les décorations battues.
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	Adopte	EU, RF: acceptent la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	En débattre ultérieurement	UE: besoin technologique? Le NM est trop élevé RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans les confectons (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	7500		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	adopte à 5 000 mg/kg	UE: 1 500 mg/kg est suffisant avec 5 000 mg/kg autorisé uniquement pour les garnitures, les nappages et les enrobages pour les produits de pâtisserie fine et les desserts. RF: 5 000 mg/kg autorisé uniquement pour les garnitures, les nappages et les enrobages pour les produits de pâtisserie fine et les desserts. USA: autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur
ESTERS DE SORBITANE	491- 495	20000			Émulsifiant, (stabilisateur - SIN	adopte à 10 000 mg/kg	EU, RF: 5 000 mg/kg est suffisant USA: SIN491 autorisé aux USA dans les enrobages et les glaçages à 10 000 mg/kg en tant

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
D'ACIDES GRAS					493 et 494 uniquement)		qu'émulsifiant
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	adopte à 5 000 mg/kg	UE, RF, EFEMA: Accepte la proposition USA: autorisé aux USA à 2 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant, stabilisateur EFEMA: utilisé pour l'aération dans les décorations battues.
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	adopte à 5 000 mg/kg	EU, RF: 5 000 mg/kg est suffisant Japon: Soutient la proposition Les esters de saccharose d'acides gras sont utilisés pour fournir une émulsification stable de sauces à base de sucre ou de chocolat. USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 05.0 aux BPF en tant qu'épaississant
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	8000	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	UE, Indonésie, RF: acceptent la proposition USA: autorisé aux USA à 50,000 mg/kg en tant que régulateur de l'acidité
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	500	15	7	Antioxydant	Adopte	EU, Inde, RF, ELC: acceptent la proposition

Catégorie d'aliments n°06.0 (Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs et légumineuses, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0)

Normes de produits correspondantes: Aucune; multiples normes de produits correspondantes dans les sous catégories

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	Déplacer dans les sous catégories pour les examiner en fonction des normes de produits correspondantes.	Brésil, RF: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 06.1. (Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Les régulateurs de l'acidité/ES&T ne sont pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: 202-1995, n'autorise pas les additifs alimentaires 169-1989, 201-1995, 172-1989, 153-1985, 199-1995, 198-1995: ne débat pas des additifs alimentaires

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF: Interrompent.
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		
PROTEASE	1101(i)	BPF		7	Exhausteur de goût, Agent de traitement de la farine, stabilisateur		
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	4000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur		
TALC	553(iii)	BPF		7	Agent de charge, agent d'enrobage, épaississant	Adopter avec la note "Pour une utilisation dans le riz uniquement"	Brésil, UE: Interrompent. UE: Non autorisés dans la norme pour le riz RF: autorise uniquement pour le riz Observation générale: La norme Codex pour le riz (CS 198-1995) ne débat pas des additifs alimentaires.

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

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T ne sont pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: Aucune; sous-catégorie 06.2.1 a des normes de produits correspondantes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE	475	10000		7	Émulsifiant	Déplacer dans les	Brésil, RF: soutiennent la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS						sous catégories pour examen en fonction des normes de produits correspondantes.	
TARTRATES	334, 335(i),(ii) 336(i),(ii) 337	6000	45	4	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)		
TOCOPHÉROLS	307a, b, e	600		7	Antioxydant		

Catégorie d'aliments n° 06.2.1. (Farines)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Les régulateurs de l'acidité ne sont pas justifiés horizontalement, ES&T justifié avec la note 25: " Pour un emploi à des BPF dans la farine complète de soja uniquement".

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments-mère	Brésil, Iran: soutiennent la proposition du GTE UE: besoin tech. pour un emploi général? si nécessaire dans la limite de farine de soja avec note, le NM est trop élevé. RF: besoin? Non autorisés dans RF
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopté à 5 000 avec la note 186 "Pour un emploi dans l'alimentation non standardisée uniquement"	Brésil: Adopter à 5 000 sans notes. Le Brésil autorise l'emploi dans les farines avec les additifs alimentaires EU, RF: besoin technologique pour un emploi général? Iran: ne soutient pas la disposition EFEMA: soutient la proposition; utilisé pour une performance améliorée de la cuisson de la farine

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	6000	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)		Brésil: adopte. Le Brésil autorise l'emploi à 5 000 mg/kg dans les farines avec les additifs alimentaires UE: besoin technologique? Inde: soutient la proposition pour SIN 307a, b, c Iran, RF: soutiennent la proposition d'origine ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère RF: pourraient être utilisés dans la farine pour un emploi industriel, non pas pour les consommateurs individuels.
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	600			Antioxydant		

Catégorie d'aliments n° 06.2.2. (Amidons)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T ne sont pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000			Émulsifiant		Brésil: soutient la disposition? EU, RF: besoin technologique?
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil, Iran: soutiennent la proposition? UE: besoin technologique?
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	6000	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)		Brésil: soutient la disposition? EU, RF: besoin technologique?
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	600			Antioxydant	Adopte	Brésil: besoin technologique? UE: Le NM est trop élevé Inde, RF: soutiennent la proposition Japon: utilisé dans l'huile et l'amidon transformé en

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							matières grasses afin de les prévenir de l'oxydation. L'huile et l'amidon transformé en matières grasses sont constitués d'amidon et d'huile comestible et de matières grasses. Cet amidon est hautement adhésif aux protéines, de sorte qu'il puisse être utilisé dans un mélange de pâte à frire pour aliments cuits dans de la friture comme une côtelette de porc.

Catégorie d'aliments n°06.3 (Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	Adopter avec la note "Pour une utilisation dans les céréales pour petit déjeuner de type granola" uniquement	Brésil, UE: soutiennent la proposition Brésil: autorise l'emploi dans les flocons d'avoine avec des noix et des graines à 10 000 mg/kg UE, RF: restreignent aux céréales pour petit déjeuner de type granola uniquement
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.mère	Brésil: N'autorise pas l'emploi UE: besoin technologique? RF: besoin? Non autorisé dans RF
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopte	Brésil, UE, RF: autorisent l'emploi à 5 000 mg/kg
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte	Brésil: N'autorise pas l'emploi UE: besoin technologique? Japon: Les esters de saccharose d'acides gras sont utilisés comme stabilisateur à 10000 mg/kg dans les céréales pour petit déjeuner afin d'empêcher l'empilage /l'adhésion des produits.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	85		7	Antioxydant	adopte à 200 mg/kg	Brésil: autorise l'emploi à 100 mg/kg UE, Inde, RF: soutiennent la proposition ELC: soutient à 200 mg/kg

Catégorie d'aliments n°06.2.4. (Pâtes alimentaires et nouilles et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz, pâtes et nouilles de soja)

Normes de produits correspondantes: 249-2006 correspond aux sous-catégories 06.4.3

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	2000		4	Émulsifiant, stabilisateur	Débatte de l'emploi dans les sous catégories	UE: s'oppose à l'adoption dans la catégorie d'aliments-mère Bien qu'autorisé dans CS 249-2006 cette norme s'applique uniquement à la catégorie d'aliments FC 06.4.3. Japon: utilisé afin de fournir une texture douce et élastique, empêche la rétrogradation après la cuisson. RF: besoin? Non autorisé dans RF

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

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Les régulateurs de l'acidité ne sont pas justifiés horizontalement, ES&T justifié dans les nouilles, cas par cas dans les pâtes

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil, UE, RF: Interrompent.
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	20000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Adopte avec la note 211 "Pour un emploi dans	UE: soutient la proposition mais le NM semble élevé (un enfant de 25kg atteindrait la DJA en mangeant 25 g)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						les nouilles uniquement"	Japon: Soutient la proposition; Le propylène glycol est utilisé dans les nouilles fraîches en tant qu'humectant pour empêcher leur surface du séchage et prolonge leur durée de vie. Le NM au Japon est 20 000 mg/kg. RF: besoin ? Non autorisé dans RF
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopte avec la note 211 "Pour un emploi dans les nouilles uniquement"	EU: accepte la proposition Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisateur pour améliorer l'élasticité. Le NM au Japon est 10 000 mg/kg. RF: besoin? Non autorisé dans RF
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	2000			Émulsifiant, stabilisateur	Adopte avec la note 211 "Pour un emploi dans les nouilles uniquement"	UE : interrompt Japon: SIN 473 est utilisé en tant que stabilisateur dans les nouilles, la peau de wontons et shou mai pour améliorer l'élasticité. Le niveau d'emploi maximal au Japon est 2000mg/kg.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte à 5 000 mg/kg avec la note 128 "SIN 334 (acide tartrique) uniquement."	Brésil: autorise l'emploi à 5 000 mg/kg Requiert une justification technologique pour les BPF UE: BPF ne sont pas appropriés pour un additif avec une DJA numérique L'acide tartrique uniquement (SIN 334) est efficace en tant que régulateur de l'acidité. Joindre la note 128. RF: besoin? Non autorisés dans RF

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

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Les régulateurs de l'acidité /ES&T sont justifiés horizontalement avec la note 256 "pour un emploi dans les nouilles et dans les pâtes alimentaires sans gluten et les pâtes destinées à des régimes hypoprotidiques uniquement".

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	1000	1	7	Régulateur de l'acidité	Requiert de la clarification sur l'emploi.	Brésil: non autorisés au Brésil dans la FC UE: DJA numérique additifs non nécessaires dans cette FC

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							Iran: soutient la proposition de la note 256 RF: besoin? Non autorisés dans RF
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	20000		7	Émulsifiant	Interrompt.	Brésil, UE, RF: Interrompent.
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.mère	Brésil, UE, RF: Interrompent.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	1000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	adopte à 5 000 mg/kg	Brésil: Autorisé au Brésil dans les pâtes sèches à 5 000 mg/kg UE, RF: interrompent UE: DJA numérique additifs non nécessaires dans cette FC
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	3000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	Interrompt.	Brésil, UE, RF: Interrompent.
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	5000	11	4	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Adopte	Brésil: adopte sans la note 256. Autorisé au Brésil dans les pâtes et les nouilles à 5 000 mg/kg UE: additifs avec des DJA numériques qui ne sont pas nécessaires dans cette FC RF: besoin? Non autorisé dans RF
LACTYLATES DE STÉARYL	481 (i), 482(i)	5000		4	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopte	Brésil: adopte sans la note 256. Autorisé au Brésil dans les pâtes et les nouilles à 5 000 mg/kg UE: additifs avec des DJA numériques qui ne sont pas nécessaires dans cette FC RF: besoin? Non autorisé dans RF
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	2000			Émulsifiant, stabilisateur	Interrompt.	Brésil: soutient la requête d'informations sur l'emploi UE: Interrompt.
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	2000		4	Antioxydant	adopte à 500 mg/kg	Brésil: autorisé au Brésil à 500 mg/kg (à base de matières grasses ou d'huile) – adopte à 500 mg/kg avec la note 15, sans la note 256 UE: 2 000 mg/kg trop élevé Pour un enfant de 20 kg la DJA serait atteinte en consommant 20g

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							RF: adopte avec la note 256.

Catégorie d'aliments n° 06.4.3. (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires)

Normes de produits correspondantes: 249-2006 (nouilles instantanées): répertorie des régulateurs d'acidité spécifiques, des antioxydants, des colorants, des exhausteurs de goût, ES&T, des humectants, des agents de traitement de la farine, des conservateurs, des agents antiagglomérants

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	1000	1	7	Régulateur de l'acidité	Adopte à 2 200 mg/kg avec la nouvelle note " pour un emploi dans les nouilles cuites uniquement"	UE: Interrompt - non justifiés dans les pâtes précuites pour lesquelles uniquement un nombre limité d'additifs est nécessaire Iran: accepte la proposition Japon: utilisé dans les nouilles cuites pour prolonger leur durée de vie Le NM au Japon est 2 200 mg/kg. RF: besoin ? Non autorisé dans RF
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	20000		7	Émulsifiant	Adopte à 2 000 mg/kg avec la note 194 "pour un emploi dans les produits conformément à CODEX STAN 249-2006 uniquement"	UE: accepte l'approche, le NM devrait être aligné avec CS 249-2006, par ex. 2000 ppm RF: besoin? Non autorisé dans RF
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Adopte à 500 mg/kg avec la note 194.	UE: accepte l'approche, le NM devrait être aligné avec CS 249-2006, par ex. 5000ppm RF: besoin? Non autorisé dans RF
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	5000	2	4	Émulsifiant	Soutient l'adoption avec la note 194.	RF: besoin? Non autorisé dans RF Note générale: 5 000 mg/kg correspond à CODEX STAN 249-2006
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	20000		4	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Adopte à 10,00 mg/kg avec la note 194.	UE: accepte l'approche, le NM devrait être aligné avec CS 249-2006, par ex. 1000ppm RF: besoin? Non autorisé dans RF
ALGINATE DE PROPYLÈNE	405	5000		7	Agent de charge,	Adopte avec la	EU: accepte la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
GLYCOL					auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	note 194 et la nouvelle note "10 000 mg/kg dans les nouilles cuites uniquement"	Japon: Soutient la proposition; SIN 405 utilisé pour améliorer l'élasticité des nouilles cuites. Le NM au Japon est 10 000 mg/kg. RF: besoin ? Non autorisé dans RF
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	3000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	Interrompt.	EU, RF: Interrompent.
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	5000	11	4	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Soutient l'adoption avec la note 194.	EU: accepte la proposition RF: besoin? Non autorisé dans RF Note générale: 5 000 mg/kg correspondent à CODEX STAN 249-2006
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000		4	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopte avec la note 194 et la nouvelle note " pour un emploi dans les nouilles cuites uniquement"	EU: accepte la proposition Japon: Soutient la proposition; les lactylates de stearoyl sont utilisés pour améliorer l'élasticité des nouilles cuites. Le NM au Japon est 5 000 mg/kg. RF: besoin ? Non autorisé dans RF
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	2000			Émulsifiant, stabilisateur	Soutient l'adoption avec la note 194.	EU, Japon: acceptent la proposition Note générale: 2 000 mg/kg correspondent à CODEX STAN 249-2006
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	7500	45	4	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte avec la note 194 en la note 128	UE: Est-ce que d'autres tartrates sont nécessaires? Uniquement acide tartrique identifié dans CS 249-2006 par ex. Note 128). RF: besoin ? Non autorisé dans RF Note générale: 7 500 mg/kg correspondent à CODEX STAN 249-2006
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		4	Antioxydant	Adopter avec la note 211 "Pour un emploi dans les nouilles uniquement"	UE: accepte la proposition Japon: Soutient la proposition; les tocophérols sont utilisés dans les nouilles précuites en tant qu'antioxydant pour prolonger leur durée de vie. Le NM au Japon est 200 mg/kg. RF: besoin ? Non autorisé dans RF Note générale: Les tocophérols sont répertoriés

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							dans CS 249-2006 à 200 mg/kg seul ou en combinaison avec SIN 306. Également la note 211 inclut des produits se conformant à CS 249-2006, donc la note 194 n'est pas nécessaire.

Catégorie d'aliments n° 06.5. (Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca))

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Régulateur de l'acidité	adopte à 2 000 mg/kg	Brésil: autorise à 2 000 mg/kg UE: 30 000 mg est trop élevé Un enfant de 20kg qui atteindrait une DJA (5 mg/kg pc/j) en consommant 3 g d'un dessert. RF: besoin? Non autorisé dans RF
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	9000		7	Émulsifiant	adopte à 9 000 mg/kg	AUS: soutient la proposition - autorisés en AUS à 5000 mg/kg dans les desserts lactés et à base de matières grasses. EU, RF: 2 000 mg/kg est suffisant Japon: Adopte à 9 000 mg/kg; SIN 475 utilisé en tant que stabilisateurs pour conserver les mousses à air stables dans la pâte de riz résultant en des produits ayant une texture douce de forme spongieuse
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	adopte à 5 000 mg/kg	AUS: soutient la proposition - autorisés en AUS à 5000 mg/kg dans les desserts lactés et à base de matières grasses. EU: si utilisés en tant qu'alternative à SIN 475, la DJA est 3X supérieure à SIN 475 Restreint le NM à 2 000 mg/kg. RF: besoin ? Non autorisé dans RF
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur,	Interrompt.	EU, RF: Interrompent.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					épaississant.		
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	5000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Adopte	Brésil, UE, RF: soutiennent la proposition
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	6000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopte	Brésil, UE, Japon: Adoptent Japon: Les lactylates de stéaroyle sont utilisés en tant que stabilisateurs dans les produits à base d'amidon pour empêcher la rétrogradation des amidons. RF: 5 000 mg/kg est suffisant
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte à 5 000 mg/kg avec la note "seul ou en combinaison": SIN 473, 473a, et 474)	UE: déjà adoptée la disposition pour SIN 474 dans cette FC à 5,000 mg/kg. Brésil, Japon, RF: Adoptent à 20 000 mg/kg avec la nouvelle note "seul ou en combinaison": SIN 473, 473a, et 474) Japon: utilisé afin de fournir une texture douce et élastique, empêche la rétrogradation.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	2860	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	Brésil: Adopte RF: soutient la proposition UE: besoin technologique?
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	150		7	Antioxydant	Adopter à 500 mg/kg avec la note 15 "à base de matière grasse ou d'huile"	Brésil: autorisés au Brésil à 500 mg/kg (à base de matière grasse ou d'huile). UE: besoin technologique? RF, ELC: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n°. 06.6 (Pâtes à frire (par ex., pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
---------	-----	-------------------------	-------	-----------------	-----------------------------	---	---

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	1000	1	7	Régulateur de l'acidité	Interrompt.	UE, RF: interrompent
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	Adopte	UE: besoin de DJA numérique pour les additifs dans cette FC? EFEMA: soutient l'adoption pour SIN 475, actuellement utilisé dans cette FC RF: besoin? Non autorisé dans RF
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.mère	UE: besoin de DJA numérique pour les additifs dans cette FC? RF: besoin? Non autorisé dans RF
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	500	72	7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	Interrompt.	UE, RF: interrompent
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	7500	2	7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Interrompt.	UE, RF: interrompent
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte	UE: besoin de DJA numérique pour les additifs dans cette FC? Japon: Adopte à 10 000 mg/kg; Les esters de saccharose d'acides gras sont utilisés en tant que stabilisateurs pour les huiles dans les types de pâte bouillies contenant la farine, les œufs, l'eau et les huiles. RF: besoin? Non autorisé dans RF
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	5		7	Antioxydant	adopte à 100 mg/kg	UE: peut soutenir ELC: soutient à 100 mg/kg RF: Besoin technologique?

Catégorie d'aliments n°. 06.7 Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	UE, RF: besoin technologique?
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte	UE: besoin technologique? LM trop élevée Japon: utilisés pour prévenir la rétrogradation RF: besoin? Non autorisés dans RF

Catégorie d'aliments n° 06.8.1 (Boissons à base de soja)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition ⁸
ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET ESTERS GLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	472e	1000		3	Émulsifiant, séquestrant, stabilisateur	Maintenir. CCASIA est actuellement en train d'examiner le développement d'une norme régionale pour les produits au soja non fermentés.	Brésil: autorisé au Brésil à 400 mg/kg Iran: soutient la proposition?
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a.	50		4	Agent antiagglomérant, agent antimousse, émulsifiant		Brésil: autorisé au Brésil à 400 mg/kg Iran: soutient la proposition?
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		EFEMA: soutient l'adoption
ESTERS DE PROPYLÈNE DE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	500		4	Émulsifiant		EFEMA: soutient l'adoption
ESTERS DE SACCHAROSE	473	500		4	Émulsifiant,		Brésil: autorisé au Brésil à 400 mg/kg Japon: SIN 473 utilisé pour fournir une

⁸ Observation générale: **EU, Japon:** Soutiennent la proposition pour maintenir les dispositions ; **RF:** nécessaire? Non autorisé dans RF

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition ⁸
D'ACIDES GRAS					stabilisateur		émulsification stable.

Catégorie d'aliments n° 06.8.2. (Film de boisson à base de soja)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a.	50		4	Agent antiagglomérant, agent antimousse, émulsifiant	Maintenir. CCASIA est actuellement en train d'examiner le développement d'une norme régionale pour les produits au soja non fermentés.	UE: besoin technologique? EU, Japon: Soutiennent la proposition pour maintenir les dispositions RF: besoin? Non autorisé dans RF
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		

Catégorie d'aliments n° 06.8.3. (Caillé de soja (tofu))

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a.	50		4	Agent antiagglomérants, agent antimousse, émulsifiant	Maintenir. CCASIA est actuellement en train d'examiner le développement d'une norme régionale pour les produits au soja non fermentés.	UE: besoin technologique? EU, Japon: Soutiennent la proposition pour maintenir les dispositions RF: besoin? Non autorisé dans RF
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		

Catégorie d'aliments n° 06.8.4. (Caillé de soja semi déshydraté)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Maintenir. CCASIA est actuellement en train d'examiner le développement d'une norme régionale pour les produits au soja non fermentés.	UE: besoin technologique? EU, Japon: Soutiennent la proposition pour maintenir les dispositions RF: besoin? Non autorisé dans RF

Catégories d'aliments n° 06.8.6 (Sojas fermentés (par exemple natto, tempe))

Normes de produits correspondantes: 313R-2013: N'autorise pas les auxiliaires technologiques

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	UE: besoin technologique? RF: besoin? Non autorisé dans RF

Catégorie d'aliments n° 06.8.7. (Caillé de soja fermenté)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	UE: besoin technologique? RF: besoin? Non autorisé dans RF

Catégorie d'aliments n° 06.8.8 (Autres produits protéiques de soja)

Normes de produits correspondantes: 175-1989: autorise l'emploi général des régulateurs de l'acidité, les agents antimousse, les agents affermissants, les préparations enzymatiques, les solvants d'extraction, les agents anti poussière, les agents de traitement de la farine, les agents de régulation de la viscosité.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	UE: besoin technologique? RF: besoin? Non autorisés dans RF
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	10000		4	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte	UE, JRF: besoin technologique? Japon: utilisés pour disperser la poudre de protéines uniformément à l'eau. Le NM au Japon est 10 000 mg/kg.

Catégorie d'aliments n° 07.0 (Produits de boulangerie)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition ⁹
ADIPATES	355, 356, 357, 359	2000	1	7	Régulateur de l'acidité	Adopte	Brésil, Iran: soutiennent la disposition d'origine? USA: autorisés pour un emploi aux USA à 500 mg/kg en tant que régulateur de l'acidité
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	Interrompt.	Brésil, UE: Interrompent.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	adopte à 10 000 mg/kg	Brésil: autorisé au Brésil à 2 000 mg/kg UE: restreint à FC 07.2 à 2,000 mg/kg Japon: utilisé en tant que stabilisateurs de mousse pour fournir du volume et de la mollesse au pain. Le NM au Japon est 10 000mg/kg. USA: autorisé pour un emploi aux USA à 5 000 mg/kg en tant qu'ES&T
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	4000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur,	Adopte	Brésil: Non autorisé au Brésil UE: Examine dans les sous catégories Un NM inférieur et exclut du pain Lower préparé uniquement

⁹ Observation générale: **EU:** s'oppose à l'adoption des additifs dans la catégorie mère. Le pain et les produits de boulangerie ordinaire sont des aliments de base. Requiert des discussions sur l'emploi dans les sous catégories spécifiques **RF:** besoin ? Non autorisé dans RF

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition ⁹
					Séquestrant		avec de la farine blanche, de l'eau, de la levure ou levain, sel. RF: soutient la proposition USA: autorisé pour un emploi aux USA à 4 000 mg/kg en tant qu'ES&T
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	10000	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	adopte à 5 000 mg/kg	Brésil: adopte à 5 000 mg/kg UE: Examine dans les sous catégories Un NM inférieur et exclut du pain préparé uniquement avec de la farine blanche, de l'eau, de la levure ou levain, sel. RF: soutient la disposition d'origine?
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Adopter à 500 mg/kg avec la note 15 "à base de matière grasse ou d'huile"	Brésil: Soutient l'adoption à 500 mg/kg avec la note 15. UE: Examine dans les sous catégories exclut du pain préparé uniquement avec de la farine blanche, de l'eau, de la levure ou levain, sel. RF: soutient la disposition d'origine? ELC: pour les gâteaux avec une durée de vie longue uniquement

Catégorie d'aliments n° 07.1 (Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	5000		7	Émulsifiant	adopte à 3 000 mg/kg	Brésil: autorisés au Brésil à 3 000 mg/kg UE: ne soutient pas la proposition Iran: accepte la disposition d'origine? RF: besoin technologique?
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	10000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	adopte à 1 500 mg/kg	Brésil: autorisé au Brésil à 1 500 mg/kg UE: ne soutient pas la disposition à 10 000 mg/kg: LM trop élevée Iran: accepte la disposition d'origine? RF: besoin technologique?
LACTYLATES DE	481(i),	5000		7	Émulsifiant, agent	Adopte	Brésil, Iran, Japon: Adoptent UE: ne soutient pas 3 000 mg/kg est suffisant exclut du pain

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
STÉARYL	482(i)				de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur		préparé uniquement avec de la farine blanche, de l'eau, de la levure ou levain, sel. Japon: Les lactylates de stéaroyl sont utilisés en tant que stabilisateurs dans le pain pour empêcher la rétrogradation de l'amidon. USA: autorisé dans produits faits à partir de levure (sous catégories 07.1.1.1, 07.1.3, 07.1.4, 07.1.6) en tant qu'agent de traitement de la farine. 5 000 mg/kg nécessaire, augmente le volume, retarde le rassissement, une texture plus fine du produit. EFEMA: soutient; est utilisé dans toutes les sous catégories de cette catégorie d'aliments
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		4	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte	Brésil: Non autorisés au Brésil UE: ne soutient pas besoin technologique? Il n'y a pas de disposition pour SIN 474 dans cette FC. Iran: accepte la proposition Japon: adopte. Utilisés en tant que stabilisateurs de mousse pour fournir du volume et de la mollesse au pain. RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisés dans les produits de boulangerie (catégorie d'aliments mère 07.0) aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur

Catégorie d'aliments n° 07.1.1 (Pains et petits pains)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	Adopte avec une nouvelle note "dans les rouleaux uniquement"	UE: emploi non justifié dans cette catégorie d'aliments. Requier des informations spécifiques sur l'emploi RF: restreint à l'emploi dans les rouleaux uniquement EFEMA: soutient la disposition d'origine
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	10000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494	Adopte	Brésil: soutient la proposition UE: requiert des éclaircissements; utilisés à la fois dans les rouleaux et le pain? RF: restreint à l'emploi dans les rouleaux

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					uniquement)		uniquement

Catégorie d'aliments n° 07.1.1.1. (Pains à la levure et pains spéciaux)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions dans cette catégorie d'aliments pour discussion par le groupe de travail électronique; Inclus à titre d'information uniquement.	

Catégorie d'aliments n° 07.1.1.2 (Pains à la poudre levante)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions dans cette catégorie d'aliments pour discussion par le groupe de travail électronique; Inclus à titre d'information uniquement.	

Catégorie d'aliments n° 07.1.2 (Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés))

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	6000		7	Émulsifiant	Adopte	Brésil: Non autorisé au Brésil UE: besoin technologique? Japon: Soutient la proposition; Les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés en tant que stabilisateur dans les craquelins pour empêcher la rétrogradation de l'amidon. Iran, RF, EFEMA: acceptent la proposition EFEMA: utilisés pour améliorer la texture des craquelins
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	5000	11	7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	adopte à 10 000 mg/kg	Brésil: autorisés au Brésil à 10 000 mg/kg UE: besoin technologique? Iran, RF: acceptent la disposition

Catégorie d'aliments n° 07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	6000		7	Émulsifiant	Adopte	UE: ne soutient pas Japon: soutient la proposition; Les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés en tant que stabilisateur dans les craquelins pour empêcher la rétrogradation de l'amidon. UE, RF, EFEMA: Acceptent la proposition
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	10000	11	7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Adopte	Brésil, Iran, RF: soutiennent la proposition UE: ne soutient pas EFEMA: utilisés largement pour les gâteaux

Catégorie d'aliments n° 07.1.4. (Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	Adopte	UE: non nécessaire dans cette catégorie d'aliments. Iran, RF, EFEMA: acceptent la disposition
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	5000	11	7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	adopte à 10 000 mg/kg	Brésil: autorisés au Brésil à 10 000 mg/kg UE: non nécessaire dans cette catégorie d'aliments. Iran: accepte la disposition

Catégorie d'aliments n°. 07.1.5 (Pains et petits pains au lait à la vapeur)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE	475	6000		7	Émulsifiant	adopte à 10 000	UE: non nécessaire dans cette catégorie d'aliments.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS						mg/kg	Iran, EFEMA: acceptent la disposition Japon: utilisé pour empêcher la rétrogradation des amidons et conserve la texture des pains doux cuits à la vapeur. Le NM au Japon est 10 000 mg/kg.
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	5000	11	7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	adopte à 10 000 mg/kg	Brésil: autorisé au Brésil à 10 000 mg/kg UE: non nécessaire dans cette catégorie d'aliments. Iran: accepte la disposition

Catégorie d'aliments n°. 07.1.6 (Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	6000		7	Émulsifiant	adopte à 10 000 mg/kg	UE: non nécessaire dans cette catégorie d'aliments. Iran, EFEMA: acceptent la disposition Japon: utilisés pour empêcher la rétrogradation des amidons et conserve la texture des pains doux cuits à la vapeur. Le NM au Japon est 10 000 mg/kg. RF: restreint aux produits de boulangerie ordinaire
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	5000	11	7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	adopte à 10 000 mg/kg	Brésil: autorisés au Brésil à 10 000 mg/kg UE: non nécessaire dans cette catégorie d'aliments. Iran: accepte la disposition RF: restreint aux produits de boulangerie ordinaire

Catégorie d'aliments n°. 07.2 (Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
MALTOL ÉTHYLIQUE	637	200		7	Exaltateur	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF: besoin technologique

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					d'arôme		
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme	Interrompt.	Brésil, UE, Iran, RF: besoin technologique
NISINE	234	6,25	233	6	Conservateur	Adopte	Brésil: Non autorisée au Brésil Iran: besoin technologique? RF: non autorisée dans RF L'emploi peut résulter en une résistance microbienne. ELC: soutient la proposition; le besoin technologique soutient des niveaux d'applications variables selon le type de produits; les niveaux de 3.75-6.25 mg/kg sont justifiés dans les petites crêpes épaisses. Utilisé dans divers pays: La Chine, les Philippines, le Japon & l'Australie/la Nouvelle Zélande (produits à base de farine qui sont cuits sur des plaques chauffantes uniquement). (Informations supplémentaires fournies) IFAC: soutient la proposition Les mésophyles de formation de spores aérobiques se trouvent généralement dans la farine de céréales et la farine. Les températures de cuisson ou des plaques chauffantes ne sont pas suffisantes pour éliminer les spores bactériennes. Les produits de la pâtisserie fine à haute activité d'eau peuvent être extrêmement périssables et peuvent soutenir la croissance bactérienne, en particulier les produits fourrés. Des études ont montré que la nisine est effective contre les organismes de détérioration d'acide lactique gram positifs, les germes sporulés et les pathogènes. L'emploi de la nisine dans les produits de pâtisserie et les mélanges ne réduit pas la dégradation du produit et conserve ces produits sécuritaires pour la consommation humaine. (Informations supplémentaires fournies)
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant	Adopte	Brésil, UE, RF, EFEMA: soutiennent la proposition Iran: besoin technologique? EFEMA: utilisés largement dans les produits de boulangerie fins
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	4000		7	Émulsifiant	adopte à 3 000 mg/kg	Brésil: Autorisés au Brésil à 3 000 mg/kg Iran, JRF: besoin technologique?
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	10000		7	Émulsifiant, (stabilisateur - SIN 493 et 494	Adopte	Brésil, UE, RF, EFEMA: soutiennent la proposition Iran: besoin technologique? USA: SIN 491 autorisé aux USA dans les gâteaux (FC 07.2.1), et les mélanges de gâteaux (07.2.3), à 6 100 mg/kg en tant

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					uniquement)		qu'émulsifiant.
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte avec la note (seul ou en combinaison : SIN 473, 473a, et 474)	<p>Brésil: Non autorisés au Brésil</p> <p>UE: déjà adoptée la disposition pour SIN 474 dans cette FC à 10,000 mg/kg. L'emploi devrait être seul ou en combinaison avec SIN 474 (DJA partagée).</p> <p>Iran: besoin technologique?</p> <p>Japon: soutient la proposition; SIN 473 est utilisé dans les produits de pâtisserie fine en tant que stabilisateur de mousse pour fournir du volume et de la mollesse. SIN 473 est également utilisé pour empêcher la rétrogradation d'amidons dans les beignets.</p> <p>RF: soutient la proposition</p> <p>USA: autorisés dans les produits de boulangerie (catégorie d'aliments mère 07.0) aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur</p>

Catégorie d'aliments n°07.2.1. (Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème))

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	adopte à 1 500 mg/kg	<p>Brésil, UE: adopter à 1 500 mg/kg</p> <p>Iran: accepte la disposition d'origine?</p> <p>RF: besoin ? Non autorisé dans RF</p>
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5500		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopte	<p>Brésil, UE, Iran, EFEMA: soutiennent la proposition</p> <p>RF: 5 000 mg/kg est suffisant</p>

Catégorie d'aliments n° 07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	---	---

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	10000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	adopte à 1 500 mg/kg	Brésil, UE: adopter à 1 500 mg/kg Iran: accepte la disposition d'origine? RF: besoin ? Non autorisé dans RF
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopte	Brésil, UE, Iran, EFEMA: soutiennent la proposition RF: 5 000 mg/kg est suffisant USA: autorisé dans produits faits à partir de levure (catégorie d'aliments mère FC 07.2) à 5 000 mg/kg en tant qu'agent de traitement de la farine. Aussi spécifiquement 07.2.2 à 5 000 mg/kg.

Catégorie d'aliments n° 07.2.3 (Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes))

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	10000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	adopte à 1 500 mg/kg	Brésil, UE: adopter à 1 500 mg/kg Iran: accepte la disposition d'origine? RF: besoin ? Non autorisé dans RF
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	8000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	adopte à 5 000 mg/kg	Brésil: adopte à 5 000 mg/kg U, Iran, EFEMA: soutiennent la disposition d'origine? RF: 5 000 mg/kg est suffisant USA: autorisés dans produits faits à partir de levure (catégorie d'aliments mère FC 07.2) à 5 000 mg/kg pour le traitement de la farine. EFEMA: utilisés largement dans cette FC

Catégorie d'aliments n°08.0. (Viande et produits carnés, volaille et gibier compris)

Normes de produits correspondantes: Normes correspondantes pour les sous catégories 08.2.2 et 08.3.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Émulsifiant	Examine l'utilisation dans les sous	Brésil, UE, Iran, RF: soutiennent la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	catégories	
TARTRATES	334, 335(i),(ii) 336(i),(ii) 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)		

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

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité/ES&T ne sont pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NITRATES	251, 252	150	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	Examine l'utilisation dans les sous catégories	Brésil, UE, RF: soutiennent la proposition Iran: ne soutient pas la disposition
NITRITES	249, 250	130	32	7	Agent de rétention de colorant, conservateur		UE, RF: soutiennent la proposition Iran: ne soutient pas la disposition
LACTATE DE POTASSIUM	326	20000		7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, humectant		UE, RF: soutiennent la proposition USA: autorisé aux USA dans la viande, les produits à base de viande, la volaille et les produits à base de volaille (Catégorie mère 08.0) à 2 000 mg/kg en tant que farine – pas d'emploi d'additif alimentaire
PROTEASE	1101(i)	BPF		7	Exhausteur de goût, Agent de traitement de la farine, stabilisateur		UE, RF: soutiennent la proposition
LACTATE DE SODIUM	325	20000		7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, humectant, épaississant		UE, RF: soutiennent la proposition USA: autorisé aux USA dans la viande, les produits à base de viande, la volaille et les produits à base de volaille (Catégorie mère 08.0) à 2 000 mg/kg en tant que farine – pas d'emploi d'additif alimentaire

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

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): Les régulateurs de l'acidité non justifiés horizontal, ES&T est justifié avec la note 16 "Pour une utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson."

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NITRATES	251, 252	150	30		Agent de rétention de colorant, conservateur	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil: soutient la proposition du groupe de travail électronique UE: Oppose la disposition aucun besoin dans la viande fraîche, le consommateur serait induit en erreur. Iran : ne soutient pas les conservateurs dans la viande fraîche RF: besoin ? Non autorisé dans RF
NITRITES	249, 250	130	32		Agent de rétention de colorant, conservateur	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil: soutient la proposition du groupe de travail électronique UE: Oppose la disposition Aucun besoin dans la viande, le consommateur serait induit en erreur (l'apparence de la viande reflète sa fraîcheur- utilisé en tant que rétention d'agent du colorant) Les nitrites ont associé des risques de la santé, l'emploi devrait être restreint Iran : ne soutient pas les conservateurs dans la viande fraîche RF: besoin? Non autorisés dans RF
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil: soutient la proposition du groupe de travail électronique UE: Oppose la disposition RF: besoin ? Non autorisés dans RF
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil: soutient la proposition du groupe de travail électronique UE: Oppose la disposition RF: besoin ? Non autorisés dans RF
LACTATE DE POTASSIUM	326	20000			Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, humectant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil: soutient la proposition du groupe de travail électronique UE: Oppose la disposition RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans la viande, les produits à base de viande, la volaille et les produits à base de volaille (Catégorie mère 08.0) à 2 000 mg/kg en tant que farine – pas d'emploi d'additif alimentaire

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROTEASE	1101(i)	BPF			Exhausteur de goût, Agent de traitement de la farine, stabilisateur	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil: soutient la proposition du groupe de travail électronique UE: Oppose la disposition RF: besoin ? Non autorisé dans RF
LACTATE DE SODIUM	325	20000			Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, humectant, épaississant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil: soutient la proposition du groupe de travail électronique UE: Oppose la disposition RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans la viande, les produits à base de viande, la volaille et les produits à base de volaille (Catégorie mère 08.0) à 2 000 mg/kg en tant que farine – pas d'emploi d'additif alimentaire
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Requiert des informations sur le niveau d'emploi.	Brésil: Non autorisés dans les produits à base de viande fraîche au Brésil UE: interrompt; besoin de justification pour un emploi dans la viande fraîche Brésil, UE: BPF non appropriés pour une DJA numérique RF: soutient la disposition en tant que BPF.

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

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V): régulateurs de l'acidité non justifiés horizontalement, ES&T sont justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NITRATES	251, 252	150	30		Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 300 mg/kg	Brésil: autorisés au Brésil dans les boulettes de viande, saucisses et hamburgers frais à 300 mg/kg UE: s'oppose. Emploi dans la viande induit le consommateur en erreur (l'apparence de la viande ne reflète pas sa fraîcheur réelle) Iran : ne soutient pas les conservateurs dans la viande fraîche RF: besoin ? Non autorisés dans RF

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NITRITES	249, 250	130	32		Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 150 mg/kg	Brésil: autorisés au Brésil dans les boulettes de viande, saucisses et hamburgers frais à 150 mg/kg UE: s'oppose. Emploi dans la viande fraîche qui induit le consommateur en erreur (apparence fraîche ne reflétant pas la fraîcheur réelle) suite à des inquiétudes liées à la sécurité l'emploi des nitrites devrait être limité à là où il est nécessaire. Iran : ne soutient pas les conservateurs dans la viande fraîche RF: besoin ? Non autorisé dans RF
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil: soutient la proposition, non autorisé au Brésil RF: besoin ? Non autorisé dans RF
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil: soutient la proposition, non autorisé au Brésil UE: s'oppose à la disposition RF: besoin ? Non autorisés dans RF
LACTATE DE POTASSIUM	326	20000			Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, humectant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil, UE: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans la viande, les produits à base de viande, la volaille et les produits à base de volaille (Catégorie mère 08.0) à 2 000 mg/kg en tant que farine – pas d'emploi d'additif alimentaire
PROTEASE	1101(i)	BPF			Exhausteur de goût, Agent de traitement de la farine, stabilisateur	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil: soutient la proposition, non autorisé au Brésil UE: s'oppose à la disposition RF: besoin ? Non autorisé dans RF
LACTATE DE SODIUM	325	20000			Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, humectant, épaississant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil, UE: soutiennent la proposition du groupe de travail électronique RF: besoin? Non autorisé dans RF USA: autorisé aux USA dans la viande, les produits à base de viande, la volaille et les produits à base de volaille (Catégorie mère 08.0) à 2 000 mg/kg en tant que farine – pas d'emploi d'additif alimentaire
TARTRATES	334, 335(i),(ii)	BPF	45		Régulateur de l'acidité,	Requiert des informations sur	Brésil: Non autorisé dans les produits à base de viande fraîche au Brésil

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
	336(i),(ii), 337				séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	le niveau d'emploi.	UE: interrompt; besoin de justification pour un emploi dans la viande fraîche Brésil, UE: BPF non appropriées pour une DJA numérique RF: soutient la disposition en tant que BPF.
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	300	15	7	Antioxydant	Adopte	Brésil: N'autorise pas l'emploi UE: s'oppose. Pourrait induire le consommateur en erreur (les antioxydants pourraient donner à la viande avariée une apparence de fraîcheur) RF: soutient la proposition USA: autorisés dans les sauces, les boulettes de viande, les garnitures pour pizza, les grillades de bœuf aux USA à 300 mg/kg en tant qu'antioxydant

Catégorie d'aliments n° 08.2. (Viande, volaille et gibier transformés, en pièces entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes: normes de produits correspondantes à la sous-catégorie 08.2.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Ad adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	3000	1	7	Régulateur de l'acidité	Adopter avec la nouvelle note "A l'exclusion des produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 97-1981)" et la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 130-1981)"	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin technologique dans la catégorie d'aliments 8.2 et les sous catégories? Iran: ne soutient pas USA: autorisés aux USA à 3,000 mg/kg
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	1000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant		Brésil, UE, RF: soutiennent la proposition Iran: ne soutient pas USA: autorisé aux USA dans les produits à base de viande et de volaille (sous catégories 08.2.1.1 et 08.2.1.2) à 1 000 mg/kg en tant que conservateur
SORBATES	200-203	2000	42	6	Conservateur	Adopte à 200 mg/kg avec les notes 42, 3, et la	Brésil: Adopte à 200 mg/kg avec les notes 16 ou 3: EU: déplacer vers les sous catégories FC 08.2.1 et 08.3.1 (traitement de surface des produits à base de

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						nouvelle note excluant CS 96-1981 & 97-1981	viande sèche) dans FC 08.3.2 (pâte et aspic) et dans FC 08.4 pour des enveloppes à base de collagène avec une activité de l'eau supérieure à 0.6 Iran: ne soutient pas RF: besoin? non autorisé dans RF
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	3000		7	Antioxydant	Requiert des informations sur le NM, exclut l'emploi des produits standardisés	Brésil: n'autorise pas l'emploi UE: soutient l'approche mais 3 000 mg/kg trop élevé (un enfant de 20kg atteindrait la DJA en mangeant 13g) Iran: ne soutient pas RF: adopte la disposition d'origine sans note USA: Autorisés aux USA dans les produits à base de volaille à 300 mg/kg ELC: soutient à 500 mg/kg

Catégorie d'aliments n° 08.2.1 (Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite, en pièce entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200		2	Conservateur	Adopter- les observations indiquent l'emploi par certains membres	AUS: soutient la proposition - autorisés en AUS à 200 mg/kg dans la viande transformée Brésil, UE, RF: n'autorisent pas l'emploi USA: autorisé aux USA dans les produits à base de viande et de volaille (catégorie mère 08.2) à 200 mg/kg en tant que conservateur. a montré être un antimicrobien effectif contre les bactéries, la levure et les moisissures. Aux USA est utilisé en addition à des bonnes pratiques hygiéniques, pas à la place de.

Catégorie d'aliments n° 08.2.1.1 (Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) en pièce entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NITRATES	251, 252	1600	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 500 mg/kg	Brésil: autorisé au Brésil à 300 mg/kg ce qui est suffisant pour la fonction technologique UE: 100 - 110 mg/kg est suffisant Iran: soutient la proposition - autorisés en Iran à 120 mg/kg RF: restreint à 250 mg/kg suite à des inquiétudes cancérigènes USA: autorisés aux USA à 500 mg/kg en tant que conservateur dans les préparations de maturation. Les conservateurs et les agents de rétention des colorants à 3.05 oz/100 lb produit à base de viande et de volaille (à sec); 2.75 oz/100 lb viande hachée ou volaille
NITRITES	249, 250	420	32	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 250 mg/kg	AUS: soutient la proposition - autorisés en AUS à 125 mg/kg dans la viande fumée Brésil: autorisés au Brésil à 150 mg/kg exprimés en tant que nitrite de sodium UE: NM de 30 à 80 ppm a été jugé comme suffisant pour les normes de la viande (CS 88-1981, 89-1981, 96-1981, 97-1981 et 98-1981). Propose ce NM pour les aliments non standardisés similaires de FC 08.2.1.1 – 250 mg/kg est trop élevé Iran: soutient la proposition - autorisés en Iran à 120 mg/kg RF: restreint à 250 mg/kg suite à des inquiétudes cancérigènes USA: autorisés aux USA en tant qu'agent de rétention des colorants à 1 oz/100 lb produit à base de viande et de volaille (à sec); 0.25 oz/100 lb viande hachée ou volaille
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Requiert de la clarification sur l'emploi.	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants? Iran: soutient la disposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants? Iran: soutient la disposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	Brésil: n'autorise pas l'emploi UE: besoin techn.? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique Iran: soutient la proposition RF: soutient la proposition à des BPF. USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 en tant que régulateur de l'acidité

Catégorie d'aliments n° 08.2.1.2 (Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée en pièce entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NITRATES	251, 252	450	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 500 mg/kg	AUS: adopte à 500 mg/kg - autorisés en AUS à 500 mg/kg dans la viande fumée à salaison lente Brésil: autorisé au Brésil à 300 mg/kg - ce niveau est suffisant pour un effet technique UE: 100 - 110 mg/kg est suffisant Iran: soutient la proposition - autorisés en Iran à 120 mg/kg RF: restreint à 250 mg/kg suite à des inquiétudes cancérigènes USA: autorisés aux USA à 500 mg/kg en tant que conservateur dans les préparations de maturation. Les conservateurs et les agents de rétention des colorants à 3.05 oz/100 lb produit à base de viande et de volaille (à sec); 2.75 oz/100 lb viande hachée ou volaille
NITRITES	249, 250	300	32	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 250 mg/kg	AUS: soutient la proposition - autorisés en AUS à 125 mg/kg dans la viande fumée à salaison lente Brésil: autorisés au Brésil à 150 mg/kg exprimés en tant que nitrite de sodium 150 mg/kg est suffisant UE: NM de 30 respectivement 80 ppm a été jugé comme suffisant pour les normes de la viande (CS 88-1981, 89-1981, 96-1981, 97-1981 et 98-1981). Propose ce NM pour les aliments similaires non

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							standardisés de cette catégorie d'aliments FC. Le NM de 250 mg/kg est trop élevé Iran: soutient la proposition - autorisés en Iran à 120 mg/kg RF: restreint à 250 mg/kg suite à des inquiétudes cancérigènes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Requiert de la clarification sur l'emploi.	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants? Iran: soutient la disposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants? Iran: soutient la disposition
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	Brésil: n'autorise pas l'emploi UE: besoin techn.? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique Iran: soutient la proposition RF: soutient la proposition à des BPF. USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 en tant que régulateur de l'acidité

Catégorie d'aliments n° 08.2.1.3 (Viande, volaille et gibier compris, fermentée en pièces entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NITRATES	251, 252	450	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 300 mg/kg	Brésil: autorisés au Brésil à 300 mg/kg UE: 100 - 110 mg/kg est suffisant RF: besoin ? Non autorisés dans RF
NITRITES	249, 250	130	32	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 150 mg/kg	Brésil: autorisés au Brésil à 150 mg/kg UE: NM de 30 respectivement 80 ppm a été jugé comme suffisant pour les normes de la viande (CS 88-1981, 89-1981, 96-1981, 97-1981 et 98-1981). Propose ce NM pour les aliments similaires non

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							standardisés de cette catégorie d'aliments FC. Requier une discussion ultérieure de 150 mg/kg ML RF: besoin ? Non autorisé dans RF
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants?
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants?
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	Brésil: n'autorise pas l'emploi Brésil, UE: besoin techn.? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique RF: soutient la proposition à des BPF. USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 en tant que régulateur de l'acidité

Catégorie d'aliments n° 08.2.2 (Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes: 96-1981, 97-1981: répertorie les conservateurs, les antioxydants, les exhausteurs de goût, les régulateurs de l'acidité, les humectants, les épaississants

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200		2	Conservateur	Adopte avec la note excluant CS 96-1981 et 97-1981	AUS: soutient la proposition - autorisés en AUS à 200 mg/kg Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi USA: autorisés aux USA dans les produits à base de viande et de volaille (catégorie mère 08.2) à 200 mg/kg en tant que conservateur. a montré être un antimicrobien effectif contre les bactéries, la levure et les moisissures. Aux USA est utilisé en addition à des bonnes pratiques hygiéniques, pas à la place de.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NISINE	234	25	233	3	Conservateur	Adopter avec la nouvelle note "A l'exclusion des produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 97-1981)" et la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 130-1981)"	AUS: soutient la proposition - autorisés en AUS à 12,5 mg/kg dans cette catégorie d'aliments Brésil: non autorisés au Brésil dans les produits à base de viande UE: 12,5 mg/kg est suffisant Iran: ne soutient pas RF: ne soutient pas L'emploi peut résulter dans une résistance dans les microorganismes. USA: autorisés aux USA à 5,5 mg/kg en tant que conservateur ELC: Soutient 25 mg/kg sans nouvelle note, propose que des normes de produits soient amendées pour autoriser la nisine. La nisine est utilisée seule ou en combinaison avec d'autres méthodes de contrôle pour protéger contre la croissance de listeria et la détérioration des microorganismes. La justification technologique pour l'emploi de la nisine à 50-125 mg/kg dans le jambon turque cuit tranché emballé sous vide prêt à consommer, 125 mg/kg dans le jambon emballé sous vide et 75-100 mg/kg dans la viande en bouillie simulant le jambon cuit (informations additionnelles fournies). IFAC: soutient l'adoption sans note. amende CODEX STAN 96-1981 & 97-1981 pour autoriser l'emploi puisque les données montrent que la nisine peut améliorer la sécurité dans les produits couverts par ces normes.
NITRATES	251, 252	365	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	Adopte à 300 mg/kg avec la note excluant CS 88-1981, 96-1981, et 97-1981	Brésil: soutient la proposition. Autorisés au Brésil à 300 mg/kg UE: besoin technologique? Non inclus dans les normes de produits, dans quels produits non standardisés est-ce utilisé? Iran: soutient à 150 mg/kg RF: 250 mg/kg est suffisant
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil: n'autorise pas l'emploi UE, RF: besoin technologique? Émulsifiants non inclus dans les normes de produits

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Adopte avec la note excluant CS 96-1981 et 97-1981	Brésil: n'autorise pas l'emploi UE, RF: besoin technologique? Émulsifiants non inclus dans les normes de produits Iran: accepte une proposition d'origine ou adoption sans note
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	4000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopte avec la note excluant CS 96-1981 et 97-1981	Brésil: n'autorise pas l'emploi UE, RF: besoin technologique? Émulsifiants non inclus dans les normes de produits Iran: accepte une proposition d'origine ou adoption sans note
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000	15	7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte avec la note excluant CS 96-1981 et 97-1981	Brésil: n'autorise pas l'emploi UE, RF: besoin technologique? Émulsifiants non inclus dans les normes de produits Iran: accepte une proposition d'origine ou adoption sans note Japon: utilisés pour améliorer la capacité de rétention d'eau et l'élasticité de pièces ou morceaux de viande.
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte avec la note excluant CS 96-1981 et 97-1981	Brésil: n'autorise pas l'emploi Brésil, UE: Besoin techn.? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique Iran: accepte une proposition d'origine ou adoption sans note RF: soutient la proposition à des BPF. USA: autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 en tant que régulateur de l'acidité

Catégorie d'aliments n° 08.2.3 (Viande, volaille et gibier compris, congelée, en pièces entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS D'ARGINATE	243	200	3	3	Conservateur	Adopte	AUS: soutient la proposition - autorisés en AUS à 200 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
D'ÉTHYLE LAURIQUE							Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin de conservateurs dans la viande congelée? USA: autorisés aux USA dans les produits à base de viande et de volaille (catégorie mère 08.2) à 200 mg/kg en tant que conservateur. a montré être un antimicrobien effectif contre les bactéries, la levure et les moisissures. Aux USA est utilisé en addition à des bonnes pratiques hygiéniques, pas à la place de.
NITRATES	251, 252	220	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 300 mg/kg	Brésil: autorisé au Brésil à 300 mg/kg UE: Besoin technologique dans la viande congelée? Iran, RF: acceptent la proposition
NITRITES	249, 250	170	32	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 150 mg/kg	Brésil: autorisé au Brésil à 150 mg/kg UE: NM de 30 respectivement 80 ppm a été jugé comme suffisant pour les normes de la viande (CS 88-1981, 89-1981, 96-1981, 97-1981 et 98-1981). Propose ce NM pour les aliments similaires non standardisés de FC. Requiert une discussion ultérieure de 150 mg/kg ML RF: besoin ? Non autorisé dans RF
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Requiert de la clarification sur l'emploi.	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants? Iran: accepte la disposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	Brésil: n'autorise pas l'emploi Brésil, UE: Besoin techn.? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique Iran: accepte la proposition RF: soutient la proposition à des BPF. USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 en tant que régulateur de l'acidité

Catégorie d'aliments n°. 08.3. (Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée)**Normes de produits correspondantes:** Normes correspondantes pour la sous-catégorie 08.3.2.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATES	355, 356, 357, 359	3000	1	7	Régulateur de l'acidité	Adopte à 3 000 mg/kg avec la note excluant CS 88-1981, 89-1981 et 89-1981	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin technologique? Si utilisé dans les produits spécifiques, déplacer dans la sous-catégorie appropriée. Iran: ne soutient pas l'adoption USA: autorisés aux USA à 3 000 mg/kg
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.		Brésil: soutient l'emploi, limite à 3 000 mg/kg EU, RF: pour quelle catégorie fonctionnelle? besoin technologique? Iran: soutient la proposition
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	1000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	Adopte avec la note excluant CS 88-1981, 89-1981 et 89-1981	Brésil, Iran: soutiennent la proposition UE: besoin technologique? Exclut l'emploi des produits standardisés RF: soutient la proposition à des BPF. USA: autorisé aux USA dans les produits à base de viande et de volaille (sous catégories 08.3.1.1 & 08.3.1.2) à 1 000 mg/kg en tant que conservateur
SORBATES	200-203	2000	42	6	Conservateur	Adopte à 1,500 mg/kg avec la note excluant CS 88-1981, 89-1981 et 89-1981	AUS: soutient la proposition - autorisés en AUS à 1500 mg/kg dans les produits carnés fermentés, non cuits, transformés, coupés fin ou hachés Brésil: autorisés au Brésil à 200 mg/kg Requiert justification technologique pour NM de 2,000 mg/kg. UE: Déplacer dans les sous catégories FC 08.3.1 (traitement de surface des produits carnés secs) et dans FC 08.3.2 (pâte et aspic); excluent des normes de produits correspondantes Iran, RF: ne soutiennent pas la proposition
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	3000		7	Antioxydant	Adopte à 500 mg/kg avec la note excluant CS 88-1981, 89-1981 et 89-1981	Brésil: n'autorise pas l'emploi UE: Déplacer aux sous catégories appropriées. 3 000 mg/kg est trop élevé (un enfant de 20 kg atteint la DJA en mangeant 13g) Iran: ne soutient pas la proposition RF: soutient la disposition d'origine? USA: autorisés aux USA à 300 mg/kg en tant qu'antioxydant

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							ELC: soutient à 500 mg/kg

Catégorie d'aliments n°. 08.3.1 (Viande, volaille et gibier compris, non traitée thermiquement)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200		3	Conservateur	adopte à 315 mg/kg	AUS: soutient la proposition - autorisés en AUS à 315 mg/kg Brésil, UE, RF: n'autorisent pas l'emploi USA: autorisés aux USA dans les produits à base de viande et de volaille (catégorie mère 08.2) à 200 mg/kg en tant que conservateur. a montré être un antimicrobien effectif contre les bactéries, la levure et les moisissures. Aux USA est utilisé en addition à des bonnes pratiques hygiéniques, pas à la place de.

Catégorie d'aliments n°. 08.3.1.1 (Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NITRATES	251, 252	1250	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 500 mg/kg	Brésil: autorisés au Brésil à 300 mg/kg ce qui est suffisant pour la fonction technologique UE: 100 - 110 mg/kg est suffisant Iran: autorisés mais NM inférieur RF: restreint à 250 mg/kg parce que 7% des nitrates sont convertis en nitrites qui sont cancérigènes USA: autorisé aux USA à 500 mg/kg en tant que conservateur dans les préparations de maturation. Les conservateurs et les agents de rétention des colorants à 3.05 oz/100 lb produit à

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							base de viande et de volaille (à sec); 2.75 oz/100 lb viande hachée ou volaille
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants?
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants?
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	Brésil: n'autorise pas l'emploi Brésil, UE: Besoin techn.? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique RF: soutient la proposition à des BPF. USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.3 en tant que régulateur de l'acidité

Catégorie d'aliments n°. 08.3.1.2 (Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NITRATES	251, 252	365	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 500 mg/kg	Brésil: autorisés au Brésil à 300 mg/kg ce qui est suffisant pour la fonction technologique UE: 100 - 110 mg/kg est suffisant Iran: autorisé mais NM inférieur RF: restreint à 250 mg/kg parce que 7% des nitrates sont convertis en nitrites qui sont cancérigènes USA: autorisés aux USA à 500 mg/kg en tant que conservateur dans les préparations de maturation. Les conservateurs et les agents de rétention des colorants à 3.05 oz/100 lb produit à base de viande et de volaille (à sec); 2.75 oz/100 lb

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							viande hachée ou volaille
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants?
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants?
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	Brésil: n'autorise pas l'emploi Brésil, UE: Besoin techn.? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique RF: soutient la proposition à des BPF. USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.3 en tant que régulateur de l'acidité

Catégorie d'aliments n°. 08.3.1.3 (Viande, volaille et gibier compris fermentée non traitée thermiquement)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
NITRATES	251, 252	365	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 500 mg/kg	AUS: adopte à 500 mg/kg - utilisés en AUS à ce niveau Brésil: autorisés au Brésil à 300 mg/kg ce qui est suffisant pour la fonction technologique UE: 100 - 110 mg/kg est suffisant Iran: autorisés mais NM inférieur RF: restreint à 250 mg/kg parce que 7% des nitrates sont convertis en nitrites qui sont cancérigènes USA: autorisés aux USA à 500 mg/kg en tant que conservateur dans les préparations de maturation. Les conservateurs et les agents de rétention des colorants à 3.05 oz/100 lb produit à

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							base de viande et de volaille (à sec); 2.75 oz/100 lb viande hachée ou volaille
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants?
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants?
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)	Adopte	Brésil: n'autorise pas l'emploi Brésil, UE: Besoin techn.? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique RF: soutient la proposition à des BPF. USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.3 en tant que régulateur de l'acidité

Catégorie d'aliments n°. 08.3.2 (08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement)

Normes de produits correspondantes: 88-1981, 89-1981, 98-1981: Répertoire les conservateurs, les antioxydants, les exhausteurs de goût, les régulateurs de l'acidité, les humectants, les colorants spécifiques

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200		3	Conservateur	Adopte avec la note excluant CS 88-1981, 89-1981, et 98-1981	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi USA: autorisés aux USA dans les produits à base de viande et de volaille (catégorie mère 08.2) à 200 mg/kg en tant que conservateur. a montré être un antimicrobien effectif contre les bactéries, la levure et les moisissures. Aux USA est utilisé en addition à des bonnes pratiques hygiéniques, pas à la place de.
NISINE	234	25	233	3	Agent de rétention	Adopte avec la	AUS: soutient la proposition - autorisés en AUS à

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					de colorant, conservateur	note excluant CS 88-1981, 89-1981, et 98-1981	<p>12,5 mg/kg UE: 12,5 mg/kg est suffisant pas besoin d'amender les normes Les produits standardisés comprennent des produits vendus dans des conteneurs fermés hermétiquement qui ont été traités thermiquement après fermeture hermétique dans une mesure telle que le produit est de longue conservation, la nisine n'est pas nécessaire (voir CS 88-1981). Les autres conservateurs sont généralement utilisés pour son impact sur les propriétés sensorielles (par ex. nitrites, le chlorure de potassium, la rétention de colorants, le goût) Iran: ne soutient pas la proposition RF: ne soutient pas, l'emploi peut résulter dans la résistance aux microorganismes. USA: autorisée aux USA à 5,5 mg/kg en tant que conservateur ELC: Soutient 25 mg/kg sans nouvelle note, propose que des normes de produits soient amendées pour autoriser la nisine. La nisine est utilisée seule ou en combinaison avec d'autres méthodes de contrôle pour protéger contre la croissance de listeria et la détérioration des microorganismes. Justification technologique pour l'emploi de la nisine à 6.25-25 mg/kg, 125 mg/kg dans le saucisson de dinde cru prêt à consommer et 125 mg/kg dans des saucisses de porc tranchées emballées sous vide (informations additionnelles fournies). IFAC: soutient l'adoption sans note. amende CODEX STAN 89-1981 & 98-1981 pour autoriser l'emploi puisque les données montrent que la nisine peut améliorer la sécurité dans les produits couverts par ces normes. a soumis des observations à CL 2014/8-FA pour cet effet.</p>
NITRATES	251, 252	365	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	Adopte à 300 mg/kg avec la note excluant CS 88-1981,	<p>Brésil: autorisés au Brésil à 300 mg/kg UE: Besoin technologique dans la viande transformée traitée thermiquement? Iran: autorisé mais NM inférieur</p>

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
						89-1981, and 98-1981	RF: restreint à 250 mg/kg
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin technologique? Émulsifiants non répertoriés dans les normes de produits correspondantes Iran: ne soutient pas la disposition?
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	4000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	Adopter avec la note "pour un emploi dans les produits carnés, coupés en dés en conserve uniquement" et nouvelle note excluant CS 88-1981, 89-1981, et 98-1981	Brésil: n'autorise pas l'emploi UE: besoin technologique? Catégories fonctionnelles non répertoriées dans les normes de produits correspondantes Iran: ne soutient pas la disposition RF: restreint aux produits à base de viande coupée en dés ou hachée.
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000	15	7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte avec la note excluant CS 96-1981 et 97-1981	Brésil: n'autorise pas l'emploi UE: besoin technologique? Émulsifiants/stabilisateurs non répertoriés dans les normes de produits correspondantes Iran: ne soutient pas la disposition Japon: utilisés en tant que stabilisateur dans la production de saucisses. Cet additif conserve la matière grasse dans le produit et procure de la jutosité et de l'élasticité RF: soutient avec la note "la base de la teneur en matière grasse."
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de	Adopte avec la note excluant CS 88-1981, 89-1981, et 98-1981	Brésil: n'autorise pas l'emploi Brésil, UE: Besoin techn.? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique RF: soutient la proposition à des BPF. USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.3 en tant que régulateur de

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					goût - SIN 334 uniquement)		l'acidité

Catégorie d'aliments n° 08.3.3 (Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée congelée)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200	3	3	Conservateur	adopte à 315 mg/kg	AUS: adopte à 315 mg/kg - utilisés en AUS à ce niveau Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin de conservateurs dans la viande congelée crue? USA: autorisés aux USA dans les produits à base de viande et de volaille (catégorie mère 08.2) à 200 mg/kg en tant que conservateur. a montré être un antimicrobien effectif contre les bactéries, la levure et les moisissures. Aux USA est utilisé en addition à des bonnes pratiques hygiéniques, pas à la place de.
NITRATES	251, 252	365	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 300 mg/kg	Brésil: autorisé au Brésil à 300 mg/kg UE: besoin technologique? Iran: autorisé mais NM inférieur RF: restreint à 250 mg/kg
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	Brésil, RF: n'autorisent pas l'emploi UE: besoin tech pour les émulsifiants?
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		
TARTRATES	334, 335(i),(ii),	BPF	45		Régulateur de l'acidité,	Adopte	Brésil: n'autorise pas l'emploi Brésil, UE: besoin techn.? BPF non appropriées

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
	336(i),(ii), 337				séquestrant, stabilisateur (exhausteur de goût - SIN 334 uniquement)		pour les additifs avec une DJA numérique RF: soutient la proposition à des BPF. USA: autorisés aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.3 en tant que régulateur de l'acidité

Catégorie d'aliments n° 08.4.(Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses))

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	200		7	Émulsifiant, humectant	Interrompt.	UE: besoin technologique? (DJA basse 0.1 mg/kg pc/j) RF: besoin? Non autorisé dans RF CCTA: Soutiennent la proposition
NISINE	234	7	233	3	Conservateur	Adopte	RF: ne soutient pas L'emploi peut résulter dans une résistance dans les microorganismes. USA: autorisée aux USA à 7 mg/kg en tant que conservateur ELC: soutient l'adoption à 7 mg/kg; justification technologique à 5 mg/kg pour les carcasses d'ovins utilisées dans la production de saucisses emballées sous vide (informations additionnelles fournies). IFAC: Le prétraitement de la nisine des enveloppes comestibles avant de mettre la farce fournit une approche alternative d'application antimicrobienne aux surfaces des produits carnés comme les saucisses de Francfort et les saucissons. Réduit l'interaction avec le composant carné, améliorant l'efficacité de la nisine pour réduire le problème d'altération causé par les bactéries acides lactiques. (Informations supplémentaires fournies)
NITRATES	251, 252	150	30	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 250 mg/kg	UE : ne soutient pas l'emploi dans les enveloppes comestibles RF: restreint à 250 mg/kg CCTA: Soutient l'adoption à 250 mg/kg
NITRITES	249, 250	130	32	7	Agent de rétention de colorant, conservateur	adopte à 250 mg/kg	UE : ne soutient pas l'emploi dans les enveloppes comestibles L'emploi des nitrites devrait être restreint suite à des inquiétudes liées à la sécurité. RF: restreint à 250 mg/kg CCTA: Soutient l'adoption à 250 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000			Émulsifiant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère	EU, RF: besoin tech pour les émulsifiants? Japon: soutient la proposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant		EU, RF: besoin tech pour les émulsifiants? Japon: soutient la proposition
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	20000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	Interrompt.	EU, RF: Besoin techn.? Japon: soutient la proposition
SORBATES	200-203	200	42 & 222	7	Conservateur	Débat du NM basé sur les observations	AUS, EU, RF: soutiennent la disposition d'origine AUS: Autorisé en AUS à 100 mg/kg CCTA: 10 000 mg/kg est requis pour certaines applications d'enveloppes comestibles pour inhiber la croissance des moisissures. Nos données techniques montrent uniquement l'inhibition de la moisissure à 7 000 mg/kg, 200 mg/kg n'a pas d'effet. L'enveloppe pour saucisse représente moins de 1% du poids total de la saucisse de sorte que le niveau actuel dans une saucisse finie est inférieur à 100 mg/kg. L'enveloppe est tellement mince que ce besoin de sorbate est nécessaire dans certaines conditions d'emploi.
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	3500		7	Émulsifiant (stabilisateur - SIN 493 et 494 uniquement)	Interrompt.	EU, RF: Besoin techn.? Japon: soutient la proposition
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000		7	Émulsifiant, stabilisateur	Adopte	EU, RF: besoin tech pour les émulsifiants/stabilisateurs? Japon: utilisés pour améliorer la capacité de rétention d'eau et empêcher la migration de matières grasses
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisateur (exhausteur de	Adopte	UE: Besoin techn.? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique RF, ELC: soutient la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					goût - SIN 334 (uniquement)		
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	5000		7	Antioxydant	Adopte	CCTA: Soutient la proposition; l'additif est un antioxydant utile dans l'huile utilisée sur l'enveloppe pour faciliter le compactage.