

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

ALINORM 10/33/12

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-troisième session
Genève (Suisse), 5-9 juillet 2010

RAPPORT DE LA QUARANTE-DEUXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Beijing, Chine
15-19 mars 2010

NOTA : Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2010/7-FA



- Aux:** Services centraux de liaison du Codex
Organisations internationales intéressées
- Du:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
- Objet:** **Distribution du rapport de la quarante-deuxième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 10/33/12)**

Le rapport de la quarante-deuxième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-troisième session (Genève, Suisse, 5-9 juillet 2010).

PARTIE A – QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTE-TROISIÈME SESSION

Projets et avant-projets de normes et textes apparentés aux étapes 8 ou 5/8 de la procédure

1. **Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), aux étapes 8 et 5/8, respectivement (par. 19, 31, 62 et annexe III);**
2. **Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (N14-2008), à l'étape 5/8 (par. 125 et annexe VIII);**
3. **Amendements du système international de numérotation des additifs alimentaires, à l'étape 5/8 (par.134 et annexe IX);**
4. **Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante et onzième réunion du JECFA, à l'étape 5/8 (par. 142 et annexe X).**

Autres questions soumises pour adoption

5. **Amendement du nom et des descripteurs des catégories d'aliments 06.0, 6.2 et 06.2.1 de la NGAA (par. 16);**
6. **Suppression de la note 180 « exprimé en tant que bêta-carotène » dans toutes les dispositions adoptées et proposées pour les caroténoïdes (SIN 160a(i), (iii), e, f) et carotène, bêta- (légumes) (SIN 160a(ii)) de la NGAA (par. 61);**
7. **Amendement de la disposition relative aux esters d'ascorbyle (SIN 304, 305) dans la catégorie d'aliments 13.2 « Aliments complémentaires pour enfants en bas âge » de la NGAA (par. 90);**
8. **Amendement des notes 130 et 131 associées aux dispositions relatives aux antioxydants phénoliques, à savoir l'hydroxyanisole butylé (BHA, SIN 320), l'hydroxytoluène butylé (BHT, SIN 321); le gallate de propyle (SIN 310) et le butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319) de la NGAA (par. 91);**
9. **Amendement de l'énoncé de la note 136 de la NGAA (par. 92);**
10. **Amendement de la section 2 « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques » de CAC/GL 36-1989 (par. 129).**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les textes susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit, *de préférence par courrier électronique*, au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: codex@fao.org, télécopie : +39 06 57054593) **avant le 15 mai 2010.**

PARTIE B – DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

11. **Observations à l'étape 3 sur les dispositions relatives aux lycopènes (SIN 160d(i)(ii)(iii)) et au sulfate acide de sodium (SIN 514) dans le tableau 3 de la NGAA** (parr 36 et 39);
12. **Propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi pour les lycopènes (SIN 160d(i)(ii)(iii)) et le sulfate acide de sodium (SIN 514) pour les catégories d'aliments citées dans l'appendice du tableau 3** (parr 36 et 39);
13. **Emploi et niveaux d'emploi pour les oligoesters de saccharose (SOE) type I et type II (SIN 473a)** (par. 40);
14. **Information supplémentaire spécifique sur plusieurs additifs alimentaires** (parr 58, 60, 63 et annexe VI).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les questions susmentionnées sont invités à les faire parvenir par écrit, *de préférence par courrier électronique*, au Secrétariat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (courriel: secretariat@ccfa.cc, télécopie: + 86 10 67711813;), et d'en envoyer une copie au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: codex@fao.org, *de préférence* télécopie: +39 06 57054593) **avant le 15 octobre 2010**.

À sa 42^{ème} session, le CCFA a souligné que les membres et les observateurs qui soumettent des informations doivent se conformer aux *procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires*, contenues dans le Manuel de procédure, notamment pour l'information relative à la justification de l'emploi et du besoin technologique (ALINORM 10/33/12, para. 63).

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS	page v
LISTE DES ABRÉVIATIONS	page vi
RAPPORT DE LA 42 ^{ÈME} SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	page 1
RÉSUMÉ DE L'ÉTAT DES TRAVAUX	page 27
	Paragraphes
Introduction	1 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	4 - 5
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et des autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	6 - 22
Questions d'intérêt découlant de la FAO et de l'OMS et de la 71 ^{ÈME} réunion de Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)	23 - 41
Confirmation et/ou révision des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4 de l'ordre du jour)	42 - 53
<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> (NGAA) (Point 5 de l'ordre du jour)	54
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (Point 5a de l'ordre du jour)	55 - 63
Observations et informations sur plusieurs dispositions relatives aux additifs a alimentaires de la NGAA (réponses à la lettre circulaire CL 2009/7-FA partie B (points 6-9) (Point 5b de l'ordre du jour)	64 - 77
Observations et informations sur la base de calcul des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium inclus dans la NGAA (réponses à la lettre circulaire CL 2009/10-FA) (Point 5c de l'ordre du jour)	78 - 83
Observations et informations sur plusieurs aspects du système de classifications des aliments de la NGAA (réponses à la lettre circulaire CL 2009/7-FA partie B (points 10-12) (Point 5d de l'ordre du jour)	84 - 92
Document de travail sur des propositions novatrices pour accélérer les travaux sur la NGAA (Point 5e de l'ordre du jour)	93 - 105
Auxiliaires technologiques (Point 6 de l'ordre du jour)	
Avant-projet de directives et principes régissant les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (N14-2008) (Point 6a de l'ordre du jour)	106 - 125
Répertoire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, liste actualisée (Point 6b de l'ordre du jour)	126
Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires (Point 7 de l'ordre du jour)	127
Propositions de modifications et/ou d'additions au système international de numérotation des additifs alimentaires (Point 7a de l'ordre du jour)	128 - 134
Document de travail sur les principes concernant le besoin de justification des propositions de changements dans le SIN (Point 7b de l'ordre du jour)	135 - 137
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 71 ^{ÈME} réunion du JECFA (Point 8 de l'ordre du jour)	138 - 142
Liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA (Point 9 de l'ordre du jour)	
Propositions d'additions et/ou de modifications à la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA (réponses à la lettre circulaire CL 2009/9-FA) (Point 9a de l'ordre du jour)	143 - 149
Document de travail sur les mécanismes de réévaluation des substances par le JECFA (Point 9b de l'ordre du jour)	150
Document de travail sur l'identification des problèmes et recommandations concernant la présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex (Point 10 de l'ordre du jour)	151 - 164
Document de travail sur la <i>norme Codex pour le sel de qualité alimentaire</i> (CODEX STAN 150-1985) (Point 11 de l'ordre du jour)	165 - 167
Questions diverses et travaux futurs (Point 12 de l'ordre du jour)	168 - 170
Date et lieu de la prochaine session (Point 13 de l'ordre du jour)	171

LISTE DES ANNEXES

Annexe I :	Liste des participants	29
Annexe II:	Mesures à prendre suite aux modifications apportées au statut des doses journalières (DJA) et autres recommandations d'ordre toxicologique découlant de la 71 ^{ème} réunion du JECFA	47
Annexe III:	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> – Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption aux étapes 8 et 5/8)	48
Annexe IV:	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> - Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires	57
Annexe V:	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> – Interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires	58
Annexe VI:	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> – Demande d'informations supplémentaires dans la NGAA	67
Annexe VII :	Descriptif de projet – Proposition de révision du système de classification des aliments de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i>	69
Annexe VIII :	Avant-projet de directives pour les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (N14-2008)	72
Annexe IX :	Avant-projet d'amendements au système international de numérotation des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8)	73
Annexe X :	Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8).....	76
Annexe XI :	Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA	77
Annexe XII :	Descriptif de projet – Proposition de révision de la <i>Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire</i> (CODEX STAN 150-1985)	79

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

La quarante-deuxième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires a formulé les conclusions suivantes:

Questions pour adoption/examen à la 33^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius

Projets et avant-projets de normes et textes apparentés pour adoption aux étapes 8 ou 5/8

Le Comité a transmis:

- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA), aux étapes 8 et 5/8, respectivement (par. 19, 31, 62 et annexe III);
- L'avant-projet de directives pour les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (N04-2008), à l'étape 5/8 (par. 125 et annexe VIII);
- L'avant-projet d'amendements du *système international de numérotation des additifs alimentaires*, à l'étape 5/8 (par. 134 et annexe IX);
- L'avant-projet des *normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires* découlant de la soixante et onzième réunion du JECFA à l'étape 5/8 (par. 142 et annexe X).

Autres questions pour adoption

Le Comité a transmis:

- L'amendement du nom et des descripteurs des catégories d'aliments 06.0. 06.2 et 06.2.1 de la NGAA (par. 16);
- La suppression de la note 180 « exprimé en tant que bêta-carotène » dans toutes les dispositions adoptées et proposées pour les caroténoïdes (SIN 160a(i), (iii), e, f) et carotène, bêta- (légumes) (SIN 160a(ii)) de la NGAA (par. 61);
- L'amendement de la disposition relative aux esters d'ascorbyle (SIN 304, 305) dans la catégorie d'aliments 13.2 « Aliments complémentaires pour enfants en bas âge » de la NGAA (par. 90);
- L'amendement des notes 130 et 131 associées aux dispositions relatives aux antioxydants phénoliques, à savoir l'hydroxyanisole butylé (BHA, SIN 320), l'hydroxytoluène butylé (BHT, SIN 321); le gallate de propyle (SIN 310) et le butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319) de la NGAA (par. 91);
- L'amendement de l'énoncé de la note 136 de la NGAA (par. 92);
- L'amendement de la section 2 « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques » de CAC/GL 36-1989 (par. 129).

Norme Codex et textes apparentés pour révocation

Le Comité est convenu de demander à la 33^{ème} session de la Commission de révoquer:

- Des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (par. 62 et annexe IV);
- Le répertoire des auxiliaires technologiques (CAC/MISC 3) (par. 124).

Propositions pour l'élaboration de nouvelles normes et textes apparentés

Le Comité est convenu de soumettre à la Commission pour approbation à sa 33^{ème} session:

- Le descriptif de projet proposant une nouvelle activité pour la révision du système de classification des aliments de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (par. 88 et annexe VII);
- Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (par. 147 et annexe IX);
- Le descriptif de projet proposant une nouvelle activité pour la révision de la *norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985) (par. 167 et annexe XII).

Autres questions soumises à titre informatif à la 33^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius

Le Comité est convenu:

- D'interrompre les travaux sur un certain nombre de projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (par. 31, 62, 76 et annexe V).

Questions soumises aux comités et groupe spéciaux du Codex

Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA)

Le Comité a clarifié le champ d'application de la catégorie d'aliments 06.2.1 « Farines » de la NGAA et a formulé une recommandation concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme pour la farine de sago (par. 16-19).

LISTE DES ABRÉVIATIONS UTILISÉES DANS CE RAPPORT

BHA	Hydroxyanisole butylé
BHT	Hydroxytoluène butylé
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
CAC/GL	Commission du Codex Alimentarius / Directives
CCASIA	Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFP	Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
DHTP	Dose hebdomadaire tolérable provisoire
DJA	Dose journalière admissible
EHC	Critère de santé environnementale
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GEGR	Ester de glycérol de colophane
GETOR	Ester de glycérol de résine de tall oil
GEWR	Ester de glycérol de résine de bois
GIFSA	Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation
IPA	Répertoire des auxiliaires technologiques
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
MGM	Microorganismes génétiquement modifiés
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
NM	Niveau maximal
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
SIN	Système international de numérotation
SPS	Mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord de l'OMS sur l'application des mesures SPS)
TBHQ	Butylhydroquinone tertiaire
UE	Union européenne

INTRODUCTION

1. La quarante-deuxième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) s'est tenue à Beijing (Chine) du 15 mars au 19 mars 2010, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Chen Junshi, Professeur du Centre chinois pour le contrôle et la prévention des maladies, Ministère de la santé, a présidé la session. Ont assisté à la session 201 délégués de 60 pays membres et d'une organisation membre et des observateurs de 24 organisations internationales ainsi que la FAO et l'OMS. La liste des participants, y compris le Secrétariat, est jointe en tant qu'annexe I du présent rapport.

2. M. Xiaohong Chen, Vice Ministre de la santé, a souhaité la bienvenue au Comité et a indiqué que le gouvernement chinois avait fait de la sécurité sanitaire des aliments un sujet prioritaire de l'ordre du jour du pays. M. Chen a indiqué que depuis la promulgation de la nouvelle loi sur la sécurité sanitaire, vingt-neuf nouvelles réglementations et normes avaient été émises afin de mettre la loi en application. M. Chen a également indiqué que deux comités, le Comité des experts nationaux pour l'évaluation des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments ainsi que le Comité de révision des normes nationales pour la sécurité sanitaire des aliments, avaient été établis pour améliorer le support technique et la révision des normes pour la sécurité sanitaire des aliments. M. Chen a en outre insisté sur le fait que le gouvernement chinois continuerait à prendre une part active à la promotion de la sécurité sanitaire des aliments à un niveau international et de jouer un rôle dans le commerce international des aliments et la coopération technologique.

Répartition des compétences¹

3. Le Comité a noté la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius tel que présenté dans le document CRD 1.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité est convenu d'examiner ensemble les points 3 et 9 (b) de l'ordre du jour et, avec cette modification, a adopté l'ordre du jour provisoire comme son ordre du jour pour la session.

Groupes de travail intrasession

5. Le Comité est convenu d'établir des groupes de travail intrasession, ouverts à tous les membres et observateurs intéressés et travaillant uniquement en anglais, sur:

- Le système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires, sous la présidence de la Finlande, pour examiner et préparer des recommandations pour la session plénière sur (i) les propositions pour modifications et /ou addition au *système international de numérotation pour les additifs alimentaires* (CX/FA 10/42/12), observations pertinentes (CX/FA 10/42/12 Add.1 et autres CRD) (Point 7(a) de l'ordre du jour), propositions découlant du 71^{ème} JECFA et requêtes issues du 9^{ème} CCMMP (dans CX/FA 10/42/2); et (ii) le document de travail sur les principes concernant le besoin de justification pour les propositions de modifications au SIN (CX/FA 10/42/13) ainsi que les observations pertinentes (CX/FA 10/42/13 Add.1) (Point 7(b) de l'ordre du jour); et
- La liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA, sous la présidence du Canada, pour examiner et préparer les recommandations pour la session plénière sur les observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2009/9-FA (CX/FA 10/42/15, CX/FA 10/42/15 Add.1 et autres CRD) (Point 9(a) de l'ordre du jour.).

¹ CRD 1 (Ordre du jour annoté – répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

² CX/FA 10/42/1

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)³

6. Le Comité a pris acte de l'information présentée dans le document CX/FA 10/42/2 concernant les décisions pertinentes de 32^{ème} session de la Commission et de la 63^{ème} session du Comité exécutif. Le Comité est convenu d'examiner les questions suivantes aux points de l'ordre du jour appropriés:

- La section sur les additifs alimentaires de cinq normes de produits pour la viande au Point 4 de l'ordre du jour; et
- Les recommandations 7 à 9 proposées par le groupe de travail classique sur la NGAA à la 41^{ème} session du CCFA au point 5 de l'ordre du jour.

7. Notamment, le Comité a observé et/ou pris des décisions comme suit:

Projet et avant-projet des dispositions relatives à l'érythrosine (SIN 127) dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)

8. Le Comité a rappelé que la Commission n'avait pas adopté le projet et l'avant-projet des dispositions relatives à l'érythrosine (SIN 127) par suite des préoccupations exprimées par plusieurs délégations concernant la sécurité sanitaire liée à certains colorants, et notamment à l'érythrosine, et de la proposition d'une évaluation approfondie de l'exposition par le JECFA⁴.

9. Le secrétariat du JECFA a signalé qu'une évaluation approfondie de l'exposition avait été réalisée lors de la 53^{ème} réunion du JECFA en 1999, à partir des données nationales détaillées soumises par plusieurs pays, en tenant compte d'une approche étagée et des différentes méthodes d'évaluation de l'exposition. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité qu'une évaluation de l'exposition tenant compte des niveaux maximaux (NM) des dispositions de la NGAA proposées avait également été réalisée et, en résumé, toutes les évaluations nationales de l'exposition à l'érythrosine étaient inférieures à la DJA, mais les évaluations de l'exposition fondées sur tous les niveaux maximaux proposés dépassaient la DJA. Cependant, cette dernière a été considérée comme une surestimation peu réaliste de l'exposition réelle.

10. Le Comité est convenu de renvoyer la question au groupe de travail intrasession sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (*voir* para 5).

Références au « Principe du transfert des additifs alimentaires » dans les normes Codex

11. Le Comité a pris acte de la décision prise à la 32^{ème} session de la Commission de remplacer les dispositions relatives au « Principe du transfert des additifs alimentaires » dans le volume 1 du Codex Alimentarius⁵ dans un certain nombre de textes du Codex par une référence à la section 4 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)⁶.

12. Pour ce qui est de la demande de la Commission de déterminer s'il est nécessaire de réviser la section 4 du Préambule de la NGAA pour y intégrer les divergences entre la section 4 « Transfert des additifs alimentaires dans les aliments » et le « Principe du transfert des additifs alimentaires » dans le volume 1 du Codex Alimentarius, certaines délégations sont d'avis que ces deux textes ont besoin d'être alignés l'un sur l'autre, parce que la section 4 du Préambule de la NGAA ne traite pas du principe dans la section 3(d) sur un « additif alimentaire faisant l'objet d'un transfert qui est présent à un niveau non fonctionnel » dans le « principe du transfert des additifs alimentaires » dans le volume 1 du Codex Alimentarius.

³ CX/FA 10/42/2; CRD 5 (Observations du Brésil, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Indonésie, du Kenya, de la Malaisie et d'ICGMA)

⁴ ALINORM 09/32/REP par. 30

⁵ Le « principe concernant le transfert des additifs dans les aliments » a été adopté à la 17^{ème} session de la Commission (1987) et inclut dans le Volume 1 du Codex Alimentarius, qui est en rupture de stock et qui n'est pas disponible sur le site internet du Codex

⁶ ALINORM 09/32/REP par. 97

13. D'autres délégations ont été d'avis que la section 4 du Préambule de la NGAA remplace le « principe de transfert des additifs alimentaires » du volume 1 et que l'inclusion du principe dans la section 3(d) engendrerait des dispositions supplémentaires dans la NGAA, limitant davantage l'emploi de la NGAA. A cet égard, une délégation a rappelé que quand le Comité a élaboré la section 4 du Préambule de la NGAA, il avait considéré que l'inclusion de ce principe n'était pas nécessaire.

14. Afin de prendre une décision plus éclairée sur la question à sa prochaine session, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Brésil et travaillant uniquement en anglais, pour:

- Étudier le débat et les décisions pertinentes du Comité concernant l'élaboration de la section 4 du Préambule de la NGAA;
- Analyser les incohérences entre la section 4 du Préambule de la NGAA et le « principe de transfert » dans le volume 1; et
- Considérer la nécessité de réviser la section 4 du Préambule de la NGAA, y compris, le cas échéant, une proposition de révision du document.

Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les aromatisants dans les normes de produits

15. En réponse à la demande formulée à la 32^{ème} session de la Commission de préparer une proposition pour la révision de la section sur le plan de présentation des normes de produits du Codex (Additifs alimentaires) dans la section II (Élaboration des textes Codex) du Manuel de procédure du Codex⁷, le Comité est convenu de transmettre à la Commission l'énoncé ci-dessous pour inclusion à la fin de la section sur les additifs alimentaires:

La présente section devrait contenir la référence suivante aux directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008), suivant le cas:

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

Catégorie d'aliments dans la NGAA pour la farine de sagou

16. Le Comité est convenu d'élargir le champ d'application de la catégorie d'aliments 06.2.1 « Farines » pour inclure la farine de sagou et de réviser le titre de la catégorie d'aliments 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 7.0 » et les descripteurs des catégories d'aliments 06.2 « Farines et amidons (y compris farine de soja) » et 06.2.1 « Farines » comme suit, pour adoption à la 33^{ème} session de la Commission:

06.0 Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs, légumineuses et de moelle ou cœur tendre de palmier, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 7.0.

06.2 Farines et amidons (y compris farine de soja):

Produits de base obtenus par mouture des céréales à grain, racines, tubercules, légumes secs, moelle ou cœur tendre de palmier ou légumineuses vendus en tant que tels ou utilisés comme ingrédients(par exemple dans les produits de boulangerie)..

06.2.1 Farines:

La farine résulte de la mouture de grains, de céréales, tubercules (par exemple le manioc) ou de la moelle ou cœur tendre de palmier. Inclut les préparations farineuses destinées à la fabrication de confiseries à base de pain et de farine, la farine panifiable, la farine pâtissière, la farine pour les nouilles et pâtes alimentaires et les mélanges de farines (mélanges physiques de farines provenant de différentes céréales ou différents grains) qui diffèrent des préparations pour produits de

⁷ ALINORM 09/32/REP par. 197

boulangerie (préparations sèches contenant de la farine et d'autres ingrédients des catégories 07.1.6 (préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire) et 07.2.3 (préparations pour produits de boulangerie fine)). Exemples: farine de blé dur, farine auto levante, farine enrichie, farine instantanée, farine de maïs, semoule de maïs, son, farina, farine de soja grillé (kinako), farine de konjac (gelée en poudre), konnayaku-ko) et maida (farine de blé fine) et la farine de sagou.

17. Suite à cette décision, le Comité a considéré qu'il était approprié d'utiliser une référence générale aux dispositions pertinentes dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans la section sur les additifs alimentaires de la norme pour la farine de sagou.

18. Le Comité a par ailleurs rappelé que lors de sa session précédente, il n'avait pas approuvé la disposition de 2500 mg/kg pour le peroxyde de chlore (SIN 926) dans l'avant-projet de norme pour la farine de sagou, en conformité avec la disposition dans la catégorie d'aliments 6.2.1 « Farines » de la NGAA et qu'il était convenu de réexaminer le niveau du peroxyde de chlore dans cette catégorie à la présente session⁸.

19. Le Comité, notant qu'à sa 7^{ème} réunion (1963), le JECFA avait recommandé un niveau maximal de traitement de 0-30 mg/kg pour la farine et de 30-75 mg/kg pour la farine destinée à des utilisations spéciales, est convenu de réviser la disposition relative au peroxyde de chlore de la NGAA à 30 mg/kg (niveau de traitement) par souci de cohérence avec l'évaluation du JECFA⁹ et de recommander au CASSIA de réviser en conséquence la disposition dans la norme pour la farine de sagou.

Incohérences entre les « fonctions » associées aux additifs alimentaires dans la NGAA et dans la section 3 des noms de catégories et du système international de numérotation (SIN) (CAC/GL 36-1989)

20. Le Comité a examiné les trois options proposées dans le document CX/FA 10/42/2 pour remédier aux incohérences associées aux additifs alimentaires dans la NGAA et dans la section 3 « Système international de numérotation des additifs alimentaires » de CAC/GL 36-1989 et est convenu de demander au secrétariat du Codex de réviser le tableau 1 de la NGAA pour aligner le nom des additifs alimentaires et la catégorie fonctionnelle de chaque additif alimentaire qui correspond aux fonctions technologiques contenues dans CAC/GL 36-1989 (Option 2). Le Comité est par ailleurs convenu de demander au secrétariat du Codex d'associer une catégorie fonctionnelle correspondante à chaque additif alimentaire contenu dans le tableau 3 de la NGAA.

Traitement de surface

21. Le Comité a précisé que les niveaux maximaux pour les additifs alimentaires ayant pour objet le « traitement de surface » (par ex. pour le sulfate dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2. « Fruits frais traités en surface ») concernent le produit pris dans sa totalité.

Questions en suspens découlant du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

22. Le Comité est convenu d'examiner une demande en suspens portant sur un avis concernant certains additifs alimentaires pour emploi dans la *norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981) découlant de la 28^{ème} session du CCNFSDU¹⁰ au point 12 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs ».

⁸ ALINORM 09/32/12 par. 55

⁹ Cette décision est reflétée dans l'annexe III

¹⁰ ALINORM 07/30/26-Rev par. 67

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA SOIXANTE ET ONZIÈME RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)¹¹

23. Les représentants de la FAO et de l'OMS, tout en se référant au document CX/FA 10/42/3 (et CRD 6), ont informé le Codex et les États membres des résultats des activités susceptibles d'intéresser le Comité qu'ils ont menés dans le domaine de l'octroi de conseils scientifiques y compris les résultats et les recommandations de la 71^{ème} réunion du JECFA.

Activités de la FAO et de l'OMS

24. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont informé le Comité sur les réalisations récentes dans le domaine des conseils scientifiques, en particulier sur le fait que les rapports de deux réunions *ad hoc* d'experts, une sur les risques et les avantages liés à l'emploi des désinfectants contenant du chlore dans l'alimentation et la transformation des aliments tenue en 2008 et une sur les applications nanotechnologiques dans l'agriculture et l'industrie alimentaire tenue en 2009, étaient disponibles sur les sites internet des organisations¹² et ont résumé le résultat de ces réunions d'experts.

25. Les représentants ont indiqué l'importance du besoin continu de ressources financières adéquates pour le travail relatif aux conseils scientifiques et ils ont demandé aux délégations de prendre en considération le fait de soutenir ces activités à travers le mécanisme de consolidation dans la structure de l'Initiative globale pour les conseils scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA)¹³.

71^{ème} réunion du JECFA

26. Le secrétariat mixte du JECFA a présenté les résultats de la 71^{ème} réunion du JECFA (juin 2009) et a indiqué que, parmi d'autres questions, le JECFA a décidé qu'une réactualisation peut être nécessaire des Normes générales et considérations relatives aux enzymes utilisées dans la transformation des aliments afin d'élargir les recommandations concernant l'information microbiologique et de biologie moléculaire devant être soumise sur les enzymes provenant des microorganismes (celles provenant des microorganismes génétiquement modifiés (MGM) comprises) et a décidé d'examiner l'octroi de directives sur les études toxicologiques et autres études en matière de sécurité sanitaire concernant les enzymes, toutes sources confondues. Cette activité sera programmée à un moment adéquat dans l'avenir.

27. Le Comité a été informé que le JECFA avait noté l'importance d'une réévaluation des substances à la lumière des nouvelles données et des nouveaux développements scientifiques dans les méthodes d'évaluation des risques. Le JECFA a indiqué que dans la pratique un grand nombre de réévaluations avaient été effectuées à la requête des pays membres. En outre, des critères avaient déjà été développés qui ont incité à une réévaluation et ceux-ci ont été mis à jour et seraient prochainement publiés dans le document directeur sur les principes et les méthodes pour l'évaluation des risques liés aux produits chimiques dans l'alimentation, publié en tant que critère de santé environnementale (EHC), document 240. Sur la base de ces considérations, le secrétariat du JECFA préparerait un document de travail sur une proposition pour le processus de réévaluation soumis à discussion lors de la prochaine session du CCFA, y compris la proposition d'un processus afin de hiérarchiser les composés pour réévaluation, en prenant en compte les évaluations existantes ainsi que les informations provenant des autorités nationales et régionales.

¹¹ CX/FA 10/42/3; CRD 6 (Observations de l'Union européenne et de l'Indonésie)

¹² Réunion conjointe FAO/OMS d'experts sur les risques et les avantages de l'emploi des désinfectants contenant du chlore et autres désinfectants dans les aliments et dans la transformation des aliments à: http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_chlorine_meeting_en.asp et http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html ; Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur l'application de la nanotechnologie dans l'industrie alimentaire à http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings_consultations_en.asp et http://www.who.int/foodsafety/fs_management/meetings/nano_june09/en/index.html .

¹³ Points de contact FAO: Dominique Di Biase, Dominique.DiBiase@fao.org; OMS: Jorgen Schlundt, schlundtj@who.int.

Mesures à prendre suite aux modifications apportées au statut des doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations toxicologiques

28. Le secrétariat mixte du JECFA a présenté les recommandations dans le tableau 1 du document CX/FA 10/42/3 pour les additifs alimentaires évalués lors de la 71^{ème} réunion du JECFA.

Glycosyltransférase ramifiante de *Rhodothermus obamensis* exprimée en *Bacillus subtilis*

29. Le Comité est convenu d'ajouter la glycosyltransférase ramifiante de *Rhodothermus obamensis* exprimée en *Bacillus subtilis* dans le répertoire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, dans l'attente du résultat de la discussion sur le projet des directives et principes régissant les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (Point 6a de l'ordre du jour).

Gomme Cassia (SIN 427)

30. Le Comité a noté qu'une DJA « non spécifiée » avait été attribuée à la gomme cassia mais que les normes étaient provisoires sous réserve de la soumission de données supplémentaires sur une méthode analytique pour la détermination des anthraquinones, présents en tant qu'impureté dans la gomme cassia. Le Comité a été informé que la gomme cassia a été programmée pour évaluation lors de la 73^{ème} réunion du JECFA qui se tiendra en juin 2010 et que les données requises ont été fournies.

Acide cyclamique et ses sels (acide cyclamique, cyclamate de calcium, cyclamate de sodium) (SIN 952(i)(ii)(iii))

31. Le Comité a noté que l'évaluation de l'exposition alimentaire détaillée réalisée par le JECFA, telle que requise lors de la 40^{ème} session du CCFA, avait établi en conclusion que les niveaux allant jusqu'à 350 mg/kg de cyclamates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 « Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées » entraînaient des expositions alimentaires pour les gros consommateurs, y compris les enfants, qui étaient inférieures à la DJA. Après quelques discussions, le Comité est convenu de transmettre à la 33^{ème} session de la Commission une disposition pour 350 mg/kg dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (associée aux notes 17¹⁴ et 127¹⁵) pour adoption à l'étape 5/8 et d'interrompre les travaux sur l'avant-projet de dispositions pour les cyclamates dans les sous-catégories des catégories d'aliments 14.1.4.1 « Boissons aromatisée à base d'eau, gazeuses », 14.1.4.2 « Boissons aromatisée à base d'eau, non gazeuses, y compris punchs et poudres du type Kool-aid » et 14.1.4.3 « Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau.¹⁶ La délégation de l'Union européenne a exprimé sa réserve à l'égard de la décision d'établir un niveau maximal de 350 mg/kg pour les cyclamates dans la catégorie d'aliments 14.1.4.

Cyclotétragluose (SIN 1504(i)) et sirop de cyclotétragluose (SIN 1504(ii))

32. Le Comité est convenu de requérir des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi du cyclotétragluose et du sirop de cyclotétragluose pour examen lors de la 43^{ème} session du CCFA. Le Comité a noté que les informations sur les emplois et les niveaux d'emploi devraient être fournies conformément aux *Procédures pour l'examen de l'introduction et de la révision des dispositions relatives à un additif alimentaire dans la norme générale pour les additifs alimentaires*, comprises dans le Manuel de procédure. Le Comité a recommandé d'attribuer des numéros SIN au cyclotétragluose et au sirop de cyclotétragluose (voir point 7a de l'ordre du jour).

Phosphate d'ammonium ferreux

33. Le Comité n'a entrepris aucune action parce que cette substance était destinée à l'emploi en tant que source de fer dans l'alimentation enrichie.

¹⁴ Note 17: en tant qu'acide cyclamique

¹⁵ Note 127: servi en tant que tel au consommateur

¹⁶ Ces décisions sont reflétées dans les annexes III et V

Ester de glycérol de colophane (GEGR) (SIN 445 (i)), ester de glycérol de colophane de bois (GEWR) (SIN 445 (iii)) et ester de glycérol de résine de tall oil (GETOR) (SIN 445(ii))

34. Le Comité n'a entrepris aucune action, dans l'attente des évaluations du JECFA pour ces substances et a encouragé la soumission des données requises sur la composition et pour les normes au JECFA. Le Comité a recommandé l'attribution de numéros SIN à GEGR et à GETOR (*voir* point 7a de l'ordre du jour).

Lycopènes toutes sources confondues (SIN 160d (i)(ii)(iii))

35. Le secrétariat mixte du JECFA a précisé que la DJA « non spécifiée » s'applique au lycopène de synthèse(SIN 160d(i)) , à l'extrait de lycopène de tomate (SIN 160d(ii)), au lycopène dérivé de la moisissure *Blakeslea trispora* (SIN 160d(iii))lorsqu'il est utilisé en en tant que colorant alimentaire uniquement et conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF). Le JECFA dans son évaluation a pris en compte l'exposition aux lycopènes naturellement présents dans les aliments.

36. Le Comité est convenu d'inclure les lycopènes (SIN 160d) dans le tableau 3 de la NGAA et de les distribuer pour observations à l'étape 3. Le Comité est également convenu de demander des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi pour les lycopènes pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'annexe au tableau 3 de la NGAA et d'interrompre les travaux sur tous les projets et les avant-projets de dispositions pour les lycopènes dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA¹⁷. Les délégations de l'Union européenne et la Norvège ont exprimé leur réserve à l'égard de la décision d'inclure les lycopènes dans le tableau 3 de la NGAA.

Huile minérale (de viscosité basse et moyenne) classe II et classe III (SIN 905a)

37. Le Comité a été informé que la DJA de groupe provisoire a été prolongée jusqu'à fin 2011 et, par conséquent, est convenu de ne prendre aucune décision dans l'attente d'une évaluation finale par le JECFA.

Acide succinique octényle (OSA) gomme arabique modifiée (SIN 414a)

38. Le Comité a été informé que les données requises afin d'achever l'évaluation seraient disponibles en octobre 2010. Le Comité a recommandé l'attribution d'un numéros SIN à l'acide succinique octényle (OSA) gomme arabique modifiée (*voir* point 7a de l'ordre du jour) et n'a pas pris de mesure autre dans l'attente de l'évaluation finale par le JECFA.

Hydrogénosulfate de sodium (SIN 514)

39. Le Comité est convenu d'inclure l'hydrogénosulfate de sodium dans le tableau 3 de la NGAA et de le distribuer pour observations à l'étape 3 et de demander des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'annexe au tableau 3 de la NGAA.

Oligoesters de saccharose (SOE) de type I et type II (SIN 473a)

40. Le Comité a été informé que cette substance avait été introduite dans la DJA de groupe pour les esters de saccharose d'acides gras et les saccharoglycérides. En notant que les autres types d'esters de saccharose, par ex. les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et les saccharoglycérides (SIN 474), peuvent avoir différentes applications dans l'alimentation, le Comité est convenu de requérir des informations sur l'emploi et les niveaux d'emploi des oligoesters de saccharose (SOE) de type I et de type II uniquement.

Conclusions

41. Les recommandations finales concernant l'action requise résultant des changements du statut de la dose journalière acceptable (DJA) ainsi que les autres recommandations toxicologiques sont résumées dans l'annexe II.

¹⁷ Cette décision est reflétée dans l'annexe V

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4 de l'ordre du jour)¹⁸

42. Conformément à la section *Relations entre les comités s'occupant des produits et les comités s'occupant des questions générales* du Manuel de procédure du Codex, le Comité a considéré la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques découlant de la 30^{ème} session du Comité sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) et de la 9^{ème} session du Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) ainsi que la section révisée sur les additifs alimentaires dans cinq normes de produits pour les produits carnés¹⁹.

30^{ème} session du CCFFP

43. Le Comité a confirmé les niveaux maximaux de 25 mg/kg pour les deux extraits d'annato: à base de bixine (SIN 160b(i)) et à base de norbixine (SIN 160b(ii)) dans la *norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989), tels que proposés par le CCFFP.

9^{ème} session du CCMMP

44. Le Comité a noté qu'à sa 9^{ème} session, le CCMMP avait examiné les listes des additifs alimentaires dans vingt-neuf normes pour le lait et les produits laitiers pour identifier les incohérences de pure forme en comparant ces listes avec *les noms de catégories et le système international de numérotation du Codex* (CAC/GL 36-1989).

Nitrates (Normes pour le Cheddar et le Danbo)

45. Le Comité a confirmé les niveaux maximaux révisés de 35 mg/kg pour le nitrate de sodium (SIN 251) et le nitrate de potassium (SIN 252) dans les normes pour le *Cheddar* (CODEX STAN 263-1966) et le *Danbo* (CODEX STAN 264-1966) tels que proposées par le CCMMP.

Lycopènes (Normes pour les laits fermentés)

46. Le Comité a pris acte de la clarification fournie par le CCMMP concernant les types de lycopène sur lesquels sont fondés les niveaux maximaux (500 mg/kg) pour les lycopènes dans la *norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003), ainsi que la justification technologique de ces niveaux²⁰.

47. Certaines délégations ont indiqué que le niveau maximal de 500 mg/kg pour les lycopènes proposé par le CCMMP était trop élevé pour produire l'effet recherché de conférer une couleur uniforme aux laits fermentés aromatisés et aux boissons aromatisées à base de lait fermenté et que des niveaux de 25-30 mg/kg étaient suffisants pour obtenir cet effet technologique.

48. Certaines délégations ont proposé d'utiliser les lycopènes au niveau des BPF car le JECFA a établi une DJA « non spécifiée ».

49. Le Comité a noté que le lycopène de tomate (SIN 160d(ii)) contient approximativement 5 pour cent de lycopènes, comparé au lycopène de synthèse (SIN 160d(i)) et au lycopène de (*Blakeslea trispora* (SIN 160d(iii)) qui contiennent approximativement 95% de lycopène. Comme la DJA pour les lycopènes est exprimée en tant que lycopène, par souci de cohérence avec la DJA, le Comité est convenu d'approuver le niveau maximal de 30 mg/kg exprimé en tant que lycopène pur.

¹⁸ CX/FA 10/42/4; CRD 7 (Observations du Brésil et de la Thaïlande).

¹⁹ *Norme pour le « corned beef »* (CODEX STAN 88-1981); *Norme pour le « luncheon meat »* (CODEX STAN 89-1981); *Norme pour le jambon cuit* (CODEX STAN 96-1981); *Norme pour l'épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981); et *Norme pour le « chopped meat »* (CODEX STAN 98-1981)

²⁰ ALINORM 10/33/11 par. 75

Dioxyde de carbone (Norme pour les laits fermentés, disposition relative aux boissons à base de lait fermenté)

50. Le Comité a confirmé l'emploi du dioxyde de carbone (SIN 290) en tant qu'agent de carbonation au niveau des BPF dans toutes les quatre catégories de boissons à base de lait fermenté, tel que proposé par le CCMMP.

Normes pour les produits carnés (demande de la Commission à sa 32^{ème} session)

51. Le Comité a noté qu'à sa 32^{ème} session, la Commission était convenue de retenir les cinq normes de produits pour les produits carnés et avait demandé au secrétariat du Codex de préparer des propositions pour mettre à jour les sections concernées, comme les additifs alimentaires et l'hygiène, pour confirmation par les comités concernés et adoption ultérieure par la Commission²¹.

52. Le Comité a noté que lors de l'examen de la section sur les additifs alimentaires des cinq normes, le secrétariat du Codex avait pris en compte: la section sur le « plan de présentation pour les normes de produits du Codex (Additifs alimentaires) » du Manuel de procédure; les dispositions relatives aux catégories d'aliments pertinentes de la NGAA; les noms et les numéros SIN des additifs alimentaires cités dans le tableau 3 de CAC/GL 36-1989; et les autres discussions concernant les références au principe de transfert et aux *directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

53. Certaines délégations ont noté que les propositions contenaient des erreurs et que la responsabilité incombait au CCFA de réviser les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes en l'absence d'un comité de produits actif. Certaines délégations ont signalé que cette question est très complexe, car elle relève également du problème des incohérences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et dans les comités de produits, et qu'elle nécessite un examen approfondi. Après plusieurs échanges de vues, le Comité est convenu de ne pas confirmer ces propositions et d'envisager le moyen de procéder à la révision des listes des additifs alimentaires dans les cinq normes de produits pour les produits carnés lors de l'examen du point 10 de l'ordre du jour.

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) (Point 5 de l'ordre du jour)²²

54. La délégation des États-Unis d'Amérique, s'adressant en tant que présidente du groupe de travail classique sur la NGAA dont la réunion a immédiatement précédé la présente session du Comité, a présenté le rapport du groupe de travail classique tel que contenu dans le document CRD2.

PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NGAA (Point 5a de l'ordre du jour)²³

55. Le Comité a examiné et a approuvé les recommandations du groupe de travail classique sur la NGAA concernant l'adoption (recommandation 1), l'interruption (recommandation 3), la révocation (recommandation 4) et la demande d'informations spécifiques supplémentaires (recommandation 5) des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (adoptées, et dans le processus par étapes)

56. La délégation de l'Union européenne a exprimé sa réserve à l'égard des recommandations d'adopter une nouvelle disposition relative au ponceau 4R (SIN 124) dans la catégorie d'aliments 06. 8.1 « Boissons à base de soja ». La délégation de la Colombie a exprimé sa réserve à l'égard de la recommandation d'adopter la

²¹ ALINORM 09/32/REP par. 197

²² CRD2 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA)

²³ CX/FA 10/42/5; CX/FA 10/42/5 Add.1 Partie I (Observations du Canada, de l'Union européenne, de l'Indonésie, de l'Iran, du Japon et de la Malaisie); CX/FA 10/42/5 Add.1 Partie II (Observations de CEFIC; CEFS, EFEMA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, ISA, NATCOL et OIV; CX/FA 10/42/5 Add.2 (Observations de CEFIC); CX/FA 10/42/5 Add.3 (Observations du Brésil, de l'Égypte, de l'Inde, de la Malaisie, des Philippines, des États-Unis d'Amérique et de ICGA); CRD 8 (Observations de la Malaisie, des Philippines, de la République de Corée et AIDGUM); CRD 18 (Observations de l'Argentine, du Brésil, de la Chine, du Mali et de la Thaïlande)

disposition relative au vert rapide FCF (SIN 143) dans la catégorie d'aliments 06.4.3 « Pâtes et nouilles précuites et produits similaires ».

57. Notamment, le Comité est convenu des modifications suivantes à apporter aux recommandations du groupe de travail:

Caramel III, procédé à l'ammoniaque (SIN 150c) et nisine (SIN 234)

58. Après quelques échanges de vues, le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur les dispositions relatives au caramel III, procédé à l'ammoniaque (SIN 150c) dans les catégories d'aliments 01.6.1 « Fromages non affinés » et 01.6.2 « fromages affinés » et à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 « Fromages non affinés ». Le Comité est convenu de demander des informations spécifiques sur les produits appartenant à ces catégories d'aliments dans lesquels ces colorants sont utilisés, la justification technologique de leur emploi et les niveaux d'emploi maximaux proposés, pour examen et décision finale à sa 43^{ème} session.²⁴

59. La délégation de l'Argentine a été d'avis que l'emploi du caramel III, procédé à l'ammoniac, dans la catégorie d'aliments 5.1.2 « Préparations à base de cacao (sirops) » et 5.1.4 « Autres produits à base de cacao et de chocolat » n'était pas technologiquement justifié et qu'il changerait les caractéristiques des produits. La délégation a exprimé sa réserve à l'égard de la recommandation d'adopter les dispositions pour le caramel III, procédé à l'ammoniac, dans ces deux catégories d'aliments.

60. Le Comité est par ailleurs convenu de demander des informations spécifiques sur la disposition relative au caramel III, procédé à l'ammoniaque (SIN 150c) dans la catégorie d'aliments 01.6.4 « Fromages fondus » et en particulier les produits dans cette catégorie d'aliments dans lesquels ce colorant est utilisé, la justification technologique de son emploi et le niveau d'emploi maximal proposé, pour examen et décision finale à sa 43^{ème} session.²⁵

Note 180 « exprimé en tant que bêta-carotène »

61. La Comité a fait sienne la recommandation 2 de supprimer la note 180 « Exprimé en tant que bêta-carotène » dans toutes les dispositions adoptées et proposées pour les caroténoïdes (SIN 160a(i), (iii), e, f) et le carotène, bêta- (légume) (SIN 160a(ii)). Il est entendu que, sous réserve de l'approbation de la Commission, ce changement sera introduit dans la version actualisée de la NGAA.

Conclusion

62. Le Comité est convenu de transmettre à la 33^{ème} session de la Commission:

- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (annexe III)²⁶;
- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires recommandées pour révocation (annexe IV) et
- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires recommandés pour interruption des travaux (annexe V)²⁷.

63. Le Comité est convenu de demander des informations supplémentaires sur les additifs alimentaires cités en annexe VI²⁸ et a insisté sur le fait que l'information soumise par les membres et les observateurs devra être conforme aux *Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires*, contenues dans le Manuel de procédure, notamment l'information concernant la justification de l'emploi et le besoin technologique. Il a été également convenu que l'information devrait être soumise avant octobre 2010.

²⁴ L'annexe VI contient en outre la demande concernant cette information

²⁵ L'annexe VI contient en outre la demande concernant cette information

²⁶ L'annexe III contient en outre les recommandations pour adoption découlant des points 2 (par. 19) et 3 (par.31) de l'ordre du jour.

²⁷ L'annexe V contient en outre les recommandations d'interruption des travaux découlant du point 3 (par. 31) et 5b (par. 76) de l'ordre du jour.

²⁸ L'annexe VI contient en outre la demande concernant l'information spécifique, mentionnée aux parr 58 et 60

OBSERVATIONS ET INFORMATIONS SUR PLUSIEURS DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NGAA (RÉPONSES À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2009/7-FA PARTIE B, POINTS 6-9) (Point 5b de l'ordre du jour)²⁹

Emplois et niveaux d'emploi du calcium lignosulfonate (40-65) (SIN 1522); de l'arginate d'éthyle laurique (SIN 243); des glycosides de stéviol (SIN 960) et des sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539) (Point 6 de la lettre circulaire CL 2009/7-FA)

Lignosulfonate de calcium (40-65) (SIN 1522)

64. Le Comité n'a pris aucune mesure vu qu'aucune proposition relative à l'emploi du lignosulfonate de calcium (40-65) (SIN 1522) pour inclusion dans la NGAA n'avait été transmise en réponse à la lettre circulaire CL 2009/7-FA Partie B (point 6).

Esters éthylique d'arginate laurique (SIN 243)

65. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique chargé de préparer un avant-projet de dispositions pour les esters éthylique d'arginate laurique (SIN 243) sur la base des observations écrites soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2009/7-FA, partie B (point 6) et de la compilation jointe au rapport du groupe de travail classique (CRD 2, annexe 5) pour distribution pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur à sa 43^{ème} session.

Glycosides de stéviol (SIN 960)

66. Le Comité est convenu que la base de calcul pour les glycosides de stéviol serait le stéviol, par souci de cohérence avec la base de calcul de la DJA.

67. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique chargé de préparer un avant-projet de dispositions relatives aux glycosides de stéviol (SIN 960), sur la base des observations écrites soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2009/7-FA, partie B (point 6) et de la compilation jointe au rapport du groupe de travail classique (CRD 2 annexe 6) pour distribution pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur à sa 43^{ème} session.

Sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539)

68. Le Comité a rappelé qu'à sa 41^{ème} session, il était convenu de demander des observations/propositions sur les niveaux d'emploi des sulfites et d'examiner les niveaux d'emploi maximaux adoptés et à l'état de projet pour les sulfites dans la NGAA. Le Comité était par ailleurs convenu d'encourager les pays membres à recueillir des données sur l'emploi actuel des sulfites dans les aliments et les boissons disponibles sur les marchés nationaux et d'étudier si l'exposition alimentaire dans certaines sous-populations dépassait la DJA, permettant ainsi aux pays de prendre des mesures supplémentaires pour réduire l'exposition alimentaire aux sulfites, tel que recommandé par le JECFA³⁰. Par conséquent, le Comité est convenu de ne considérer aucune proposition relative à de nouveaux emplois ou de niveaux d'emploi maximaux plus élevés pour les sulfites qui avaient été soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2009/7-FA Partie B (point 6).

69. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique chargé de préparer des propositions pour la révision des niveaux d'emploi maximaux pour les sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539) dans la NGAA sur la base des observations écrites soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2009/7-FA, partie B (point 6) et la compilation jointe au rapport du groupe de travail classique (CRD 2, annexe 7). Le Comité est convenu que lors de la préparation de ces propositions, le groupe de travail devrait accorder une attention particulière à réduire les niveaux d'emploi maximaux pour les sulfites dans les catégories d'aliments qui contribuent principalement à l'exposition dans certaines sous-populations. Dans l'exécution de son mandat, le groupe de

²⁹ CL 2009/7-FA Partie B, points 6-9; CX/FA 10/42/6 (Observations de l'Australie, de la Colombie, du Costa Rica, du Japon, de la Malaisie, du Mexique, du Paraguay, des États-Unis d'Amérique, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC et NATCOL; CX/FA 10/42/6 Add.1 (Observations de l'Argentine, du Brésil, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Indonésie et de la Malaisie); CRD 9 (Observations de la Malaisie et des Philippines); CRD 18 (Observations de l'Argentine, du Brésil, de la Chine, du Mali et de la Thaïlande); CRD 20 (Observations du Japon).

³⁰ ALINORM 09/32/12, par. 28

travail devrait tenir compte des résultats de l'évaluation de l'exposition du 69^{ème} JECFA et ne devrait considérer aucun nouvel emploi. Les propositions de révision seront distribuées pour observations à l'étape 3 et examen à la 43^{ème} session du CCFA.

Application de la note 161 « Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule » (Point 7 de la lettre circulaire CL 2009/7-FA)

70. Le Comité a rappelé qu'à sa 41^{ème} session, plusieurs délégations avaient exprimé leur préoccupation à l'égard de l'impact indésirable possible produit par l'utilisation intensive de la note 161 et qu'il avait demandé des observations sur l'application de cette note, notamment où et quand elle était appliquée³¹.

71. La délégation de l'Argentine n'a pas approuvé l'utilisation de la note 161 dans la NGAA parce que l'accord relatif à l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMS (accord SPS) autorise les pays à s'écarter des normes de référence internationales uniquement sur la base de preuves scientifiques et parce que cette note n'est pas conforme à l'objectif du Codex concernant l'harmonisation des normes alimentaires, et qu'elle pourrait, à son avis, créer des barrières injustifiées dans le commerce. Ce point de vue a été partagé par un certain nombre de délégations et d'observateurs.

72. Certaines délégations, tout en reconnaissant que l'application de cette note ne pourrait être justifiée que dans certains cas dans la NGAA, ont été d'avis qu'il faudrait établir des critères régissant son utilisation afin d'éviter qu'elle soit utilisée abusivement. Certaines délégations ont considéré que la note 161 ne devrait pas être seulement utilisée parce qu'un additif alimentaire donné n'est pas autorisé dans un pays ou dans une région ou quand un pays membre a émis des réserves concernant une ingestion excessive.

73. Plusieurs délégations ont été d'avis que la note 161 a pour but, notamment, de s'aligner sur la section 3.2 du Préambule et qu'elle devrait toujours être appliquée au cas par cas et seulement quand les propositions présentent risquent de ne pas être conformes aux critères établis dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA.

74. D'autres délégations et observateurs ont été d'avis que l'énoncé de la 161 pourrait être révisé pour tenir compte des différences dans les pratiques technologiques, le climat ou les autres conditions et les attentes des consommateurs dans le monde.

75. Après quelques échanges de vues, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par les Pays-Bas et travaillant uniquement en anglais, chargé de préparer un document de travail contenant les propositions de critères et de conditions d'application pour l'utilisation de la note 161 dans la NGAA, en tenant compte des observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2009/7-FA, Partie B, Point 7 et de la discussion ci-dessus pour examen à sa 43^{ème} session.

Justification technologique pour l'emploi du vert rapide (SIN 143) dans la catégorie d'aliments 06.4.2 « Pâtes alimentaires et nouilles et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz, pâtes et nouilles de soja » (Point 8 de la lettre circulaire CL 2009/7-FA)

76. Le Comité a fait sienne la proposition du groupe de travail classique d'interrompre les travaux sur la disposition relative à l'emploi du vert rapide FCF (SIN 143) dans la catégorie d'aliments 06.4.2 « Pâtes alimentaires et nouilles et produits similaires » (*voir annexe V*).

Information et justification technologique pour l'emploi de l'érythrosine (SIN 127) dans les catégories d'aliments 08.2 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux » et 08.3 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée » (Point 9 de la lettre circulaire CL 2009/7-FA)

77. Le Comité a décidé d'examiner la question à la lumière des conclusions de la discussion du groupe de travail intrasession sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (*voir par.5*).

³¹ ALINORM 09/32/12 par. 89

OBSERVATIONS ET INFORMATIONS SUR LA BASE DE CALCUL DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENANT DE L'ALUMINIUM INCLUS DANS LA NGAA (RÉPONSES À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2009/10-FA) (Point 5c de l'ordre du jour)³²

78. Le Comité a rappelé que l'étude en cours sur les niveaux d'emploi maximaux pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium a été entreprise en réponse à l'établissement d'une nouvelle dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) pour l'aluminium lors de la 67^{ème} réunion du JECFA, qui avait évalué l'aluminium en tant que contaminant sur la base de l'ingestion toutes sources confondues, y compris les additifs alimentaires. Le Comité a par ailleurs rappelé qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA était convenu de demander des informations sur le besoin technologique et les niveaux d'emploi maximaux acceptables pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium, dans le but d'inclure des niveaux d'emploi maximaux numériques, exprimés sur la base de l'aluminium, dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, tout en reportant la suppression des additifs alimentaires contenant de l'aluminium du tableau 3 à 2010³³.

79. Le Comité a noté que l'information concernant les additifs alimentaires contenant de l'aluminium était quelque peu partagée, qu'il n'y avait pas de consensus clair sur la base de calcul pour ces substances et qu'après l'établissement de la DHTP à la 67^{ème} réunion du JECFA, il n'était pas approprié de maintenir des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans le tableau 3 de la NGAA ni les niveaux des BPF dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

80. Il a par ailleurs été noté que la demande d'informations contenue dans la lettre circulaire CL 2009/10-FA avait pour but: (i) d'obtenir des propositions de niveaux d'emploi maximaux numériques pour remplacer les niveaux des BPF dans la NGAA pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium; et (ii) de confirmer que les niveaux d'emploi maximaux sont exprimés sur la base de la teneur en aluminium de l'additif alimentaire, en conformité avec la DHTP du JECFA.

81. Une délégation a proposé de demander davantage d'informations sur le besoin technologique et sur les niveaux d'emploi réels pour tous les additifs alimentaires contenant de l'aluminium car le manque d'information pourrait affecter la qualité de l'évaluation par le JECFA.

82. Un observateur a été d'avis que les additifs alimentaires contenant de l'aluminium qui sont ajoutés seuls ou en association devraient être exprimés « en tant qu'aluminium » et qu'il était nécessaire de recalculer certaines dispositions à cet effet.

83. Afin de faire davantage avancer les travaux, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Brésil et travaillant uniquement en anglais, chargé d'examiner toutes les observations et informations soumises et de réviser les niveaux d'emploi maximaux pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium (à savoir les phosphates de sodium-aluminium (acide et basique) (SIN 541(i), (ii)), le sulfate de sodium-ammonium (SIN 523), le silicate de sodium-aluminium (SIN 554), le silicate de calcium-aluminium (SIN 556), et le silicate d'aluminium (SIN 559)) pour assurer que leurs niveaux d'emploi maximaux soient numériques et exprimés sur la base de l'aluminium. Le Comité convient que tous les niveaux d'emploi maximaux qui ne sont pas numériques ou exprimés sur la base de l'aluminium seront interrompus/révoqués lors de la 43^{ème} session du CCFA. Les niveaux d'emploi maximaux révisés pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium pourraient ainsi être examinés par le JECFA dans le cadre de son évaluation de l'aluminium et des additifs alimentaires contenant de l'aluminium.

³² CL 2009/10-FA; CX/FA 10/42/7 (Observations du Japon, du Mexique, de CEFS, ICBA, ICGMA et IFAC; CX/FA 10/42/7 Add.1 (Observations du Brésil, de l'Inde, de l'Indonésie, de l'Iran, EuroSalt et ICGA); CRD 10 (Observations du Brésil et du Japon); CRD 18 (Observations de l'Argentine, du Brésil, de la Chine, du Mali et de la Thaïlande)

³³ ALINORM 07/30/12 parr 51-54 – annexe IV

OBSERVATIONS ET INFORMATIONS SUR PLUSIEURS ASPECTS DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA NGAA (RÉPONSES À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2009/7-FA PARTIE B, POINTS 10-12) (Point 5d de l'ordre du jour)³⁴

84. Le Comité a noté que le groupe de travail classique avait examiné les observations et les informations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2009/7-FA Partie B et qu'en raison des contraintes de temps, il n'avait pas été en mesure d'examiner les observations sur le système de classification des aliments de la NGAA.

85. Le Comité a examiné ce point de l'ordre du jour et est convenu des points suivants.

Proposition de révision du nom et des descripteurs de la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites – aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15 » et exemples de produits alimentaires dans cette catégorie (Point 10 de la lettre circulaire CL 2009/7-FA)

86. Le Comité est convenu d'examiner la proposition de révision du nom et des descripteurs de la catégorie d'aliments 16.0 « (Aliments composites – aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15) » et des exemples de produits alimentaires dans cette catégorie à sa prochaine session, car aucun accord sur le besoin de cette catégorie n'a pu être trouvé.

Emploi des colorants ajoutés aux aliments qui entrent dans le champ d'application de la catégorie d'aliments 08.1 « Viande fraîche, volaille et gibier inclus » et ses sous-catégories à des fins autres que les applications de surface (Point 11 de la lettre circulaire CL 2009/7-FA)

87. Le Comité a reconnu que l'emploi de colorants pour les produits appartenant à la catégorie d'aliments 08.1 « Viande fraîche, volaille et gibier inclus » n'était pas justifié, à l'exception des applications de surface.

Descriptif de projet proposant une nouvelle activité pour la révision de la catégorie d'aliments 5.1 « Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat » (Point 12 de la lettre circulaire CL 2009/7-FA)

88. Le Comité a examiné le descriptif de projet tel que cité dans l'ALINORM 09/32/12 annexe X, et a modifié les deux premiers points de la section « Objectif et champ d'application » pour préciser que le champ d'application des travaux ne concerne que la révision des catégories d'aliments 5.1 « Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat », 5.2 « Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc. » et 5.4 « Décorations (par ex., pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées » et leurs sous-catégories correspondantes. Le Comité est convenu de transmettre le descriptif de projet proposant une nouvelle activité à la 33^{ème} session de la Commission pour approbation en tant que nouvelle activité (*voir* annexe VII).

89. Le Comité est par ailleurs convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis d'Amérique et travaillant uniquement en anglais, chargé de préparer une proposition pour la révision de ces catégories alimentaires, y compris une analyse des impacts possibles sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, pour distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa 43^{ème} session.

Autres questions**Note 15**

90. Le Comité a fait sienne la proposition du groupe de travail classique de modifier la disposition adoptée pour les esters d'ascorbyle (SIN 304, 305) dans la catégorie d'aliments 13.2 « Aliments complémentaires pour enfants et nourrissons en bas âge » en ajoutant la note 15 « A base de matière grasse ou d'huile » par souci de cohérence avec la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance ("baby foods")* (CODEX STAN 73-1981) et la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CODEX STAN 74-1981).

³⁴ CL 2009/7-FA Partie B, points 10-12; CX/FA 10/42/8 (Observations de l'Australie, de la Malaisie, du Mexique, des États-Unis d'Amérique, ICGA, ICGMA et IFAC; CX/FA 10/42/8 Add.1 (Observations de l'Argentine, du Brésil, de l'Union européenne et de l'Inde); CRD 11 (Observations de l'Indonésie, des Philippines et de la République de Corée)

Incohérences dans l'application des notes 130 et 131 aux dispositions relatives aux antioxydants phénoliques

91. Le Comité a fait sienne la proposition du président du groupe de travail classique de rectifier les incohérences relatives à l'application des notes 130 et 131 aux dispositions relatives aux antioxydants phénoliques, à savoir l'hydroxyanisole butylé (BHA, SIN 320), l'hydroxytoluène butylé (BHT, SIN 321); le gallate de propyle (SIN 310) et le butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), tel que proposé dans l'annexe 9 au document CRD 2.

Note 136

92. Le Comité est convenu de clarifier l'objectif de la note 136 « Pour utilisation dans les légumes blancs uniquement », associée aux dispositions relatives aux sulfites dans les catégories d'aliments 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) » et 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) » en précisant « Pour prévenir le brunissement de certains légumes de couleur claire ».

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR DES PROPOSITIONS INNOVATRICES POUR ACCELERER LES TRAVAUX SUR LA NGAA (Point 5e de l'ordre du jour)³⁵

93. Le secrétariat du Codex a brièvement présenté le document de travail, tel que contenu dans le document CX/FA 10/42/9 qui a analysé les observations soumises par les membres et les observateurs en réponse à la lettre circulaire CL 2009/7-FA, Partie C. Le secrétariat a indiqué que, dans leurs observations, les membres et les observateurs ont confirmé leur appui total au fait que la NGAA constitue le travail de priorité clé pour le CCFA et ont globalement soutenu l'approche actuelle du Comité sur la NGAA, plutôt que de proposer d'autres approches. Il a par ailleurs été signalé que les observations ont identifié un certain nombre de d'améliorations à apporter aux procédures de travail actuelles au niveau des travaux du Comité et des groupes électronique et classique.

94. Le secrétariat a par ailleurs indiqué que, dans leurs observations, les membres et les observateurs ont soutenu l'approche qui permet l'examen de groupes d'additifs alimentaires ayant les mêmes catégories fonctionnelles et pour lesquels des principes convenus pourraient être appliqués de façon cohérente comme l'approche utilisée par le CCFA pour l'examen des colorants et des édulcorants.

95. Le Comité a noté que le document a catégorisé les problèmes et les solutions visant à accélérer le travail sur la NGAA, identifiés par les membres et les observateurs, en trois groupes principaux : (i) examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires (ii) groupe de travail électronique sur la NGAA; et (iii) groupe de travail classique sur la NGAA; et qu'un ensemble de recommandations a été formulé pour chaque groupe.

96. Le Comité a examiné les recommandation comme suit:

Examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires

97. Le Comité a exprimé son soutien général pour la priorisation du travail sur la NGAA. Il a été noté qu'en abordant en priorité les dispositions dans les tableaux 1 et 2 des additifs alimentaires ayant une DJA non spécifiée (additif alimentaire répertorié dans le tableau 3) il serait possible de combler rapidement le retard actuel des travaux sur la NGAA. Il a été noté que la finalisation des travaux sur ces dispositions avantagerait les pays qui appliquent le Codex dans leurs législations nationales et qui ont des réglementations particulières fondées sur la NGAA et en particulier sur le tableau 3.

98. Le Comité a exprimé son soutien global aux propositions de discussion sur les additifs alimentaires par catégories fonctionnelles et au développement de principes horizontaux pour la justification technologique d'une catégorie fonctionnelle d'additifs alimentaires dans différentes catégories d'aliments, notamment pour les additifs alimentaires ayant une DJA non spécifiée (tableau 3 des additifs alimentaires). Toutefois, le Comité a

³⁵ CL 2009/7-FA Part C; CX/FA 10/42/9; CX/FA 10/42/9 Add.1 (Observations du Brésil, Cuba, Union européenne, Malaisie et ICGMA); CRD 12 (observations de l'Argentine, Indonésie, Iran et Thaïlande)

noté que cette approche ne serait pas applicable facilement aux additifs alimentaires ayant des fonctions multiples.

99. Le Comité a soutenu la recommandation de ne considérer que les informations qui sont corroborées par des preuves scientifiques et technologiques, et d'assurer que les membres et les observateurs qui fournissent ces informations respectent les *Procédures pour examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires*, contenues dans le Manuel de procédure. A cet égard, certaines délégations ont insisté sur l'importance du fait que l'examen d'une disposition relative à un additif alimentaire ne soit pas uniquement fondé sur une justification scientifique et technologique mais qu'il tienne aussi compte de l'importance de ne pas induire les consommateurs en erreur.

100. Le Comité est convenu que la section 3.2 du Préambule de la NGAA fournissait des directives spécifiques ainsi que des explications sur la justification technologique. Tandis que certaines délégations étaient d'avis qu'il n'était pas nécessaire de réengager la discussion sur cette section, d'autres ont été d'avis que le Préambule de la NGAA devrait être élargi afin de mieux couvrir la nécessité de ne pas induire les consommateurs en erreur.

101. Le Comité a par ailleurs débattu des moyens d'établir les priorités relatives aux travaux et est convenu que plutôt que de développer des principes/critères pour l'établissement des priorités des travaux sur la NGAA, il serait préférable qu'à la fin de chaque session le Comité souscrive à une liste de substances dont l'examen sera effectué lors de sa prochaine session, sur la base de la recommandation du groupe de travail classique.

Groupe de travail électronique sur la NGAA

102. Le Comité a exprimé son soutien général à travailler sur la NGAA avec un groupe de travail électronique (option 1) et à définir clairement son mandat de consultation ainsi que les résultats escomptés. Le Comité a encouragé la participation des membres et des observateurs au groupe de travail électronique ainsi que l'exploration de mécanismes comme par ex. les forums électroniques, le salon de cyberbavardage etc., qui faciliteraient le partage des informations et des observations parmi les membres du groupe de travail.

Groupe de travail classique sur la NGAA (pré-session)

103. Le Comité a exprimé son soutien général au maintien du travail avec le groupe de travail classique (option 1) plutôt que de remplacer celui-ci par une session plénière plus longue (option 2). Le Comité a noté que les relations entre les groupes de travail électronique et classique et le Comité étaient bien définies; que le groupe de travail classique a besoin de davantage de temps pour débattre et formuler des recommandations concrètes pour la session plénière; et que la session plénière devrait concentrer sa discussion uniquement sur les questions en suspens. Le Comité a soutenu la proposition d'explorer la possibilité de prolonger la durée du groupe de travail classique à deux jours et par conséquent d'étendre la durée totale de sa session à huit jours (du samedi au samedi), sous réserve de l'accord du pays hôte.

Groupes de travail

104. Afin de diminuer le nombre de groupes de travail électronique établis durant la discussion relative au point 5b de l'ordre du jour, le Comité est convenu d'assigner une activité sur les esters d'arginate d'éthyle laurique (*voir* para. 65), les glucosides de stéviol (*voir* para. 67) et les sulfites (*voir* para. 69) à un groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement.

105. Le Comité est également convenu d'établir un groupe de travail classique qui se réunirait immédiatement avant sa 43^{ème} session et qui sera présidé par les États-Unis d'Amérique afin d'examiner et préparer les recommandations pour la session plénière sur: (i) les propositions en suspens comprises dans le document CX/FA 10/42/5 en prenant en compte les observations écrites soumises à la présente session; et les propositions pour les esters d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243); les glycosides de stéviol (SIN 960) et les sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539), préparées par le groupe de travail électronique (*voir* para. 104).

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 6 de l'ordre du jour)

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES ET PRINCIPES REGISSANT LES SUBSTANCES UTILISEES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (N14-2008) (Point 6a de l'ordre du jour)³⁶

106. La délégation indonésienne a présenté le rapport du groupe de travail électronique tel que présenté dans le document CX/FA 10/42/10 et a informé le Comité que le document CRD 21 contient une version modifiée des directives qui prend en compte un certain nombre d'observations écrites.

Observations générales

107. Une délégation, tout en reconnaissant les progrès accomplis dans l'élaboration de l'avant-projet de directives, a été d'avis que certaines questions devaient encore être traitées et, compte tenu des contraintes de temps, a proposé de renvoyer le document à l'étape 2 pour nouvelle rédaction par un groupe de travail électronique.

108. Les autres délégations ont d'une façon générale soutenu le document qui, à leur avis, n'a besoin que de quelques modifications et peut continuer d'avancer dans la procédure par étapes à la présente session.

Observations spécifiques

109. Le Comité a décidé d'examiner le projet de directives section par section sur la base du document CRD 21. Outre les changements de détails et de pure forme, le Comité est convenu des points suivants.

Section 1.0 – Objectifs et champ d'application

110. Le Comité, tout en notant que certains aliments, comme l'eau et les matières grasses ou les huiles, peuvent être utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, est convenu de supprimer entièrement le paragraphe 1.2 afin d'éviter toute confusion avec la définition d'un auxiliaire technologique, qui exclut spécifiquement ces produits.

Section 2.0 - Définition

111. Le Comité a modifié la définition pour l'aligner sur la définition figurant dans le Manuel de procédure du Codex, et a supprimé le paragraphe 2.2 ainsi que l'annexe à l'avant-projet de directives, étant donné qu'ils ne sont plus nécessaires.

Section 3.0 - Principes régissant l'utilisation sans risque des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques

112. Le Comité a modifié la deuxième phrase du paragraphe 3.1 pour obtenir « Tout résidu d'un auxiliaire technologique restant dans l'aliment après transformation ne doit pas remplir de fonction technologique dans le produit final.

113. Le Comité a modifié le deuxième point dans le paragraphe 3.2 pour obtenir: « *Les résidus ou les dérivés de la substance qui restent dans l'aliment devront être réduits à un niveau raisonnablement réalisable et ne poseront aucun risque sanitaire* » et a remplacé « possible » par « réalisable » dans le premier paragraphe, par souci de cohérence.

114. Le Comité est convenu de supprimer les exemples du type d'information qui démontre l'innocuité des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques dans le paragraphe 3.3 car le paragraphe d'introduction fournit les indications adéquates sur l'innocuité des substances; et parce que certaines délégations ont été d'avis que le premier point pourrait impliquer que tous les auxiliaires technologiques devraient être évalués par le JECFA et qu'il est difficile de définir ce qui constitue la démonstration d'une « longue histoire d'utilisation sans risque ».

115. Par suite de cette décision, le Comité a supprimé la dernière phrase dans le paragraphe 3.4.

³⁶ CX/FA 10/42/10; CX/FA 10/42/10 Add.1 (Observations du Brésil, de l'Union européenne, de l'Inde, des États-Unis d'Amérique, du secrétariat du JECFA, AMFEP, CEFS, CIAA, ETA, ICGMA, IDF et IFAC); CRD 13 (Observations de l'Iran, du Kenya, du Mali et de la Thaïlande); CRD 21 (préparé par l'Indonésie).

Section 4.0 – Fonctions technologiques des substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques; Section 6.0 - Rôle du répertoire des substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques

116. Le Comité a longuement débattu de la référence dans ce document au répertoire des substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques, et de sa place actuelle et future dans le Codex (*voir* également le point 6(b) de l’ordre du jour).

117. Certaines délégations ont contesté la validité d’inclure la référence au répertoire dans l’avant-projet de directives, notant que la version actualisée du répertoire (*voir* point 6(b) de l’ordre du jour) n’a pas été adoptée par le Codex et qu’elle constitue un document d’information à utiliser par le Comité. D’autres délégations ont été d’avis que les directives devraient clarifier la relation entre les directives et le répertoire, conformément au descriptif de projet pour cette nouvelle activité (*voir* ALINORM 08/31/12 annexe 11).

118. Le représentant de la FAO a attiré l’attention du Comité sur le fait que l’information contenue dans l’actuelle version du répertoire n’était pas à jour car, par exemple, il contient toujours les auxiliaires technologiques pour lesquels la DJA et/ou les normes ont été retirées. Le représentant a ajouté qu’il serait extrêmement difficile de recueillir les données exactes permettant une mise à jour continue du répertoire à l’échelle internationale.

119. Certaines délégations, notamment celles des pays en développement, ont signalé que le répertoire fournit un inventaire intéressant des auxiliaires technologiques en tant que point de référence pour les gouvernements nationaux et a proposé au Comité d’actualiser et de mettre à jour régulièrement le répertoire en tant que document d’information pour le CCFA.

120. Comme solution de compromis, le Comité a accepté la proposition du président d’entreprendre l’élaboration d’une base de données sur l’information relative aux auxiliaires technologiques et d’éliminer les références au répertoire dans les directives en supprimant la section 4.0 « Fonctions technologiques des substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques » et la section 6.0 « Rôle du répertoire des substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques ». Le Comité est par ailleurs convenu d’actualiser le document actuel du répertoire jusqu’à la réalisation de la base de données (*voir* point 6b de l’ordre du jour).

121. Pour entreprendre la réalisation de cette base de données, le Comité est convenu d’établir un groupe de travail électronique, dirigé par la Nouvelle-Zélande et travaillant uniquement en anglais, chargé de préparer un document de travail sur la structure et le contenu de la base de données et les critères d’entrée et de mise à jour de la base de données pour examen à sa 43^{ème} session.

Section 5.0 – Étiquetage

122. Le Comité est par ailleurs convenu de supprimer le paragraphe 5.2 car les critères d’étiquetage ne devraient renvoyer qu’aux textes Codex existants.

Conclusions

123. Le Comité a noté que des progrès considérables ont été accomplis dans l’élaboration des directives proposées et que toutes les questions litigieuses avaient été traitées.

124. Compte tenu de l’accomplissement des travaux sur l’avant-projet de directives et de la décision concernant la base de données pour les substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques, le Comité est convenu de proposer à la Commission de révoquer le répertoire original (CAC/MISC 3) à sa 33^{ème} session.

Statut de l’avant-projet de directives et principes régissant les substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques (N14-2008)

125. Le Comité est convenu de transmettre l’avant-projet de directives pour les substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques (nouveau nom de l’avant-projet) à la 33^{ème} session de la Commission pour adoption aux étapes 5/8, avec la recommandation d’omettre les étapes 6 et 7 (*voir* annexe VIII).

RÉPERTOIRE DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES, LISTE ACTUALISÉE (Point 6b de l'ordre du jour)³⁷

126. Le Comité a par ailleurs accepté l'aimable offre de la délégation néo-zélandaise de préparer une version actualisée du répertoire pour information avant sa 43^{ème} session.

SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7 de l'ordre du jour)³⁸

127. La délégation finlandaise, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail intrasession sur le système international de numérotation (SIN) a présenté le rapport du groupe de travail, tel que contenu dans le document CRD3.

PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS ET/OU D'ADDITIONS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7a de l'ordre du jour)³⁹

128. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail comme suit et, outre les modifications éditoriales, a effectué les observations et conclusions suivantes.

Recommandation 1

129. Le Comité a approuvé la recommandation d'amender dans la section 2 « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques » du CAC/GL 36-1989 et a amendé la fonction technologique « adaptation de la densité » répertoriée pour la catégorie fonctionnelle 11 « Émulsifiant », par l'ajout de « agent ».

Recommandation 2

130. Le Comité a approuvé la recommandation concernant les additions/modifications à la section 3 « Système international de numérotation – SIN » de CAC/GL 36-1989 et est convenu de réintroduire « agent de texture » associé au dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), et « agent de texture » ainsi que « agent antiagglomérant » associé au phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), puisque l'emploi de ces additifs pour ces fonctions technologiques reflète les pratiques actuelles dans l'industrie.

131. Le Comité a également noté que sa décision de retirer le terme « ortho-« pour un certain nombre de phosphates qui étaient répertoriés en tant que « orthophosphate », décision prise lors de sa session précédente a engendré des incompatibilités dans les noms des phosphates SIN 341(i) et SIN 343(i). Par conséquent, il est convenu d'harmoniser les noms de ces phosphates en « dihydrogénophosphate de calcium » (SIN 341(i)) et « dihydrogénophosphate de magnésium » (SIN 343(i)).

132. Le Comité a noté la nécessité d'harmoniser davantage la section 3 « Système international de numérotation » de CAC/GL 36-1989 en retirant les fonctions technologiques répertoriées pour les entrées SIN qui étaient subdivisées en outre par indices.

Groupe de travail électronique sur le SIN

133. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, présidé par la Finlande et travaillant uniquement en anglais pour (i) examiner les réponses à la lettre circulaire requérant des propositions pour changements/additions à la liste SIN et préparer une proposition pour distribution pour observations à l'étape 3; (ii) répondre aux inquiétudes de certaines délégations concernant l'emploi du terme « caustique » pour écrire le procédé de fabrication qui est utilisé en association avec le caramel I – nature (caramel caustique) (SIN 150(a)) et le caramel II – procédé au sulfite caustique (SIN150(b)); et (iii) d'examiner la question du retrait des fonctions technologiques pour un certain nombre d'additifs alimentaires dans la section 3 du SIN qui étaient subdivisés plus avant par des indices (dénommés « additifs alimentaires parents »).

³⁷ CX/FA 10/42/11; CRD 13 (Observations de l'Iran, du Kenya, du Mali et de la Thaïlande)

³⁸ CRD 3 (Rapport du groupe de travail intra session sur SIN)

³⁹ CL 2009/8-FA; CX/FA 10/42/12; CX/FA 10/42/12 Add.1 (Observations du Brésil, de Cuba, de l'Inde et de l'Iran); CRD 14 (Observations de l'Indonésie, du Mali, des Philippines, de la Thaïlande et de la CIAA)

Statut de l'amendement au système international de numérotation (SIN) pour les additifs alimentaires

134. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet des amendements au SIN à la 33^{ème} session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (*voir annexe IX*).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES PRINCIPES CONCERNANT LE BESOIN DE JUSTIFICATION DES PROPOSITIONS DE CHANGEMENTS DANS LE SIN (Point 7b de l'ordre du jour)⁴⁰

Recommandation 3

135. Le comité a soutenu dans son ensemble la recommandation 3 et est convenu d'utiliser les principes suivants pour les propositions de modifications au SIN:

Principes régissant les propositions de modifications à la section 3 « Système international de numérotation – SIN » dans CAC/GL 36-1989

1. Nouveaux additifs

Depuis que le SIN est une liste ouverte, les demandes d'inclusion des nouveaux additifs alimentaires peuvent être soumises par les membres du Codex qui autorisent l'utilisation de cet additif dans leur pays et pour lequel un numéro de SIN est nécessaire. Les numéros sont grossièrement regroupés en catégorie fonctionnelle. Par exemple, les colorants sont regroupés de 100 à 199.

2. Nouvelles sous catégories de numéros de SIN

Le SIN utilise un ensemble hiérarchique de numéros, de suffixes alphabétiques (à savoir (a), (b), etc.) et des indices numériques (à savoir (i), (ii), etc.) pour identifier les additifs alimentaires. Les suffixes alphabétiques sont utilisés pour caractériser davantage les différentes formes d'un additif (par ex., produit par des procédés différents). Par exemple, quatre types de caramel figurent dans la liste du SIN: SIN 150a «Caramel I –nature (caramel caustique), » SIN 150b «Caramel II – procédé au sulfite caustique» SIN 150c «Caramel III – procédé à l'ammoniac, » et SIN 150d «Caramel IV – procédé au sulfite d'ammoniac.». Les indices numériques sont utilisés pour distinguer les additifs apparentés dont la norme Codex est différente. Par exemple, trois additifs accompagnés d'un indice numérique SIN 160d(i) «Lycopène (de synthèse), » SIN 160d(ii) «Lycopène (tomate), » et SIN 160d(iii) «Lycopène (Blakeslea trispora)» se trouvent sous l'additif «père » SIN 160d «Lycopènes. »

3. Fonctions technologiques nouvelles ou supplémentaires

Les fonctions technologiques répertoriées dans le SIN sont purement indicatives et ne doivent pas être considérées comme exhaustives. Les propositions relatives à l'inclusion d'une nouvelle fonction technologique devront être accompagnées d'une justification adéquate comme par exemple:

- *La preuve que l'additif a été, ou est en mesure d'être utilisé avec efficacité pour la fonction technologique proposée; ou*
- *Une norme de produits Codex contient des dispositions pour l'emploi du composé avec la fonction technologique proposée; ou*
- *La monographie de la norme du JECFA répertorie la fonction technologique sous l'en-tête « Emplois fonctionnels »; ou*
- *Une autorité nationale dans le domaine de l'alimentation nationale a autorisé une telle utilisation; ou*

⁴⁰ CL 2009/8-FA; CX/FA 10/42/13; CX/FA 10/42/13 Add.1 (Observations du Brésil, de Cuba, de l'Inde et de l'Iran); CRD 15 (Observations de l'Indonésie, du Mali, des Philippines et de la CIAA)

- *L'industrie alimentaire utilise en ce moment une substance pour la fonction technologique proposée*

4. Modification d'un nom ou d'un numéro existant dans le SIN pour un additif dans la liste du SIN

Les propositions pour la modification d'un nom ou d'un numéro de SIN existant devront être accompagnées de la justification adéquate. La justification adéquate est, par exemple:

- *La liste du SIN contient une erreur; ou*
- *Le nom dans le SIN est si différent de celui utilisé par le JECFA que cela peut prêter à confusion; ou*
- *Le nom dans la liste du SIN n'est pas approprié aux fins de l'étiquetage; ou*
- *Le nom dans la liste du SIN n'est pas compatible avec les noms des autres additifs apparentés*

5. Suppression d'un additif dans la liste du SIN

Les propositions de suppression des noms dans le SIN devront être accompagnées d'une justification adéquate. Une justification adéquate est par exemple:

- *Les risques sanitaires, comme le retrait par le JECFA d'une dose journalière admissible (DJA) sur la base de nouvelles données toxicologiques;*
- *La preuve que l'additif n'est pas fabriqué ou utilisé commercialement; ou*
- *La preuve que l'additif ne peut pas être considéré comme conforme à la définition Codex d'un additif alimentaire.*

136. Le Comité a examiné le plan de présentation relatif à la soumission des propositions pour les modifications au SIN (annexe 1 au CRD 3) et a introduit certaines modifications éditoriales. Le Comité est convenu de demander aux membres et aux observateurs d'utiliser ce plan lors de la soumission des propositions pour les modifications à la liste SIN en réponse à la lettre circulaire Codex.

Autre question

Recommandation 4

137. Le comité a noté que deux autres questions avaient été soulevées durant les discussions du groupe de travail, à savoir l'emploi incohérent des crochets dans les noms des composés dans la section 3 du SIN et si les substances sous SIN 470(i) devraient inclure les sels de magnésium ou non. Suite à des contraintes de temps, le Comité n'a pas été en mesure d'en discuter dans le détail et est convenu de demander au groupe de travail électronique sur le SIN (*voir* para. 133) de traiter également ces deux questions.

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA SOIXANTE ET ONZIÈME RÉUNION DU JECFA (Point 8 de l'ordre du jour)⁴¹

138. Le secrétaire de la FAO/ JECFA a présenté les résultats de la 71^{ème} réunion du JECFA concernant les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires comme cela est exposé dans l'annexe au document CX/FA 10/42/10.

139. Le secrétaire a noté qu'un total de 16 normes d'additifs alimentaires (nouvelles et révisées) avaient été adoptées comme complètes et qu'il avait été attribué un statut provisoire à la norme de cinq additifs alimentaires (normes nouvelles et révisées).

⁴¹ CX/FA 10/42/14; CX/FA 10/42/14 Add. 1 (Observations de l'Iran, Les États-Unis d'Amérique et ICGMA); CRD 18 (Observations de l'Argentine, du Brésil, de la Chine et de la Thaïlande)

140. Le secrétaire a indiqué que des changements ont été effectués sur la version en ligne des 12 normes en particulier afin d'harmoniser les numéros SIN avec ceux adoptés par la 32^{ème} session de la Commission et afin de fournir des informations sur les nouvelles DJA de groupe établie par la 71^{ème} réunion du JECFA.

141. Eu égard aux normes pour les oligoesters type I et type II, une délégation a indiqué qu'il existait sur le marché un produit similaire qui diffèrait en teneur en sucre et pour lequel la méthode de production comprenait l'emploi d'autres solvants que ceux indiqués dans les normes. Le secrétariat du JECFA a expliqué qu'un tel produit ne serait pas couvert par les normes et que la procédure normale pour la requête d'une évaluation par le JECFA de ce produit serait nécessaire.

Statut des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires

142. Le Comité est convenu de transmettre les normes de 28 additifs alimentaires (normes nouvelles et révisées) à la 33^{ème} session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (*voir* annexe X).

LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (Point 9 de l'ordre du jour)

PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET/OU DE MODIFICATIONS À LA LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2009/9-FA) (Point 9a de l'ordre du jour)⁴²

143. La délégation du Canada, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail intrasession sur les priorités, a présenté le rapport du groupe de travail, tel qu'il est contenu dans le document CRD 4.

144. Le Comité a noté que la plus grande partie du travail sur la liste prioritaire antérieure avait été programmée pour évaluation lors de la 73^{ème} réunion du JECFA qui se tiendra en juin 2010 et que les additifs alimentaires contenant de l'aluminium, la pullulanase (SIN 1204), et 134 des 315 aromatisants provenaient de la liste prioritaire antérieure.

Nouvelles requêtes pour évaluation

145. Le Comité a souscrit dans l'ensemble à la liste des requêtes préparée par le groupe de travail intrasession. Le Comité a noté que le groupe de travail n'avait pas inclus dans la liste prioritaire : (i) l'érythrosine (SIN 127) parce que le groupe de travail avait conclu qu'il n'était pas nécessaire que le JECFA effectue des travaux supplémentaires sur l'évaluation de l'exposition puisqu'il n'existait pas de nouvelles données disponibles qui complèteraient l'évaluation effectuée par le JECFA en 1999; et le (ii) *Panax ginseng* parce qu'il n'a pas été proposé pour emploi en tant qu'additif alimentaire et par conséquent son évaluation outrepassait le cadre des activités du CCFA.

146. Compte tenu du résultat de la discussion du groupe de travail intrasession sur l'érythrosine, le Comité est convenu de demander au groupe de travail électronique, chargé de travailler sur les esters d'arginate d'éthyle laurique, les glycosides de stéviol et les sulfites (*voir* par. 104), de préparer les recommandations concernant toutes les dispositions relatives à l'érythrosine dans la NGAA dans le processus par étapes, y compris celles qui ont été renvoyées au CCFA par la Commission à sa 32^{ème} session, en tenant compte de la dernière évaluation de l'exposition par le JECFA ainsi que des informations et de la justification technologique de l'emploi soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2009/7-FA Partie B, point 9 (*voir* par. 76) pour examen par le groupe de travail classique sur la NGAA (*voir* par. 105) et la 43^{ème} session du CCFA. Afin de faciliter ce travail, les membres du groupe de travail électronique ont été encouragés à fournir des informations sur les emplois actuels et le niveau d'emploi dans leurs pays.

⁴² CL 2009/9-FA; CX/FA 10/42/15 (Observations du Brésil, de la France, du Japon, des États-Unis d'Amérique, CEFIC, et CIAA); CX/FA 10/42/15 Add.1 (observations de l'Union européenne, l'Iran et CEFIC); CRD 19 (Observations des États-Unis d'Amérique); CRD 4 (Rapport du groupe de travail classique intrasession sur les priorités pour évaluation par le JECFA)

147. Le Comité est convenu de transmettre la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA à la 33^{ème} session de la Commission pour approbation (*voir* annexe XI).

Changements proposés à l'annexe 2 de la lettre circulaire sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA

148. Le Comité a approuvé les recommandations (2, 3 et 4) du groupe de travail concernant les modifications au texte de l'annexe 2 de la lettre circulaire sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA.

Autre question

149. Le Comité a été informé que le groupe de travail n'avait pas présenté de demande de réévaluation pour le vert rapide FCF (SIN 143) parce que les données fournies n'étaient pas suffisantes.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES MÉCANISMES DE RÉÉVALUATION DES SUBSTANCES PAR LE JECFA (Point 9b de l'ordre du jour)⁴³

150. Le Comité a noté que cette question avait été examinée dans le point 3 de l'ordre du jour (*voir* para. 27) et que le secrétariat du JECFA préparerait un document de travail sur cette question pour examen lors de sa 43^{ème} session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'IDENTIFICATION DES PROBLÈMES ET RECOMMANDATIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION INCOHÉRENTE DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX (Point 10 de l'ordre du jour)⁴⁴

151. La délégation suisse a présenté le document CX/FA 10/42/17, qui fournissait un bref compte-rendu de la discussion dans le CCFA sur la relation entre la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) et les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex. La délégation a indiqué qu'afin d'accomplir l'objectif premier, à savoir de faire de la NGAA le point de référence unique pour les additifs alimentaires dans le Codex, des modifications considérables seraient nécessaires afin d'atteindre une cohérence totale entre la NGAA et toutes les normes de produits Codex existantes.

152. La délégation a également noté que des incohérences apparaissaient à différents niveaux des dispositions tant dans le plan de présentation que dans la nomenclature /terminologie, la justification technologique, la liste des additifs alimentaires, les conditions d'emplois, etc. et a fait référence à une comparaison des dispositions relatives aux additifs alimentaires de deux « anciennes » normes Codex pour les produits carnés avec les dispositions adoptées des catégories d'aliments correspondantes dans la NGAA qui fournissaient des exemples de telles incohérences.

153. La délégation a noté en outre l'importance d'aborder ces incohérences puisque celles-ci ont la capacité de créer une confusion et/ou des controverses dans le commerce international et d'affaiblir la crédibilité du Codex. Il a en outre été souligné que l'idée de ne pas démarrer des travaux de révision avant que la NGAA soit achevée pourrait perpétuer ces incohérences, ce qui pourrait être perçu comme une acceptation de « normes duelles » par le Codex.

154. La délégation a introduit les trois recommandations du document de travail rappelant la décision du Comité de considérer la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires des cinq normes de produits pour les produits carnés dans ce point de l'ordre du jour (*voir* par. 53) et a proposé d'envisager de travailler sur ces normes comme approche initiale et pragmatique à l'égard de ces incohérences. La délégation a également noté que les normes pour le lait et les produits laitiers pourraient être examinées dans l'avenir à partir des travaux importants déjà effectués par le CCMMP sur la révision de ces normes.

⁴³ CX/FA 10/42/16 (Non publié)

⁴⁴ CX/FA 10/42/17; CX/FA 10/42/17 Add.1 (Observations du Brésil, de l'Union européenne, du Kenya et IDF); CRD 16 (Observations de l'Argentine, de l'Indonésie, de la Malaisie, du Mali, de la Thaïlande et CIAA)

155. Le Comité a félicité le groupe de travail et a examiné les recommandations comme suit:

Recommandation I

156. Le Comité a adopté la recommandation selon laquelle un document rassemblant toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits Codex devrait être disponible en tant que document d'information pour le CCFA et régulièrement mis à jour par le secrétariat du Codex mais ne devrait pas constituer une annexe officielle à la NGAA.

157. Certaines délégations ont été d'avis que le document d'information serait utile et pourrait fournir une base pour la priorisation des travaux à venir sur l'intégration des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits Codex dans la NGAA.

Recommandation II

158. Le Comité a noté que, conformément aux observations reçues, la recommandation d'adhérer à des principes convenus antérieurement sur l'emploi des additifs alimentaires dans certaines catégories d'aliments et les normes de produits était globalement soutenue, en particulier en ce qui concerne l'addition possible d'un texte spécifique dans les notes de bas de page au titre de la catégorie d'aliments appropriée afin que seuls les additifs alimentaires ayant un effet fonctionnel déterminé (basé sur la norme de produits) puissent être ajoutés à la NGAA. Un exemple d'une telle note de bas de page est illustré par l'accord antérieur concernant la catégorie fonctionnelle des édulcorants qui ne devrait pas être utilisée dans les jus de fruits et légumes. Par conséquent un nouvel édulcorant ne devrait pas être proposé pour emploi dans cette catégorie d'aliments sur la base du fait qu'il avait été évalué par le JECFA.

159. Certains observateurs, tout en reconnaissant qu'une telle note de bas de page puisse être utile pour les édulcorants, ont été d'avis que de tels principes ne fonctionneraient pas dans un certain nombre d'autres cas et qu'il était prématuré d'examiner cette recommandation avant la discussion sur la recommandation III.

Recommandation III

160. Le président a indiqué que cette recommandation qui propose d'établir un plan de travail à long terme visant à réviser toutes les normes de produits qui ne sont pas encore alignées sur la NGAA constituait une très bonne recommandation mais également une recommandation ambitieuse. Le président a insisté sur le fait que le message clé de la recommandation III était de prendre une mesure active.

161. En ce qui concerne la recommandation III, un certain nombre de délégations ont soutenu globalement les propositions à savoir (a) que la Commission devrait encourager les comités actifs à examiner la révision des dispositions dans les normes existantes et (c) que le secrétariat devrait travailler en liaison et coordonner de telles activités (par. ex. dans le CCMMP et CCFFP). Certaines délégations ont été d'avis que la proposition (b) à savoir d'établir un groupe de travail classique serait assez difficile à accepter à cause des implications financières. Les délégations ont été d'avis que les propositions (b) et (c) pourraient être mises en œuvre par paliers en débutant par un « essai-type » qui permettrait d'acquérir de l'expérience sur la façon d'harmoniser les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits avec la NGAA.

Conclusions

162. Afin de faire un pas en avant, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, présidé par l'Australie et travaillant uniquement en anglais, chargé de préparer un document de travail pour examen lors de sa 43^{ème} session avec une proposition pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des cinq normes Codex pour les produits carnés avec les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 8.2 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux » et 8.3 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée » ainsi que les sous catégories pertinentes de la NGAA et une analyse des problèmes et des solutions identifiés dans l'exécution de ce travail.

163. Le Comité est en outre convenu de demander au secrétariat du Codex de rassembler et de mettre à jour régulièrement toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits Codex dans un document d'information pour le CCFA.

Autre question

164. À la question posée par une délégation sur le fait de savoir comment aborder les situations dans lesquelles il existe des incohérences concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et dans la NGAA, le secrétariat a indiqué que les dispositions relatives aux additifs alimentaires incluses dans une norme de produits s'appliquait aux produits couverts par la norme en question. Il a également été indiqué que, puisque la NGAA n'était pas encore achevée, une note de bas de page avait été ajoutée au Préambule de la NGAA, qui stipulait que l'absence de référence à un additif alimentaire spécifique ou à un emploi spécifique d'un additif dans la NGAA, n'impliquait pas que l'additif alimentaire était dangereux ou inapproprié à l'emploi dans l'alimentation.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE (CODEX STAN 150-1985) (Point 11 de l'ordre du jour)⁴⁵

165. La délégation de la Suisse a brièvement présenté le document CX/FA 10/42/18, contenant l'analyse de la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* actuelle (CODEX STAN 150-1985), a identifié les sections de la norme qui avaient besoin d'être amendées et a fourni des détails sur les amendements proposés. La délégation a indiqué en outre que, sous réserve de l'approbation en tant que nouvelle activité, les observations soumises par différentes délégations pourraient être prises en compte lors de la révision des normes.

166. Le Comité est convenu d'entreprendre une nouvelle activité sur la révision de la norme et a insisté sur le besoin de concentrer la révision uniquement sur les domaines identifiés dans le document, par ex. les sections sur les additifs, les contaminants, l'hygiène et les méthodes d'analyse ainsi que l'échantillonnage sans réengager la discussion sur les autres sections.

167. Le Comité est convenu de transmettre une version révisée du descriptif de projet pour une nouvelle activité sur la révision de la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* Codex, comme cité dans le document CRD 23, à la 33^{ème} session de la Commission pour approbation en tant que nouvelle activité (*voir* annexe XII). Le Comité est par ailleurs convenu, sous réserve de l'approbation de la Commission à sa 33^{ème} session, d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par la Suisse et travaillant uniquement en anglais, chargé d'entreprendre la préparation d'un avant-projet de révision de la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* pour distribution pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur à sa 43^{ème} session.

QUESTIONS DIVERSES ET TRAVAUX FUTURS (Point 12 de l'ordre du jour)**Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme Codex pour les préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales (CODEX STAN 72-1981)⁴⁶**

168. Le Comité a noté que le CCNFSDU attendait toujours un avis sur un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par la 28^{ème} session du CCNFSDU au CCFA et a accepté l'offre aimable de la délégation suisse d'examiner quelles questions étaient toujours en attente d'un avis auprès du CCNFSDU et de préparer un document de travail contenant des propositions sur la façon d'aborder ces questions.

169. Un observateur a indiqué l'importance de cette activité pour certains pays africains et a exprimé sa volonté de fournir les informations disponibles sur la gomme arabique (SIN 414).

Autres

170. À la question d'une délégation concernant la clarification de la procédure pour proposer de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, le secrétariat du Codex a renvoyé aux sections pertinentes du Manuel de procédure et a indiqué que les nouvelles dispositions devaient être présentées à la session du CCFA en tant que nouveaux points de l'ordre du jour, dans « Questions diverses ».

⁴⁵ CX/FA 10/42/18; CX/FA 10/42/18 Add.1 (Observations du Brésil, de l'Iran, de la Libye, du Kenya et de l'Afrique du Sud); CRD 17 (Observations de l'Indonésie, du Mali, de la Thaïlande et EUSalt); CRD 23 (Descriptif de projet, révision de la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire)

⁴⁶ CRD 22 (Préparé par le secrétariat du Codex)

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 13 de l'ordre du jour)

171. Le Comité a été informé que la tenue de sa quarante-troisième session avait été provisoirement programmée du 14 au 18 mars 2011 en Chine. Le lieu et la date exacts seront déterminés par le gouvernement hôte en consultation avec le secrétariat du Codex.

RÉSUMÉ DE L'ÉTAT DES TRAVAUX

SUJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (ALINORM 10/33/12)
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)	8 et 5/8	33 ^{ème} session de la CCA	par. 19, 31, 62 et annexe III
Avant-projet de directives pour les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (N14-2008)	5/8	33 ^{ème} session de la CCA	par. 125 et annexe VIII
Avant-projet d'amendements du <i>système international de numérotation</i> (SIN) des additifs alimentaires	5/8	33 ^{ème} session de la CCA	par. 134 et annexe IX
<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> découlant de la 71 ^{ème} réunion du JECFA	5/8	33 ^{ème} session de la CCA	par. 142 et annexe X
Révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la NGAA	3/6	Groupe de travail électronique (Brésil)	par. 83
Recommandations de dispositions relatives aux esters d'arginate d'éthyle laurique, glycoside de stéviol, sulfites et érythrosine	3/6	Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique)	par. 65, 67, 69, 104 et 146
Informations supplémentaires sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	3/6	43 ^{ème} session du CCFA	par. 58, 60, 63 et annexe VI
Avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA (catégories d'aliments 5.1, 5.2. et 5.4)	1,2,3	Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique)	par. 89
Amendements du <i>système international de numérotation</i> (SIN) des additifs alimentaires	1,2,3	Groupe de travail électronique (Finlande)	par. 133 et 137
<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> découlant de la 73 ^{ème} réunion du JECFA	1,2,3	43 ^{ème} session du CCFA	---
Avant-projet de révision de la <i>norme pour le sel de qualité alimentaire</i> (CODEX STAN 150-1985)	1,2,3	Groupe de travail électronique (Suisse)	par. 167 et annexe XII
Amendement du nom et des descripteurs des catégories d'aliments 06.0, 06.2 et 06.2.1 de la NGAA	pour adoption	33 ^{ème} session de la CCA	par. 16
Suppression de la note 180 de la NGAA	pour adoption	33 ^{ème} session de la CCA	par. 61
Amendement de la disposition relative aux esters d'ascorbyle (SIN 304, 305) de la NGAA	pour adoption	33 ^{ème} session de la CCA	par. 90
Amendement des notes 130 et 131 de la NGAA	pour adoption	33 ^{ème} session de la CCA	par. 91
Amendement de l'énoncé de la note 136 de la NGAA	pour adoption	33 ^{ème} session de la CCA	par. 92
Amendement de la section 2 de CAC/GL 36-1989	pour adoption	33 ^{ème} session de la CCA	par. 129
Liste prioritaire des substances à évaluer par le JECFA	pour approbation	33 ^{ème} session de la CCA	par. 147 et annexe XI

SUJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (ALINORM 10/33/12)
Dispositions des additifs alimentaires de la NGAA	pour révocation	33 ^{ème} session de la CCA	par. 62, 76 et annexe IV
<i>Répertoire des auxiliaires technologiques (CAC/MISC 3)</i>	pour révocation	33 ^{ème} session de la CCA	par. 124
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	interruption	33 ^{ème} session de la CCA	parr 31, 62, 76 et annexe V
Document de travail sur l'utilisation de la note 161 dans la NGAA	---	Groupe de travail électronique (Pays-Bas)	par. 75
Document de travail sur le développement d'une base de données sur les auxiliaires technologiques	---	Groupe de travail électronique (Nouvelle-Zélande)	par. 121
Document de travail sur les mécanismes pour la réévaluation des substances par le JECFA	---	Secrétariat du JECFA	par. 150
Document de travail sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes sur les produits carnés avec les dispositions concernées de la NGAA	---	Groupe de travail électronique (Australie)	para. 162
Document d'information sur le répertoire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques , (liste actualisée)	---	Nouvelle-Zélande	par. 126
Document d'information sur la NGAA	---	Secrétariat du Codex	---
Document d'information sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits	---	Secrétariat du Codex	par. 163

Annexe I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson
Président
Presidente

Dr Junshi CHEN
Professor
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
29 Nanwei Road, Xuanwu District
Beijing 100050, China
Phone: +86 10 83132922
Fax: +86 10 83132922
E-mail: jshchen@ilsichina.org

Angola
Angola
Angola

Teresa CRUZ
Coordonnateur du Subcomité
Technique Sur Les Produits Traités
Codex-Angola / Ministère du Commerce
Luanda, Angola
Phone: +244 9 2796 5925
+244 9 1229 2050
E-mail: tetearsenio@yahoo.com

Gabriel MAJOR
Coordenador do Sub-Comite de Aditivos
Ministério do Comercio – Codex-Angola
Largoantonio Jacinto C.P 527
Luanada, Angola
Phone: +244 9 2333 9108
Fax: +244 2 2232 3724
E-mail: gabrielmajor64@yahoo.com.br

Argentina
Argentine
Argentina

Omar Ernesto ODARDA
Agricultural Attaché
Embassy of Argentina in the P.R.C.
San Li Tun, Dong 5 Jie, No. 11
Beijing, P. R. China
Phone: +86-10-6532 0789/90 ext. 10
Fax: +86-10+6532 0270
E-mail: odarda@agrichina.org

Australia
Australie
Australia

Paul BRENT
Chief Scientist
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186 Canberra BC 2610
Canberra, Australia
Phone: +61 2 6271 2214
Fax: +61 2 6271 2204
E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Sherryl GREATHEAD
Policy Officer, International Food Standards
Australian Government Department of Agriculture,
Fisheries & Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601, Australia
Phone: +61 2 6272 4170
Fax: +61 2 6272 3372
E-mail: sherryl.greathead@daff.gov.au

Austria
Autriche
Austria

Aleksander ZILBERSZAC
Ministry of Health
Radetzkystraße 3
Vienna, Austria
Phone: +43 1 71100-4617
Fax: +43 1 7134404-1770
E-mail: Alexander.zilberszac@bmg.gv.at

Belgium
Belgique
Bélgica

Christine VINKX
Expert food additives and contaminants
Federal Public Service Health, Food Chain Safety and
Environment
Place Victor Horta 40 box 10
B-1060 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 524 73 59
Fax: +32 2 524 73 99
E-mail: Christine.Vinkx@health.fgov.be

Brazil
Brésil
Brasil

Daniela ARQUETE
Expert on Regulation
Brazilian Health Surveillance Agency/ Ministry of
Health
Sia Trecho 5 Área Especial 57 - Bloco D - 2º Andar
Brasília-DF, Brazil
Phone: +55 61 3462-5329
Fax: +55 61 3462-5315
E-mail: daniela.arquete@anvisa.gov.br

Ester AGUIAR
 Official Veterinary Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministérios Bloco "D" "A", 4º Andar Sala
 443-CEP 70043-900
 Brasília-DF, Brazil
 Phone: +55 61 32182438
 Fax: +55 61 32182727
 E-mail: ester.aguiar@agricultura.gov.br

Laila MOUAWAD
 Expert on Regulation
 Brazilian Health Surveillance Agency/ Ministry of
 Health
 Sia Trecho 5 Área Especial 57 - Bloco d - 2º Andar
 Brasília-DF, Brazil
 Phone: +55 61 34625330
 Fax: +55 61 34625315
 E-mail: laila.mouawad@anvisa.gov.br

Maria Cecilia TOLEDO
 University of Campinas
 Shigeo Mori 1232- Cidade Universitária
 Campinas-SP- CEP: 13083-765, Brazil
 Phone: +55 19 32891837
 Fax: +55 19 32011837
 E-mail: toledomcf@hotmail.com

Tomaz PEZZINI
 Official Veterinarian Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada Dos Ministérios Bloco "D" "A", 4º Andar
 Sala 443-CEP 70043-900
 Brasília-DF, Brazil
 Phone: +55 61 32182861
 Fax: +55 61 32182727
 E-mail: tomaz.pezzini@agricultura.gov.br

Canada
Canada
Canadá

Matthew BAUDER
 Senior Scientific Evaluator and Policy Officer
 Health Canada
 AL: 2201C Sir Frederick G. Banting Research Centre
 251 Sir Frederick Banting Driveway
 Ottawa, ON, KIA OL2 Canada
 Phone: +1 613 9416224
 Fax: +1 613 9901543
 E-mail: Matthew.Bauder@hc-sc.gc.ca

Sarah O'ROURKE
 Chief, Special Surveys
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Rd.
 Ottawa, Canada
 Phone: +1 613 7736129
 Fax: +1 613 7735958
 E-mail: sarah.ourourke@inspection.gc.ca

Joel ROTSTEIN
 Section Head
 Pre-Market Toxicology Assessment Section
 Health Canada
 AL: 2201C Sir Frederick G. Banting Research Centre
 251 Sir Frederick Banting Dr.
 Ottawa, ON, KIA OL2 Canada
 Phone: +1 613 9571685
 Fax: +1 613 9571688
 E-mail: Joel.Rotstein@hc-sc.gc.ca

Central African Republic
République centrafricaine
República Centroafricana

Ernest LANGO – YAYA
 Chef de Service de la Microbiologie Alimentaire
 Laboratoire National de Biologie Clinique et de Santé
 Publique
 Bangui 2765, Central African Republic (CAR)
 Phone: +236 7504 4605
 E-mail: langoyaya@yahoo.fr

Chad
Tchad
Chad

Abderahim Zakaria ABDOULAYE
 Invitation du Codex Alimentaire
 Ministère de L'Agriculture
 Ndjamena 1551, Tchad
 Phone: +2356291602
 E-mail: zakariatody@hahoo.fr

Mahamat Kodogot ORY
 Ministère de L'Agriculture
 DPVC 1551, Tchad
 Phone: +235 66258101
 +235 99911718
 E-mail: kmahamat2000@yahoo.fr

China
Chine
China

Zhutian WANG
 Deputy Director
 National Institute of Nutrition and Food Safety
 China CDC, MOH
 No. 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
 Beijing 100021, China
 Phone: +86-10-67791253
 Fax: +86-10-67711813
 E-mail: wangzt@chinacdc.net.cn

Yongxiang FAN
 Associate Professor
 National Institute of Nutrition and Food Safety
 China CDC, MOH
 No. 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
 Beijing 100021, China
 Phone: +86-10-87720035
 Fax: +86-10-67711813
 E-mail: afantiii@gmail.com

Xiaoyu LI
 Associated Professor
 National Center for Health Inspection and Supervision
 No.32 Beisiantiao Jiaodaokou, Dongcheng District
 Beijing 100007, China
 Phone: +86-10-64047878-2139
 Fax: +86-10-64047878-2152
 E-mail: xyL74@yahoo.com

Yi XUE
 Deputy Chairman and Secretary General
 China Food Additives and Ingredients Association
 Rm 1402, Tower 3, Vantone, No. 6A, Chaoyangmenwai
 Street
 Beijing, China
 Phone: +86-10-59071330
 Fax: +86-10-59071335
 E-mail: cfaa1402@yahoo.com.cn

Liwen WANG
 Deputy Director
 National Feed Assessment Committee
 No.20 Maizidian Street, Chaoyang District
 Beijing, China
 Phone: +86-10-59194650
 Fax: +86-10-59194611
 E-mail: wangliwen2001@sohu.com

Le LI
 Assistant professor
 Chinese Academy of Fishery Sciences
 Beijing, China
 Phone: +86 10 68673936
 Fax: +86 10 68673936
 E-mail: lil@cafsc.ac.cn

Cong WU
 Official
 Ministry of Commerce
 No 2 Dong Chang An Street
 Beijing, China
 Phone: +86-10-65197380
 Fax: +86-10-65197061
 E-mail: wucong@mofcom.gov.cn

Lili ZHAO
 Counsel
 State Food and Drug Administration
 A 38, Bei Li Shi Lu
 Beijing, China
 Phone: +86-10-68318660
 Fax: +86-10-68318660
 E-mail: zhaollsa@vip.sina.com

Jianping SUN
 Principal Staff Member
 State Food and Drug Administration
 A38, BeiLishi Lu
 Phone: +86-10-88330549
 Fax: +86-10-88370947
 E-mail: sunjp@sfd.gov.cn

Yan WANG
 Assistant Director
 Shanghai Institute for Food and Drug Control
 1500 Zhang-Heng Road
 Shanghai, China
 Phone: + 86-21-50798206
 Fax: + 86-21-50798206
 E-mail: wangyan_yjs@smda.gov.cn

Ying XIAO
 Food Safety Officer (risk assessment)
 Center for Food Safety
 43/F, Queensway Government Offices
 Hong Kong, China
 Phone: + 852-2867 5526
 Fax: + 852-2893 3547
 E-mail: yxiao@fehhd.gov.hk

Siu-chung WONG
 HK Senior Health Inspector
 M/F Middle Road Carpark Building, Tsim Sha Tsui, HK
 Hong Kong, China
 Phone: + 852-3583 3640
 Fax: + 852-3105 0457
 E-mail: siuchungwong@fehhd.gov.hk

Colombia
Colombie
Colombia

Julio Cesar VANEGAS RIOS
 Profesional Universitario
 INVIMA
 Bogota D.C. 110931, Colombia
 Phone: 05712948700
 Fax: 05712948700
 E-mail: jvanegasr@invima.gov.co

Costa Rica
Costa Rica
Costa Rica

Monica ELIZONDO
 Food Technologist
 Costa Rican Chamber of Food Industry
 7097-1000
 San José, Costa Rica
 Phone: +506 22341127
 Fax: +506 22346783
 E-mail: melizondo@cacia.org

Czech Republic
République tchèque
República Checa

Eva PRIBYLOVA
 Ministry of Health
 Palackeho Nam 4
 Praha, Czech Republic
 Phone: +420 224 972 188
 Fax: +420 224 972 105
 E-mail: eva.pribylova@mzcr.cz

Denmark
Danemark
Dinamarca

Annette GROSSMANN
 Scientific Adviser
 The Danish Veterinary and Food Administration
 Moerkhoej Bygade 19
 Soeborg 2860, Denmark
 Phone: +45 33 95 62 01
 E-mail: ang@fvst.dk

Egypt
Égypte
Egipto

Ahmed GABALLA
 Scientific and Regulatory Affairs Manager
 Atlantic Industries
 Cairo, Egypt
 Phone: + 20 2 22 76 71 38
 Fax: + 20 2 22 75 46 00
 E-mail: agaballa@mena.ko.com

Manal ATWA
 Head of Food Additives Departments
 Regional Center for Food & Feed (RCFF)
 Agricultural Research Center
 9 ElGamaa st.,
 Giza, Egypt
 Phone: + 20 10 1067106-35732280
 Fax: + 202 35732280
 E-mail: manal_atwa@yahoo.com

Ahmed Mamdouh GOMHA
 Researcher
 Ministry of Agriculture
 Central Lab of Pesticides Residue and Heavy Metal in
 Food
 7 Nadi Elsaid Dokki
 Giza, Egypt
 Phone: +202 37611355
 Fax: + 202 37611216
 E-mail: mamdouh.ah@gmail.com

European Union (Member Organization)
Union Européenne (Organisation Membre)
La Unión Europea (Organización Miembro)

Eva Maria Zamora ESCRIBANO
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Rue Froissart 101
 1049 - Brussels, Belgium
 Phone: +322 299 86 82
 Fax: +322 299 85 66
 E-mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Stéphane BRION
 Legal Officer
 European Commission
 EC-B232 04/35
 Brussels, Belgium
 Phone: + 32 2 298 4968
 Fax: +32 2 299 1856
 E-mail: Stephane.brion@ec.europa.eu

Finland
Finlande
Finlandia

Liisa RAJAKANGAS
 Senior Adviser
 Ministry of Agriculture and Forestry
 PO Box 30
 Government FI-00023, Finland
 Phone: +358 9 1605 3384
 Fax: +358 9 16053338
 E-mail: liisa.rajakangas@mmm.fi

Harriet WALLIN
 Senior Officer, Food Control
 Finnish Food Safety Authority Evira
 Mustialankatu 3
 Helsinki FI- 00790, Finland
 Phone: +358 2077 24313
 Fax: +358 2077 24277
 E-mail: harriet.wallin@evira.fi

France
France
Francia

Catherine EVREVIN
 Chargée de mission
 DGCCRF
 DGCCRF –Bureau C2 – 59 boulevard Vincent Auriol
 75013 Paris, France
 Phone: +33 1 44 97 32 05
 Fax: +33 1 44 97 24 86
 E-mail: Catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Pascal AUDEBERT
 Point de Contact du Codex alimentarius en France
 Premier Ministre - Secrétariat général des Affaires
 européennes
 2, boulevard Diderot
 75572 Paris cedex 12, France
 Phone: +33 1 44 87 16 03
 Fax: +33 1 44 87 16 04
 E-mail: pascal.audebert@sgae.gouv.fr

Nelly DELFAUT
 Chargée de missions
 ATLA
 42 rue de Chateaudun
 75009 Paris, France
 Phone: +33 1 49 70 72 66
 Fax: +33 1 42 80 63 65
 E-mail: trs@atla.asso.fr

Jennifer HUET
 Project manager
 CNIEL 42 rue de Chateaudun
 75314
 Paris cedex 09, France
 Phone: +33 1 49707108
 Fax: +33 1 42806345
 E-mail: jhuet@cniel.com

Marion SANDRIN
 Chargée de mission
 Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche
 251 rue de Vaugirard, 75732
 Paris, France
 Phone: +33 1 49 55 49 34
 Fax: +33 1 49 55 59 48
 E-mail: marion.sandrin@agriculture.gouv.fr

Gabon**Gabon****Gabón**

Paul ESSONO EBOZO'O
 Ingenieur Agronome
 Secretaire Principal Codex Alimentarius
 Ministere agriculture
 BP. 43 Libreville
 Libreville, Gabon
 Phone: +241 07392278
 E-mail: essonoebozoo@yahoo.fr

Germany**Allemagne****Alemania**

Hermann BREI
 Regierungsdirektor
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 Rochusstraße 1
 Bonn, Germany
 Phone: +49(0)228 99529-4655
 Fax: +49(0)228 99529-4965
 E-mail: Hermann.Brei@bmelv.bund.de

Michael PACKERT
 Südzucker AG
 Maximilianstr. 10
 Mannheim 68165, Germany
 Phone: +49 621 421 573
 Fax: +49 621 421 7573
 E-mail: michael.packert@suedzucker.de

Anke SENTKO
 General Manager
 Sentko Consult GmbH
 Straesslerweg 13
 Bühlertal 77830, Germany
 Phone: +49(0) 7223-7768
 Fax: +49(0) 7223-74528
 E-mail: sentko@t-online.de

Guinea**Guinée****Guinea**

Alphonse Vohou SAKOUVOGUI
 Chef Section Sécurité Sanitaire des Aliments
 Ministère de la Santé de l'Hygiène Publique
 Conakry, Guinea
 Phone: +224 6058 7621
 E-mail: vsakou@yahoo.fr

Hungary**Hongrie****Hungria**

Gabor KELEMEN
 Counsellor
 Ministry of Agriculture and Rural Development
 Kossuth Lajos tér 11.
 Budapest H-1055, Hungary
 Phone: +36 1 301 4383
 Fax: +36 1 301 4808
 E-mail: gabor.kelemen@fvm.gov.hu

India**Inde****India**

Sanjay GAHLOT
 Director, Government of India, Ministry of Food
 Processing Industries
 Ministry of Food Processing Industries, Government of
 India
 Panchsheel Bhawan, August Kranti Marg
 New Delhi 110049, India
 Phone: +91-011- 26497635
 Fax: +91-011- 26497635
 E-mail: sanjaygahlot@hotmail.com

Sunil ADSULE
 Agri & Food Processing Division
 Confederation of Indian Industry
 India Habitat Centre, 4th Floor Core 4 A, Lodi Road
 New Delhi 110003, India
 Phone: +91 124 4785109
 +91 989 9998134
 E-mail: sunilads@rediffmail.com

Himanshu GUPTA
 Manager-Corporate Affairs
 FICCI CIFTI
 Tansen Marg
 New Delhi, India
 Phone: + 91 124 3321527
 Fax: + 91 124 2389355
 E-mail: Himanshu77guptaz@yahoo.co.in

Indonesia**Indonésie****Indonesia**

Tetty Helfery SIHOMBING
 Director of Food Product Standardization
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23
 Jakarta, Indonesia
 Phone: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: tettyhelfery@yahoo.com

Sri Irawati SUSALIT
 Adviser
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23
 Jakarta, Indonesia
 Phone: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: iras48@yahoo.com

ANISYAH
 Head Section of Standardization of Food Additives
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23
 Jakarta, Indonesia
 Phone: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: anisyahfirdaus@gmail.com

Kartika ADIWILAGA
Regulatory and Scientific Affairs Leader
Cargill
Wisma 46 Kota BNI Lantai 28, Jend Sudirman 1
Jakarta 10220, Indonesia
Phone: +62 21 5746868
Fax: +62 21 5745757
E-mail: Kartika_Adiwilaga@cargill.com

Iran (Islamic Republic of)
Iran (République islamique d')
Irán (República Islámica del)

Mehrnoush Amjadi GOLPAYEGANI
Iran IDF Nc Secretariat
Iran dairy Industries Co (I.D.I.C)
No1, 23 Ave,Jahane Koodak Across,Africa BLV
Phone: +98 21 88661157
Fax: +98 21 88661150-2
E-mail: mehnoush_amjadi@yahoo.com

Ireland
Irlande
Irlanda

Emer O'Reilly
Technical Executive
Food Science and Standards Division
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court, Lower Abbey Street
Dublin 1, Ireland
Phone: +353-1-8171344
Fax: +353-1-8171244
E-mail: eoreilly@fsai.ie

Israel
Israël
Israel

Shay CHEN
Supervisor of Food Additives
National Food Control Service- ISRAEL
Haarbaa St. 12 Tel-Aviv 64739
Tel-Aviv, Israel
Phone: +972-3-6270-129
Fax: +972-3-6270-126
E-mail: shay.chen@moh.health.gov.il

Italy
Italie
Italia

Ciro IMPAGNATIELLO
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via 20 Settembre, 20
Roma 00187, Italy
Phone: +39 06 4665 6042
Fax: +39 06 4880273
E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

Japan
Japon
Japón

Fumi IRIE
Deputy Director
Standards and Evaluation Division, Department of Food
Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916, Japan
Phone: +81-3-3595-2341
Fax: +81-3-3501-4868
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Kyoko SATO
Technical official
National Institute of Health Sciences
1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku
Tokyo 158-8501, Japan
Phone: +81-3-3700-9403
Fax: +81-3-3700-9403
E-mail: ksato@nihs.go.jp

Hiromitsu HOSHINO
Technical Officer
Policy Planning Division, Department of Food Safety
Bureau, Ministry of Health
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916, Japan
Phone: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Atsuko TAKEGUCHI
Officer
Food Safety Commission Secretariat, Cabinet Office
1076122
Tokyo, Japan
Phone: +81-3-6234-1089
Fax: +81-3-3584-7391
E-mail: atsuko.takeguchi@cao.go.jp

Ayako YOSHIO
Assistant Director
Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety
and Consumer Affairs
Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, Japan
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
E-mail: ayako_yoshio@nm.maff.go.jp

Harumi YAGUCHI
Labelling and Standards Division, Food Safety and
Consumer Affairs Bureau,
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, Japan
Phone: +81-3-6744-2099
Fax: +81-3-3502-0594
E-mail: harumi_yaguchi@nm.maff.go.jp

Kazuhiro HARA
 Technical Officer (Analysis and Brewing Technology)
 National Tax Agency
 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo, Japan
 Phone: +81 3 3581 0180
 Fax: +81 3 3581 4747
 E-mail: kazuhiro.hara@nta.go.jp

Tadashi HIRAKAWA
 Japan Food Hygiene Association
 1-3-9 Nihonbashi-Horidomecho Chuo-ku
 Tokyo, Japan
 Phone: +81-3-3667-8311
 Fax: +81-3-3667-2860
 E-mail: ta-hirakawa@jafa.gr.jp

Shimmo HAYASHI
 Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 1-4-9 Hirano-machi, Chuo-ku
 Osaka, Japan
 Phone: +81-6-6202-3752
 Fax: +81-6-6202-3753
 E-mail: shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

Hiroyuki OKAMURA
 Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 4-4-14, Honcho, Nihonbashi, Chuo-ku
 Tokyo 103-8431, Japan
 Phone: +81-3-5205-7502
 Fax: +81-3-3241-1300
 E-mail: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Kenya
Kenya
Kenya

Robert Musyoka KILONZO
 Senior Public Health Officer
 Ministry of Public Health and Sanitation
 30016-00100
 Nairobi, Kenya
 Phone: +254 722688878
 Fax: +2542710065
 E-mail: rmkilonzo@yahoo.co.uk

Peter MUTUA
 Standards Officer
 Kenya Bureau of Standards
 P. O. Box 54974 – 00200
 Nairobi, Kenya
 Phone: +254 20 6948000
 +252 722 836425
 Fax: +254 20 699660
 E-mail: mutuap@kebs.org

Immaculate ODWORI
 Manager-Agrochem
 Kenya Bureau of Standards
 Box No. 54974-00200
 Nairobi, Kenya
 Phone: +254 0 20 605490 Ext 452
 Fax: +254 0 20 609660
 E-mail: odworii@kebs.org

Malawi
Malawi
Malawi

Fred SIKWESE
 Acting Deputy Director General
 Malawi Bureau of Standards
 P O Box 946
 Blantyre, Malawi
 Phone: +265 888 534 221
 Fax: +265 1 870 756
 E-mail: fsikwese@mbsmw.org

Maldives
Maldives
Maldivas

Sajidha MOHAMED
 Scientific Officer – Food Safety Division
 Maldives Food and Drug Authority, Ministry of Health
 and Family
 Sosun Magu, Male', Republic of Maldives
 Phone: +9603343538
 Fax: +9693304570
 E-mail: sajidha.mohamed@gmail.com
 sajidha@health.gov.mv

Mali
Mali
Malí

Sékouba KEITA
 Chef de Division Appui Scientifique et Technique à
 l'Elaboration de la Reglémentaton/ Documentation
 Ministère de la Santé/ Agence Nationale de la Sécurité
 Sanitaire des Aliments
 Quartier du fleuve, Centre Commercial, Rue: 305, BP:
 E2362
 Bamako, Mali
 Phone: +223 2022 0754
 +223 7915 6031
 Fax: +223 2022 0747
 E-mail: sekokake@yahoo.fr

Mauritius
Maurice
Mauricio

Vimla HUREE-AGARWAL
 Second Secretary
 Mauritius Embassy
 Room 202 Dong Wai Diplomatic office Building No.23
 Dong Zhi Men Wai Da Jie
 Beijing 100600, P.R.China
 Phone: +86 10 6532 5695/98
 Fax: +86 10 6532 5706
 E-mail: vhuree-agarwal@mail.gov.mu

Morocco
Maroc
Marruecos

Khadija HADDAD
 Ministry of Agriculture and Fisheries
 National Food Safety Office
 Ab, Hadj Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat
 Rabat, Morocco
 Phone: +21237681351
 Fax: +21237682049
 E-mail: haddad_khadija@yahoo.fr

Myanmar**Myanmar****Myanmar**

Khin Saw HLA
 Assistant Director
 Food and Drug Administration Department of Health
 Ministry of Health
 Office No. 47, Nay Pyi Taw, Myanmar
 Phone: +95 67 4311 36
 Fax: +95 67 4311 34
 E-mail: sawhtutaung@gmail.com

Netherlands**Pays-Bas****Países Bajos**

Cornelis (Kees) PLANKEN
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 P.O. Box 20350
 The Hague, the Netherlands
 Phone: + 31 703407132
 E-mail: k.planken@minvws.nl

Suzanne JEURISSEN**RIVM**

PO Box 1, 3720 BA
 Bilthoven, The Netherlands
 Phone: +31 30 274 4353
 Fax: +31 30 274 4475
 E-mail: suzanne.jeurissen@rivm.nl

New Zealand**Nouvelle-Zélande****Nueva Zelandia**

John van den BEUKEN
 Programme Manager (Composition)
 New Zealand Food Safety Authority
 PO Box 2835
 Wellington, New Zealand
 Phone: +64 4 894 2581
 Fax: +64 4 894 2530
 E-mail: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Nigeria**Nigeria****Nigeria**

Abdulaziz Mohammed KOLO
 Deputy Director
 National Agency for Food Reserve (NFRA)
 Plot 2230 Mabushi District, Cadastral Zone B6
 Abuja, Nigeria
 Phone: +234-808033118777
 E-mail: abdulkolo747@yahoo.com

Kilishi Adamu NUHU

Assistant Chief Agric. Officer
 National Agency for Food Reserve (NFRA), FMoA &
 WR
 Plot 590 NAIC House, Federal Ministry of Agriculture
 Abuja, Nigeria
 Phone: +234-8035916885
 E-mail: nakilishi@yahoo.co.uk

Charistopher OFUANI**Deputy Director**

National Agency for Food, Drugs Administration and
 Control (NAFDAC)
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse Zone 7
 Abuja, Nigeria
 E-mail: ofuani.c@nafdac.gov.ng
 chrisofuani@yahoo.com

Patricia Chizoba MONWUBA**Deputy Director**

NAFDAC
 PMB 5023 Wuse, Abuja
 Abuja, Nigeria
 Phone: +2347037884145/+234-8057988620
 E-mail: patmonwuba@yahoo.com

Norway**Norvège****Noruega****Åse FULKE****Senior Adviser**

Norwegian Food Safety Authority
 P.O.Box 383 2381
 Brumunddal, Norway
 Phone: + 47 23 21 67 29
 E-mail: ase.fulke@Mattilsynet.no

Cecilie SVENNING**Senior Adviser**

Norwegian Food Safety Authority
 P.O.Box 383 2381
 Brumunddal, Norway
 Phone: + 47 23 21 65 98
 E-mail: cesve@Mattilsynet.no

Paraguay**Paraguay****Paraguay****Trini JIMÉNEZ DE RIVEROS****Ingeniera Química.**

Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
 Metrología. INTN.
 Av. Artigas 3973.
 Asunción, Paraguay
 Phone: +595 21 290160
 Fax: +595 21 290873
 E-mail: trini_vj@hotmail.com
 intn@intn.gov.py
 dlaboratorio@intn.gov.py

Peru**Pérou****Perú**

María del Carmen DE LA COLINA OCHOA
 Sanitary Certification Establishment Responsible
 General Directorate of Environmental Health
 Las Amapolas N° 350 – Urb. San Eugenio, Lince
 Lima 14, Perú
 Phone: +51 442 8353 Ext. 123
 Fax: +51 442 8353 Ext. 204
 E-mail: pramirez@digesa.minsa.gob.pe

Philippines
Philippines
Filipinas

Christmasita OBLEPIAS
 Food-Drug Regulation Officer III
 Food and Drug Administration-Department of Health
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang
 Muntinlupa City, Philippines
 Phone: +63 2 8424625
 Fax: +63 2 8424625
 E-mail: oblepias_bfad@yahoo.com

Harris BIXLER
 631 Moosehead Trail
 Waldo, Maine, USA
 Phone: +207 722 4172
 Fax: +207 722 4271
 E-mail: pbixler@isinc.to

Qatar
Qatar
Qatar

Faisal AL-BADER
 Standard specialist
 Department of Standards and Metrology
 P.O Box 23277, Doha, Qatar
 Phone: +974 4139432
 Fax: +974 4139543
 E-mail: falbader@qs.org.qa
 standard@qatar.net.qa

Republic of Korea
République de Corée
República de Corea

Mi-Ok EOM
 Deputy Director
 Korea Food and Drug Administration
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu
 Seoul 122-704, Republic of Korea
 Phone: +82 2 3801687
 Fax: +82 2 3541399
 E-mail: miokeom@korea.kr

Sung-Kwan PARK
 Deputy Director
 Korea Food and Drug Administration
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu
 Seoul 122-704, Republic of Korea
 Phone: +82 2 3801696
 Fax: +82 2 3580525
 E-mail: skpark37@korea.kr

Yoo-Ran KIM
 Senior Researcher
 Korea Food and Drug Administration
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu
 Seoul 122-704, Republic of Korea
 Phone: +82 2 3801687
 Fax: +82 2 3541399
 E-mail: yurani00@korea.kr

Doo-Kyung JEONG
 Veterinary officer
 National Veterinary Research & Quarantine Service
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry & Fisheries
 430-824 335 Jungangno Manangu
 Anyang, Republic of Korea
 Phone: +82 31 4671987
 Fax: +82 31 4671989
 E-mail: 2710white@nvrqs.go.kr

Bo-Young NOH
 Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu
 Seongnam-si, Republic of Korea
 Phone: +82 31 7809351
 Fax: +82 31 7809154
 E-mail: bynoh@kfri.re.kr

Man-Sool LEE
 Korea Health Industry Development Institute
 57-1 Noryangjin-Dong, Dongjak-Gu
 Seoul 156-800, Republic of Korea
 Phone: +82 10 84955299
 Fax: +82 2 21947345
 E-mail: leems@khidi.or.kr

Russian Federation
Fédération de Russie
Federación de Russia

Evgeniy DARINOV
 Head of Processing Industry and Tobacco Division
 Ministry of Agriculture
 1/11, Orlikov Lane
 Moscow 107139, Russian Federation
 Phone: +7(495)607 6370
 Fax: +7(499)975 3429
 E-mail: e.darinov@prom.mcx.ru

Rwanda
Rwanda
Rwanda

Kamikazi MWAJABU
 Food Product Standards Officer and Codex Contact Point
 Rwanda Bureau of Standards
 P. O. Box 7099, Kigali, Rwanda
 Phone: +250788842524
 Fax: +250-252-583305
 E-mail: mwajie@gmail.com

Saudi Arabia
Arabie saoudite
Arabia Saudita

Saud AL-EYYED
 Vice Director General
 National Agriculture and Animal Resources Center
 P. O. Box 17285, Riyadh 11484,
 Kingdom of Saudi Arabia
 Phone: +966 1 4576780
 Fax: +966 1 4584979
 E-mail: aleyyed@yahoo.com

Fahad ALORAINI
Agricultural Engineer
Ministry of Agriculture
P.O.Box 10939, Riyadh 11443,
Kingdom of Saudi Arabia
Phone: +966 1 4069396
Fax: +966 1 4031722
E-mail: faloraini@yahoo.com

Salah ALMAIMAN
Consultant
Saudi Food and Drug Authority
3292 Northern ring RD. - Annafal District
Riyadh 13312-6288
Saudia Arabia
Phone: +966 12759222 (3366)
Fax: +966 1 2757238
E-mail: samaiman@sFDA.gov.sa

Serbia
Serbie
Serbia

Ivan STANKOVIC
Professor
Faculty of Pharmacy, University of Belgrade
Vojvode Stepe 450, Belgrade, Serbia
Phone: +381 11 3951345
Fax: +381 11 3972840
E-mail: istank@eunet.rs/istank@pharmacy.bg.ac.rs

Sierra Leone
Sierra Leone
Sierra Leona

Francis Munda PALMER
Head of Food Standards Department
Sierra Leone Standards Bureau
C T Box 11, Freetown, Sierra Leone
Phone: +23276202010
+23230229500
E-mail: slstandards2007@yahoo.com

Singapore
Singapour
Singapur

Adelene YAP
Head, Food Legislation Section
Agri-Food & Veterinary Authority
5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block MND Complex
Singapore 069110
Phone: +65 6325 1226
Fax: +65 6324 4563
E-mail: adelene_yap@ava.gov.sg

Somalia
Somalie
Somalia

Abdullahi Hussein SAMATER
Senior Technical Advisor
Ministry of Agriculture and Irrigation
Garowe, Puntland, Somalia
Garowe, Somalia
Phone: +25290 794462
+25266 794462
E-mail: ahsamater@yahoo.com

South Africa
Afrique du Sud
Sudáfrica

Maryke HERBST
Assistant Director
Department of Health
Private bag X828
Pretoria, South Africa
Phone: + 27 12 312 0164
Fax: + 27 12 312 3180
E-mail: herbsm@health.gov.za

Spain
Espagne
España

Victorio TERUEL
Jefe de Area de Gestión de Riesgos Químicos
Agencia Española de Seguridad Alimentaria Y Nutrición
Alcalá, 56 28.071
Madrid, Spain
Phone: +34 91 338 01 22
Fax: +34 91 338 01 69
E-mail: vteruel@msps.es

Antonio ATAZ
Administrator
GS Council of the EU
Rue de la Loi 175, 1048 Brussels, Belgium
Brussels, Belgium
Phone: +32 2 281 4964
Fax: +32 2 281 6198
E-mail: antonio.ataz@consilium.europa.eu

Nuria García TEJEDOR
Head of Unit
Spanish Food Safety and Nutrition Agency
Alcalá, 56 St. Madrid 28071, Spain
Phone: +34913380487
Fax: +34913380169
E-mail: ngarcia@msps.es

David Merino FERNANDEZ
Expert Technical
Spanish Food Safety and Nutrition Agency
Alcalá, 56 St. Madrid 28071, Spain
Phone: +34913380383
Fax: +34913380169
E-mail: dmerino@msps.es

Andrés GAVILAN
AFCA (Spanish Food Additives & Food Supplements
Association)
08015 Barcelona(C/Viladomat, 174; 4a planta), Spain
Phone: +34 934548405
E-mail: a.gavilan@telefonica.es
afca@sefes.es

Sudan
Soudan
Sudán

Elfadol Elobeid Mohamed ALI
Director of Environmental Health
Federal Ministry of Health (FMOH)
P.O. Box 303, Khartoum, Sudan
Phone: +2499155145620
+249915595636
E-mail: fadolobeid@yahoo.com

Meyada AWAD ELKARIEM
Senior staff, Standard Department
Sudanese Standard & Metrology Organization
P.O. Box 13573
Khartoum, Sudan
Phone: + 249122316578
E-mail: maelkareem@hotmail.com

Tamador Mohamed YOUSIF
Sudanese Standards & Metrology Organization
P.O. Box 13573, Khartoum, Sudan
Phone: +249912824120
E-mail: tamador_ssmo@hotmail.com

Sweden
Suède
Suecia

Evelyn Jansson ELFBERG
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Box 622, Uppsala 75126, Sweden
Phone: +4618175500
Fax: +4618105848
E-mail: evelyn.jansson.elfberg@slv.se

Switzerland
Suisse
Suiza

Awilo OCHIENG PERNET
Resp. Codex Alimentarius
Swiss Federal Office of Public Health
Post Box CH-3003
Bern, Switzerland
Phone: +41 31 322 00 41
Fax: +41 31 322 11 31
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Mark STAUBER
Master of Food Science ETH
Federal Office of Public Health
Schwarzenburgstr. 165
Bern 3003, Switzerland
Phone: +41 31 322 95 59
Fax: +41 31 322 95 74
E-mail: mark.stauber@bag.admin.ch

Rudy CAMPOS
Regulatory and Scientific Affairs Manager
Nestec Ltd., 1800
Vevey, Switzerland
Phone: +41 21 924 4547
Fax: +41 21 924 4547
E-mail: rudy.campos@nestle.com

Karin FELTES
Global Regulatory Affairs Manager
DSM Nutritional Products Ltd.
P O BOX 3255
Basel, Switzerland
Phone: +41 61 815 85 64
Fax: +41 61 815 87 70
E-mail: karin.feltes@dsm.com

Manfred LUETZOW
Director
Saqual GmbH
Klosterstrasse 39
Wettingen 5430, Switzerland
Phone: +41 56 4062358
E-mail: maluetzow@saqual.com

Hervé NORDMANN
Ajinomoto Co Inc.
En Crochet 1
CH1143 Apples, Switzerland
Phone: +41 21 800 37 63
Fax: +41 21 800 40 87
E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

Thailand
Thaïlande
Tailandia

Chanin CHAROENPONG
Advisory in Standard of Health Products
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
Nonthaburi 11000, Thailand
Phone: +662 591 8447
Fax: +662 591 8460
E-mail: chanin@fda.moph.go.th

Wacharawan CHOMDONG
Specialist
Thai Frozen Foods Association
92/6 6th Floor Sathorn Thani II BLDG., North Sathorn
Rd., Silom, Bangrak, Bangkok 10500, Thailand
Phone: +662 235 5622-4
Fax: +662 235 5625
E-mail: wacharawan@thai-frozen.or.th

Orawan KAEWPRAKAISANGKUL
Executive Vice President
National Food Institute
2008 Soi Arun Ammarin 36, Arun Ammarin Rd.,
Bangyeekhan, Bangphlad,
Bangkok, Thailand
Phone: +662 886 8088
Fax: +662 883 5851
E-mail: orawan@nfi.or.th

Jutima LIKITRATANAPORN
Food and Drug Technical Officer Senior Professional
level
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
Nonthaburi 11000, Thailand
Phone: +662-5907207
Fax: +662-5907011
E-mail: july@fda.moph.go.th

Nongnuch MAYTEEYONPIRIYA
Scientist, Senior Professional Level
Department of Science Service, Ministry of Science and
Technology
75/7 Rama VI Road, Ratchathewi District
Bangkok, Thailand
Phone: +662 201 7195
Fax: +662 201 7181
E-mail: nmaytee@dss.go.th

Nalinthip PEANEE
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak,
Bangkok, Thailand
Phone: +662 561 2277 ext.1412
Fax: +662 561 3357
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

Vipaporn SAKULKRU
Technical Officer
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Fl Ocean Tower 1Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey,
Bangkok, Thailand
Phone: +662 261 2684-6
Fax: +662 261 2996-7
E-mail: vipaporn@thaifood.org

Torporn SATTABUS
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak,
Bangkok, Thailand
Phone: +662 561 2277 ext.1415
Fax: +662 561 3357
E-mail: torporn@acfs.go.th

Akarat SUKSOMCHEEP
Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
214 Thainamthip Bldg. (4th floor), Vibhavadi-Rangsit
Rd,
Bangkok, Thailand
Phone: +662 835 1421
Fax: +662 835 1019
E-mail: sakarat@apac.ko.com

United Kingdom
Royaume-Uni
Reino Unido

Stephen JOHNSON
Head-Food Additives Branch
Food Standards Agency
5C Aviation House, 125 Kingsway, WC2B 6NH
London, UK
Phone: +44 207 276 8508
Fax: +44 207 276 8514
E-mail: Stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk

Glynis GRIFFITHS
Senior Executive Officer, Food Additives Branch
Food Standards Agency
5C Aviation House, 125 Kingsway, WC2B 6NH
London, UK
Phone: +44 207 276 8556
Fax: +44 207 276 8514
E-mail: Glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk

United States of America
États-Unis d'Amérique
Estados Unidos de América

Dennis KEEFFE
Director, Senior Science and Policy Staff
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety
and Applied Nutrition, U.S. Food and Drug
Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD, USA
Phone: + 301 436-1284
Fax: + 301 436-2972
E-mail: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Timothy ADAMS
Scientific Director
Flavor and Extract Manufacturers Association
7325 Bannockburn Ridge Court
Bethesda, MD 20817, USA
Phone: +1 301-509-1495
Fax: +1 202-463-8998
E-mail: tadams@therobertsgroup.net

Susan CARBERRY
Supervisory Chemist
U.S. Food & Drug Administration; Center for Food
Safety & Applied Nutrition; Office of Food Additive
Safety;
5100 Paint Branch Parkway; HFS-265
College Park, MD 20740-3835, USA
Phone: +1-301-436-1269
Fax: + 1-301-436-2972
E-mail: Susan.Carberry@fda.hhs.gov

Lisa CRAIG
Director, Regulatory Affairs
Abbott Nutrition
625 Cleveland Avenue
Columbus OH 43215, USA
Phone: 614-624-3696
Fax: 614-727-3696
E-mail: lisa.craig@abbott.com

Daniel FOLMER
Chemist
US Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, HFS-265
College Park, MD, USA
Phone: 301-436-1274
Fax: 301-436-2972
E-mail: daniel.folmer@fda.hhs.gov

Paul HONIGFORT
Consumer Safety Officer
U.S. Food and Drug Administration
HFS-275, 5100 Paint Branch Parkway
Phone: +1-301-436-1206
Fax: +1-301-436-2965
E-mail: paul.honigfort@fda.hhs.gov

John HU
Vice President, USP-CHINA
United States Pharmacopeia
12601 Twinbrook Parkway
Rockville, MD, USA
Phone: +1 301 910-3960
Fax: +1 301 816-8373
E-mail: jh@usp.org

Mari KIRRANE
Wine Trade & Technical Advisor
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
221 Main Street, Suite 1340
San Francisco, CA 94105, USA
Phone: +1-513-684-3289
Fax: +1-202-453-2678
E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Barbara MCNIFF
Senior International Issues Analyst
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue
Washington, D.C., USA
Phone: 202 690-4719
Fax: 202 720-3157
E-mail: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov

Jeff MOORE
Scientist
U.S. Pharmacopeia
12601 Twinbrook Parkway
Rockville, MD, USA
Phone: +301-816-8288
Fax: +301-816-8373
E-mail: JM@usp.org

Bernard MURPHY
Executive Vice President
Jones-Hamilton Co.
30354 Tracy Road
Walbridge, USA
Phone: 1-419-666-9838
Fax: 1-419-662-5031
E-mail: bmurphy@JONES-HAMILTON.COM

Sean TAYLOR
Assistant Scientific Director
The Roberts Group
1620 I Street NW, Suite 925
Washington, DC 20006, USA
Phone: +1 202-331-2328
Fax: +1 202-463-8998
E-mail: staylor@therobertsgroup.net

Chih-Yung WU
International Trade Specialist
USDA/FAS
1400 Independence Ave S.W.
Washington DC, USA
Phone: +1 202-720-9058
Fax: +1 202-690-0677
E-mail: chih-yung.wu@fas.usda.gov

Viet Nam
Viet Nam
Viet Nam

Vu Ngoc QUYNH
Vietnam Codex Office
Ministry of Health
70 Tran Hung Dao Street
Hanoi, Viet Nam
Phone: +84 4 39426605
Fax: +84 4 38222520
E-mail: vnquynhcodex@tcvn.gov.vn

Le Thi Thuy HANG
Food Analyst
Quality Testing Center1-STAMEQ-Ministry of Science
and Technology
7 Floor, E building, Quatest1, N08 HoangQuocViet
Street; CauGiay Distric
Hanoi, Viet Nam
Phone: +84 437564618
Fax: +84 438361199
E-mail: testlab4@quatest1.com.vn
lethuyhang0109@yahoo.com.vn

Nguyen Thi HUONG
Stevia Ventures Corporation
No 602, CC2A, Thanh Ha Bulding, Bac Linh Dam,
Hoang Mai, Hanoi, Viet Nam
Phone: +84 983579478
Fax: +84 46416824
E-mail: smartlawyer_vn@yahoo.com.vn
steviaventures@gmail.com

The Tuong TRAN
Quality and Environment Division, Department of Crop
Production, MARD, Hanoi, Viet Nam
Phone: +84 437347461
Fax: +84 437344967
E-mail: tuongtt2002@yahoo.com

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES**

**AIDGUM (International Association for the
Development of Natural Gums)**

John LUPIEN
Professor
University of Massachusetts
129, Rue de Croisset, BP 4151
76723 Rouen Cedex 3, France
Phone: +39 0657250042
E-mail: john@jrlupien.net

**AMFEP (Association of Manufacturers of Enzyme
Products)**

Danielle PRAANING
DSM
PO Box 1, 2600 MA
Delft, The Netherlands
Phone: +31 15 2793960
Fax: +31 15 2793614
E-mail: Danielle.praaning@dsm.com

Dorthe HELNOV
Regulatory Affairs Manager
NOVOZYMES A/S
Krogshoejvej 36, Bagsvaerd, Denmark
Phone: +45 4446 0000
Fax: +45 4498 4647
E-mail: dhel@novozymes.com

CEFIC (European Chemical Industry Council)

Line JENSEN
Project Assistant
CEFIC
Av. Van Nieuwenhuyse 4
1160 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 676 7334
E-mail: lje@cefic.be

Ruby Leah "Beam" SUFFOLK
Regulatory Affairs Manager Europe
CEFIC
Av. Van Nieuwenhuyse 4
1160 Brussels, Belgium
Phone: +4144 7283137
Fax: +4144 7282965
E-mail: bsuffolk@dow.com

Marc VERMEULEN
Cefic Director Foodchain and Protection
Cefic
Av. Van Nieuwenhuyse 4
1160 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 676 7446
E-mail: mve@cefic.be

CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)

Camille PERRIN
Scientific & Regulatory Affairs Manager
CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)
182 avenue de Tervuren
Brussels, Belgium
Phone: +32 2 762 07 60
Fax: +32 2 771 00 26
E-mail: camille.perrin@cefs.org

CIAA (Confederation of the Food and Drink Industries of the E.U.)

Joy HARDINGE
Regulatory Consultant
43 Avenue des Arts B1040
Brussels, Belgium
Phone: +32 2 514 1111
Fax: +32 2 511 2905
E-mail: ciaa@ciaa.eu

EFEMA (European Food Emulsifier Manufacturers' Association)

Lisa JENSEN
Regulatory Affairs Manager
Danisco A/S
Edwin Rahrs Vej 38
Brabrand, Denmark
Phone: +4589435123
Fax: +4586255169
E-mail: lisa.jensen@danisco.com

EFLA (European Food Law Association)

Xavier LAVIGNE
European Food Law Association (EFLA)
Rue De L'Association 50
Brussels 1000, Belgium
Phone: +32 2 218 1470
Fax: +32 2 219 7342
E-mail: secretariat@efla-aeda.org

ETA (Enzyme Technical Association)

Huub SCHERES
Director of Regulatory Affairs
Genencor H Danisco Division
Archimedesweg 30
2333 CN Leiden, The Netherlands
Phone: +31-71-568-6168
Fax: +31-71-568-6169
E-mail: huub.scheres@danisco.com

IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations)

Peter BERRY OTTAWAY
Technical Advisor
IADSA
Rue de l'Association 50
1000 – Brussels, Belgium
Phone: 00 32 2 209 11 55
Fax: 00 32 2 219 73 42
E-mail: secretariat@iadsa.be

IAI (International Aluminium Institute)

Ian M. F. ARNOLD
Health Consultant
International Aluminium Institute
627 Kochar Drive
Ottawa, Ontario
Phone: +1 613 228 3054
Fax: +1 613 292 0089
E-mail: imfarnold@ca.inter.net

ICA (International Co-operative Alliance)

Toshiyuki HAYAKAWA
Staff of Safety Policy Service
Japanese Consumers' Co-operative Union
Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku
Tokyo 150-8913, Tokyo, Japan
Phone: +81-3-5778-8109
Fax: +81-3-5778-8125
E-mail: toshi-yuki.hayakawa@jccu.coop

ICA/IOCCC (International Confectionery Association)

Christopher MAHONY
Executive Director
International Confectionery Association
885 Don Mills Road, Suite 301
Ontario, Canada
Phone: +1 416 510 8034
Fax: +1 416 510 8044
E-mail: cmahony@cmaonline.ca
cmahony@international-confectionery.com

ICBA (International Council of Beverages Associations)

Päivi JULKUNEN
Chair, ICBA Committee for Codex
International Council of Beverages Associations
c/o American Beverage Association, 1101 Sixteenth
Street, NW
Washington, DC 20036, USA
Phone: +1 202 463 6732
Fax: +1 202 659 5349
E-mail: pjulkunen@na.ko.com

George PUGH
Senior Manager, Toxicology
The Coca-Cola Company
One Coca-Cola Plaza
Atlanta, GA 30301, USA
Phone: +1 404 676 3024
Fax: +1 404 598 3024
E-mail: gepugh@na.ko.com

Kensuke WATANABE
Technical Adviser (Japan Soft Drinks Association)
103-0022 Nihonbashi-Muromachi
Chuo-ku, Tokyo, Japan
Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3270-7300
Fax: +81-3-3270-7306
E-mail: Keusuke_Watanabe@suntory.co.jp

Steven LI
Science Manager
CC Beverages (Shanghai) Co., Ltd
1702 Full Link Plaza Mansion
Beijing, China
Phone: +86-10-58610-231
E-mail: stevli@apac.ko.com

ICGA (International Chewing Gum Association)

Christophe LEPRÉTRE
Manager, Regulatory & Scientific Affairs
International Chewing Gum Association
C/o Keller and Heckman LLP, Avenue Louise, 523
Brussels, Belgium
Phone: +32 2 645 50 60
Fax: +32 2 645 50 50
E-mail: icga@gumassociation.org

ICGMA (International Council of Grocery Manufacturers Associations)

Maia JACK
Senior Manager, Science Policy – Chemical Safety
Grocery Manufacturers Association (GMA)
1350 I (Eye) St, NW, Suite 300
Washington, D.C., U.S.A.
Phone: +202 639 5922
Fax: +202 639 5991
E-mail: MJack@gmaonline.org

IDF/FIL (International Dairy Federation)

Allen SAYLER
Vice President
International Dairy Foods Association
1250 H St. NW, Suite 900
Washington, DC 20005, USA
Phone: 202-841-1029
Fax: 202-331-7820
E-mail: asayler@idfa.org

Aurélie DUBOIS
Standards Officer
International Dairy Federation
80 Boulevard Auguste Reyers
1030 Brussels, Belgium
Phone: +32 27068645
Fax: +32 27330413
E-mail: adubois@fil-idf.org

Meiyan YU
The Chinese National Committee of the IDF
337 Xuefu Road
Harbin 150086, China
Phone: +86 451 8666 1498
Fax: +86 451 8666 1498
E-mail: meiyanyu@vip.163.com

IFAC (International Food Additives Council)

Lyn NABORS
President
International Food Additives Council
1100 Johnson Ferry Road – Suite 300
Atlanta, GA 30342, USA
Phone: 404 252-3663
Fax: 404 252-0774
E-mail: lnabors@kellencompany.com

Steven BASART
Senior Consultant
Kellen Company Beijing
11F/R 1177 Block A Xiangquandli N. Road – E Third
Ring
Beijing, China
Phone: + 86 10 5923 1096
Fax: + 86 10 5923 1090
E-mail: sbasart@kellencompany.com

Richard GREEN
Director, Global Regulatory Affairs
CP Kelco/HEM
2025 E Harbor Dr
San Diego, CA 92113, USA
Phone: 619-778-3684
Fax: 619-595-5036
E-mail: rick.green@cpkelco.com

Pierre KIRSCH
Scientific & regulatory advisor
Lubrizon
Avenue du Pesage 18/9
1050 Brussels, Belgium
Phone: +32 473974002
E-mail: kirsch@skynet.be

Daniel LIU
Regulatory Affairs Manager
Shanghai Colorcon Coating Technology Limited
No.688 Chundong Road Xinzhuang Industry Zone,
Minhang
P.O Box 108008
Shanghai 201108, China
Phone: +86 21-54422222*1402
Fax: +86 21-54422229
E-mail: dliu@colorcon.com

Roy LYON
Manager of Regulatory Affairs
Innophos. Inc
259 Prospect Plains Rd
Cranbury NJ 08512, USA
Phone: (609) 366-1282
Fax: (609) 366-1353
E-mail: Roy.Lyon@Innophos.com

Jiasheng SHEN
Regulatory Affairs Manager- Asia Pacific
J.M. Huber
7 F, Xingruan Tech. Plaza No.418 Guiping Road, Cao
He Jing Hi-Tech Park,
Shanghai 200233, China
Phone: +86-13917064696
+86 21 51758466
Fax: +86 21 51758499
E-mail: roy.shen@huber.com

Haley STEVENS
Scientific Affairs Specialist
International Food Additives Council
1100 Johnson Ferry Rd.-Suite 300
Atlanta GA 30342, USA
Phone: 404-252-3663
Fax: (404) 252-0774
E-mail: hstevens@kellencompany.com

Alfons WESTGEEST
Group Vice President
Kellen Company
Avenue Jules Bordet 142
B-1140 Brussels, Belgium
Phone: + 32 2761 1600
Fax: + 32 2 761 1699
E-mail: awestgeest@kellencompany.com

IFT (Institute of Food Technologists)

Rodney J. H. GRAY
Vice President Regulatory Affairs
Martek Biosciences
6480 Dobbin Road
Columbia MD 21045, USA
Phone: + 1 410-807-1230
Fax: + 1 410-740-2985
E-mail: rgray@martek.com

Gloria BROOKS-RAY
Advisor, Codex Alimentarius & International Regulatory
Affairs
Exponent, Inc., P. O. Box 97
Mountain Lakes, NJ 07046, USA
Phone: + 1 973 334 4652
E-mail: gbrooksray@exponent.com

IFU (International Federation of Fruit Juice Producers)

Hany FARAG
Acting Chairman, Commission for Legislation
23, Boulevard des Capucines
Paris, France
Phone: +33 1 47 42 82 80
Fax: +33 1 47 42 82 81
E-mail: ifu@ifu-fruitjuice.com

IOFI (International Organization of the Flavor Industry)

Thierry CACHET
Scientific Director
International Organization of the Flavor Industry (IOFI)
Avenue des Arts 6
BE-1210 Brussels, Belgium
Phone: +32 2214 2052
Fax: +32 2214 2069
E-mail: tcachet@iofiorg.org

ISA (International Sweeteners Association)

Frances HUNT
Secretary General
9, Avenue des Gaulois
Brussels, Belgium
Phone: +32 2 736 53 54
Fax: + 32 2 732 34 27
E-mail: isa@ecco-eu.com

Marinalg International (World Association of Seaweed Processors)

Eunice CUIRLE
Manager
Global Regulatory Affairs FMC Corp. / FMC Bio
Polymer
Avenue Brugmann 12A-Box 12
Brussels 1060, Belgium
Phone: 32 2 538 38 25
Fax: 32 2 538 38 26
E-mail: eunice.cuirle@fmc.com

Alison Joy HARDINGE
Regulatory Adviser/Consultant
Avenue Brugmann 12A-Box 12
1060 Brussels, Belgium
Phone: +44 7710 354981/+ 32 2 538 38 25
Fax: +32 2 538 38 26
E-mail: ajhconsulting@btinternet.com
marinalg@marinalg.org

NATCOL (Natural Food Colours Association)

Mary O'CALLAGHAN
Secretary General
P.O.Box 3255, Boycestown
Carrigaline, Cork, Ireland
Phone: +353 21 4919673
Fax: +353 21 4919673
E-mail: secretariat@natcol.org

OFCA (Organisation des fabricants de produits celluloseux alimentaires)

Chih Chien TSAO
Manager Regulatory Affairs Asia/Pacific
Pesetastraat 5
Barendrecht, Netherlands
Phone: +31 20 4975529
Fax: +31 10 4975111
E-mail: dtsao@ashlahd.com

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES**

**Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et
l'agriculture
Organización des las Naciones Unidas para la
agricultura y la alimentación**

Annika WENNBERG
Senior Officer,
FAO Joint Secretary to JECFA
Nutrition and Consumer Protection Division
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: + 39 06570 53283
Fax: + 39 06570 54593
E-mail: annika.wennberg@fao.org

**World Health Organization (WHO)
Organisation mondiale de la Santé (OMS)
Organización Mundial de la Salud (OMS)**

Angelika TRITSCHER
WHO Joint Secretary to JECFA and JMPR
Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne
Diseases
20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
Switzerland
Ph: +41 22 791 1523
Fax: +41 22 791 4848
E-mail: trischer@who.int

SeoungYong LEE
Scientist
Department of Food Safety and Zoonoses
World Health Organization
20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 791 36 04
Fax: +41 22 791 48 07
E-mail: leese@who.int

SECRETARIAT

CCFA Secretariat (Chinese Secretariat)

Xiumei LIU
Professor
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67770158
Fax: +86 10 67711813
E-mail: xmliu01@yahoo.com.cn secretariat@ccfa.cc

Jing TIAN
Assistant Researcher
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: tianjing960928@126.com

Jianbo ZHANG
Assistant Researcher
National Institute of Nutrition and Food Safety,
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: zhjb@ccfa.cc

Xuedan MAO
Assistant Researcher
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: maoxuedan@163.com

Lei ZHU
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: zhulei@ccfa.cc

Huali WANG
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: whl8208@sina.com.cn

Lihua ZHU
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: zhulihua2011@yahoo.com.cn

Yi SHAO
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87720035
Fax: +86 10 67711813
E-mail: sy1982bb@yahoo.com.cn

Hao DING
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67768526
Fax: +86 10 67711813
E-mail: thorninmay@gmail.com

**Joint FAO/WHO Food Standards Programme
(Codex Secretariat)**

Annamaria BRUNO
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 56254
Fax: +39 06570 54593
E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Jeronimas MASKELIUNAS
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 53697
Fax: +39 06570 54593
E-mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Heesun KIM
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +39 06570 54796
Fax: +39 06570 54593
E-mail: heesun.kim@fao.org

Annexe II

MESURES À PRENDRE SUITE AUX MODIFICATIONS APPORTÉES AU STATUT DES DOSES JOURNALIÈRES (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS D'ORDRE TOXICOLOGIQUE DÉCOULANT DE LA 71^{ÈME} RÉUNION DU JECFA

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du 42 ^{ème} CCFA
	Glycosyltransférase ramifiante de <i>Rhodothermus obamensis</i> exprimé en <i>Bacillus subtilis</i>	Ajouter au répertoire des auxiliaires technologiques (IPA).
427	Gomme cassia	Pas d'action.
952(i) 952(ii) 952(iv)	Acide cyclamique et ses sels Acide cyclamique Cyclamate de calcium Cyclamate de sodium	Renvoyer à la 33 ^{ème} session de la commission une disposition de 350 mg/kg dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (associée aux notes 17 et 127) pour adoption à l'étape 5/8 et interrompre le travail sur les avant-projets de dispositions pour les cyclamates dans les catégories alimentaires 14.1.4.1, 14.1.4.2 et 14.1.4.3.
1504(i) 1504(ii)	Cyclotétragluucose Sirop de cyclotétragluucose	Requête d'observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi de la cyclotétragluucose et le sirop de cyclotétragluucose pour examen lors du 43 ^{ème} CCFA ; Attribution d'un numéro de SIN (voir décision pertinente dans le point 7a de l'ordre du jour).
	Phosphate d'ammonium ferreux	Pas d'action.
445(i)	Ester de glycérol de colophane (GEGR)	Attribution d'un numéro de SIN (voir décision pertinente dans le point 7a de l'ordre du jour); Encourager la soumission au JECFA des données requises pour les normes.
445(iii)	Ester de glycérol de colophane de bois (GEWR)	Encourager la soumission des données requises pour les normes.
445(ii)	Ester de glycérol de résine de tall oil (GETOR)	Attribution d'un numéro de SIN (voir décision pertinente dans le point 7a de l'ordre du jour); Encourager la soumission au JECFA des données requises sur la composition et pour les normes.
160d(i) 160d(iii) 160d(ii)	Lycopène, toutes sources confondues Lycopène (synthétique) Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i> Extrait de lycopène de tomate	Inclure les lycopènes (SIN 160d) dans le tableau 3 de la NGAA et distribuer pour observations à l'étape 3; Requête d'observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi des lycopènes (SIN 160d) dans les catégories d'aliments citées dans l'annexe du tableau 3; Interrompre le travail sur tous les projets et avant-projets relatifs aux dispositions pour les lycopènes dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.
905a	Huile minérale (de viscosité basse et moyenne) classe II et classe III	Encourager la soumission au JECFA des données requises.
414a	Acide succinique octényle (OSA) gomme arabique modifiée	Attribution d'un numéro de SIN (voir décision pertinente dans le point 7a de l'ordre du jour); Encourager la soumission au JECFA des données requises.
514	Hydrogénosulfate de sodium	Inclure l'hydrogénosulfate de sodium dans le tableau 3 de la NGAA et distribuer pour observations à l'étape 3; Requête d'observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi de l'hydrogénosulfate de sodium dans les catégories d'aliments citées dans l'annexe du tableau 3.
473a	Oligoesters de saccharose (SOE) de type I et type II	Requête d'observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi des oligoesters de saccharose de type I et type II.

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
PROJETS ET AVANT-PROJETS DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS
ALIMENTAIRES

(pour adoption aux étapes 8 et 5/8)*

SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME

Sel d'aspartame-acesulfame SIN: 962
 Fonction: Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	350 mg/kg	113	5/8	

CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE

Caramel III - procédé à l'ammoniaque SIN: 150c
 Fonction: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.4	Produits similaires à la crème	5000 mg/kg		8	2010r
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	5000 mg/kg		8	2010r
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	50000 mg/kg		8	2010r
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	50000 mg/kg		5/8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	50000 mg/kg		8	2010r
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	500 mg/kg		5/8	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	20000 mg/kg		5/8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	20000 mg/kg		8	2010r
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	200 mg/kg		8	2010r
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200 mg/kg		8	2010r
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200 mg/kg		8	2010r
04.1.2.7	Fruits confits	200 mg/kg		8	2010r
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	200 mg/kg		8	2010r
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	50000 mg/kg	76 & 161	8	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	50000 mg/kg	161	8	2010r

* Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions actuellement adoptées de la NGAA sont surlignées en gris.

CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	50000 mg/kg		8	2010r
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50000 mg/kg	161	8	2010r
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	50000 mg/kg	161	8	
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	50000 mg/kg	161	8	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50000 mg/kg		8	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	50000 mg/kg	183	8	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50000 mg/kg	153 & UU	5/8	
06.8.1	Boissons à base de soja	1500 mg/kg		5/8	
06.8.8	Autres produits protéiques de soja	20000 mg/kg		5/8	
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	50000 mg/kg	161	5/8	
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	4 & 16	8	2010r
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	95	5/8	
10.1	Œufs frais	20000 mg/kg	4	8	2010r
10.3	Œufs en conserve, incluant les œufs conservés en base alcaline, salés et en boîte	20000 mg/kg	4	5/8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	20000 mg/kg		8	2010r
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50000 mg/kg	VV	5/8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	50000 mg/kg		8	2010r
12.3	Vinaigres	1000 mg/kg	XX	8	2010r
12.4	Moutardes	50000 mg/kg		8	2010r
12.5	Potages et bouillons	25000 mg/kg		8	2010r
12.6	Sauces et produits similaires	50000 mg/kg		8	2010r
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	20000 mg/kg		8	2010r
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20000 mg/kg		8	2010r
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	20000 mg/kg		8	2010r
13.6	Compléments alimentaires	20000 mg/kg		8	2010r
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	5000 mg/kg	YY	8	2010r

CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	10000 mg/kg	160 & ZZ	5/8	
14.2.1	Bière et boissons maltées	50000 mg/kg		8	2010r
14.2.2	Cidre et poiré	1000 mg/kg		8	2010r
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	50000 mg/kg		8	2010r
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	1000 mg/kg		8	2010r
14.2.5	Hydromel	1000 mg/kg		8	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	50000 mg/kg		8	2010r
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	50000 mg/kg		8	2010r

CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE

Caramel IV - procédé au sulfite SIN: 150d
Fonction: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.8.8	Autres produits protéiques de soja	20000 mg/kg		5/8	
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	50000 mg/kg	161	5/8	
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50000 mg/kg	161	5/8	
10.1	Œufs frais	20000 mg/kg	4	8	2010r
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	10000 mg/kg		5/8	

CARMINS

Carmins SIN: 120
Fonction: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.8.1	Boissons à base de soja	100 mg/kg	178	5/8	

CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)

bêta-Carotènes (légumes) SIN: 160a(ii)
Fonction: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	100 mg/kg		5/8	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000 mg/kg	153	5/8	
09.1.1	Poisson frais	100 mg/kg	4, 16 & 50	8	
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	100 mg/kg		5/8	

CAROTÉNOÏDES

bêta-Carotènes (synthétique)	SIN: 160a(i)	bêta-Carotènes (<i>Blakeslea trispora</i>)	SIN: 160a(iii)
bêta-apo-8'-Caroténal	SIN: 160e	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'-	SIN: 160f

Fonction: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	35 mg/kg		8	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200 mg/kg	161	8	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500 mg/kg	4, 16 & 161	8	
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, aloès ordinaire), algues marines	50 mg/kg	161	8	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	50 mg/kg	161	8	
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	50 mg/kg	161	5/8	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50 mg/kg	92 & 161	8	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100 mg/kg	161	8	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100 mg/kg	183	8	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	100 mg/kg	16	8	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	20 mg/kg	16	8	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	20 mg/kg	16	8	
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	20 mg/kg	16	8	
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	100 mg/kg		8	

OXYDE DE CHLORINE

Peroxyde de chlore	SIN: 926
--------------------	----------

Fonction: Agent de traitement de la farine

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.2.1	Farines	30 mg/kg	87	8	2010

CYCLAMATES

Acide cyclamique	SIN: 952(i)	Cyclamate de calcium	SIN: 952(ii)
Cyclamate de sodium	SIN: 952(iv)		
Fonction: Edulcorant			

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	350 mg/kg	17 & 127	8	

VERT SOLIDE FCF

Vert solide FCF	SIN: 143
Fonction: Colorant	

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	290 mg/kg	PP	5/8	

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN

Extrait de peau de raisin	SIN: 163(ii)
Fonction: Colorant	

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200 mg/kg		8	
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	1000 mg/kg	4, 16 & 94	8	
10.1	Œufs frais	1500 mg/kg	4	5/8	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	300 mg/kg	181	5/8	

HYDROXYBENZOATES, PARA-

para-Hydroxybenzoate d'éthyle	SIN: 214	para-Hydroxybenzoate de méthyle	SIN: 218
Fonction: Agents conservateurs			

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.1.2.2	Fruits secs	800 mg/kg	27	8	
04.1.2.7	Fruits confits	1000 mg/kg	27	8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	800 mg/kg	27	8	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	800 mg/kg	27	8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	800 mg/kg	27	8	
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, aloès ordinaire), algues marines	1000 mg/kg	27	8	
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000 mg/kg	27	8	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000 mg/kg	27	8	

HYDROXYBENZOATES, PARA-

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1500 mg/kg	27	8	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300 mg/kg	27	8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	300 mg/kg	27	8	
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	36 mg/kg	27	8	
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	27	8	
12.4	Moutardes	300 mg/kg	27	8	
12.6	Sauces et produits similaires	1000 mg/kg	27	8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500 mg/kg	27	8	
14.2.2	Cidre et poiré	200 mg/kg	27	8	
14.2.5	Hydromel	200 mg/kg	27	8	
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	300 mg/kg	27	8	

OXYDES DE FER

Oxyde de fer, noir	SIN: 172(i)	Oxyde de fer, rouge	SIN: 172(ii)
Oxyde de fer, jaune	SIN: 172(iii)		
Fonction: Colorant			

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	50 mg/kg	95	5/8	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	50 mg/kg	95	8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	150 mg/kg		8	

NISINE

Nisine	SIN: 234
Fonction: Agents conservateurs	

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.6.5	Produits similaires au fromage	12.5 mg/kg	28	8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	3 mg/kg	28	8	

PHOSPHATES

Acide phosphorique	SIN: 338	Phosphate de sodium dihydrogène	SIN: 339(i)
Phosphate disodique d'hydrogène	SIN: 339(ii)	Phosphate trisodique	SIN: 339(iii)
Phosphate de potassium dihydrogène	SIN: 340(i)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	SIN: 340(ii)
Phosphate tripotassique	SIN: 340(iii)	Phosphate de calcium dihydrogène	SIN: 341(i)
Phosphate de calcium d'hydrogène	SIN: 341(ii)	Phosphate tricalcique	SIN: 341(iii)
Phosphate d'ammonium dihydrogène	SIN: 342(i)	Phosphate diammonique d'hydrogène	SIN: 342(ii)
Phosphate monomagnésique	SIN: 343(i)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	SIN: 343(ii)
Phosphate trimagnésique	SIN: 343(iii)	Diphosphate disodique	SIN: 450(i)
Diphosphate trisodique	SIN: 450(ii)	Diphosphate tetrasodique	SIN: 450(iii)
Diphosphate tétrapotassique	SIN: 450(v)	Diphosphate dicalcique	SIN: 450(vi)
Diphosphate biacide de calcium	SIN: 450(vii)	Triphosphate pentasodique	SIN: 451(i)
Triphosphate pentapotassique	SIN: 451(ii)	Polyphosphate sodique	SIN: 452(i)
Polyphosphate potassique	SIN: 452(ii)	Polyphosphate de sodium-calcium	SIN: 452(iii)
Polyphosphate calcique	SIN: 452(iv)	Polyphosphate d'ammonium	SIN: 452(v)
Phosphate d'os	SIN: 542		

Fonction: adjuvant, agent antiagglomérant, antioxydant, régulateur d'acidité, agent de rétention de couleur, émulsifiant, agent affermissant, arôme

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	1000 mg/kg	33	5/8	
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	2200 mg/kg	33	8	
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	1100 mg/kg	33	8	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	2200 mg/kg	33 & NN	8	
13.6	Compléments alimentaires	2200 mg/kg	33	8	
14.2.2	Cidre et poiré	880 mg/kg	33	8	

PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)

Ponceau 4R (Rouge de cochenille A) SIN: 124

Fonction: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.8.1	Boissons à base de soja	50 mg/kg		5/8	

RIBOFLAVINES

Riboflavine, synthétique SIN: 101(i) Riboflavine 5'-phosphate sodique SIN: 101(ii)

Riboflavine (Bacillus subtilis) SIN: 101(iii)

Fonction: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.8.1	Boissons à base de soja	50 mg/kg		5/8	
12.9.1	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)	30 mg/kg		5/8	

SACCHARINES

Saccharine	SIN: 954(i)	Saccharine de calcium	SIN: 954(ii)
Saccharine de potassium	SIN: 954(iii)	Saccharine de sodium	SIN: 954(iv)
Fonction: Edulcorant			

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200 mg/kg	161 & 166	8	

SORBATES

Acide sorbique	SIN: 200	Sorbate de sodium	SIN: 201
Sorbate de potassium	SIN: 202	Sorbate de calcium	SIN: 203
Fonction: antioxydants, Agents conservateurs, stabilisant			

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.6.5	Produits similaires au fromage	3000 mg/kg	3 & 42	8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	1000 mg/kg	42	8	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1000 mg/kg	42 & MM	8	
12.9.1	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)	1000 mg/kg	42	5/8	
12.9.2.1	Sauce fermentée de soja	1000 mg/kg	42	5/8	
12.9.2.3	Autres sauces de soja	1000 mg/kg	42	5/8	

SUCROGLYCÉRIDES

Sucroglycérines	SIN: 474
Fonction: émulsifiant, stabilisant, épaississant	

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	20000 mg/kg		8	
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	10000 mg/kg	102	8	

Notes

- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 17 En tant qu'acide cyclamique.
- Note 27 En tant qu'acide para-hydroxibenzoïque.
- Note 28 Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient : $[(33\ 000\ \text{U/kg du poids corporel}) \times (0,025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg du poids corporel}$.
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
- Note 76 Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
- Note 92 À l'exclusion des sauces à base de tomate
- Note 94 Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.
- Note 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.
- Note 102 Utilisation dans les émulsions grasses, uniquement en boulangerie.
- Note 113 Niveau d'emploi signalé en équivalents d'acésulfame potassium (le niveau maximal signalé peut être converti sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (le niveau maximal signalé peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 153 Pour utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 160 Pour utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule
- Note 166 Pour les pâtes à tartiner à base de lait seulement.
- Note 178 Exprimé en tant qu'acide carminique.
- Note 181 Exprimé en tant qu'anthocyanine.
- Note 183 Les produits se conformant à la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* [CODEX STAN 87 - 1981] peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface.
- Note MM Pour les produits liquides uniquement.
- Note NN Pour utilisation dans les crustacés et les pâtes de poisson uniquement.
- Note PP Pour utilisation uniquement dans les nouilles instantanées conformément à la *Norme pour les nouilles instantanées* (CODEX STAN 249-2006).
- Note UU A l'exclusion des nouilles instantanées contenant des légumes et des oeufs.
- Note VV Uniquement pour les produits cristallins et les enrobages au sucre.
- Note XX 50,000 mg/kg pour les vinaigres saumurés et balsamique uniquement.
- Note YY 10,000 mg/kg pour les produits à base de café prêts à boire
- Note ZZ Pour les succédanés de café uniquement

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

RÉVOCATION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

(pour approbation)

CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE

Caramel III - procédé à l'ammoniaque SIN: 150c

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4.3	Crème épaisse (nature)	BPF		8
01.6.1	Fromage frais	BPF		8
01.6.4	Fromage fondu	BPF		8
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	BPF	50	8
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF		8
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	BPF		8

CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE

Caramel IV - procédé au sulfite SIN: 150d

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.2.2	Assaisonnements et condiments	BPF		8

Notes

Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

**INTERRUPTION DES TRAVAUX SUR LES PROJETS ET LES AVANT-PROJETS DE
DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(à titre informatif)

ROUGE ALLURA AC

Rouge allura AC

SIN: 129

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	290 mg/kg		3

SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE

Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique SIN: 442

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	BPF		6
01.4	Crème (nature) et produits similaires	BPF		6
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, aloès ordinaire), algues marines	BPF		6
07.1.1	Pains et petits pains	BPF		6

SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME

Sel d'aspartame-acesulfame

SIN: 962

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	1130 mg/kg	113	3
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	2270 mg/kg	113	3
12.3	Vinaigres	4540 mg/kg	113	3
14.1.2.2	Jus de légumes	1360 mg/kg	113	3
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	3100 mg/kg	113	3
14.2.2	Cidre et poiré	790 mg/kg	113	3
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	1080 mg/kg	113	3

CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE

Caramel III - procédé à l'ammoniaque SIN: 150c

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5000 mg/kg		3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	50000 mg/kg		3
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	50000 mg/kg		3
02.1.2	Huiles et graisses végétales	20000 mg/kg		3
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	20000 mg/kg		3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	30000 mg/kg		3
04.1.2	Fruits transformés	80000 mg/kg	182	3
04.2.2	Légumes transformés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	80000 mg/kg	92	3
09.1.1	Poisson frais	BPF	3, 4, 16 & 50	6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	95	3
10.2	Produits à base d'œufs	20000 mg/kg		3
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	50000 mg/kg		3
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	100000 mg/kg		3
12.3	Vinaigres	100000 mg/kg		3
14.1.3.2	Nectar de légumes	50000 mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	50000 mg/kg		3
14.2	Boissons alcoolisées, incluant les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	50000 mg/kg		3

CAROTÉNOÏDES

bêta-Carotènes (synthétique)	SIN: 160a(i)	bêta-Carotènes (Blakeslea trispora)	SIN: 160a(iii)
bêta-apo-8'-Caroténal	SIN: 160e	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'-	SIN: 160f

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	400 mg/kg		3

CYCLAMATES

Acide cyclamique	SIN: 952(i)	Cyclamate de calcium	SIN: 952(ii)
Cyclamate de sodium	SIN: 952(iv)		

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	1500 mg/kg	17	6
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons similaires	1500 mg/kg	17	6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	1000 mg/kg	17 & 127	3

VERT SOLIDE FCF

Vert solide FCF	SIN: 143
-----------------	----------

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	100 mg/kg	161	6

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN

Extrait de peau de raisin	SIN: 163(ii)
---------------------------	--------------

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	125 mg/kg		6

HYDROXYBENZOATES, PARA-

para-Hydroxybenzoate d'éthyle	SIN: 214	para-Hydroxybenzoate de méthyle	SIN: 218
-------------------------------	----------	---------------------------------	----------

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.2	Fromage affiné	500 mg/kg	27	6
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	12 mg/kg	27	6
04.1.2.1	Fruits surgelés	800 mg/kg	27	6
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	800 mg/kg	27	6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	300 mg/kg	27	6
08.2.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée (viande salée incluse)	BPF	3 & 27	6
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	BPF	3 & 27	6
13.6	Compléments alimentaires	2000 mg/kg	27	3

INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)

Indigotine (Carmine d'indigo)

SIN: 132

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	200 mg/kg		3
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300 mg/kg	161	6

OXYDES DE FER

Oxyde de fer, noir

SIN: 172(i)

Oxyde de fer, rouge

SIN: 172(ii)

Oxyde de fer, jaune

SIN: 172(iii)

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.4	Moutardes	BPF		6
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	BPF		6
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	BPF		6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	BPF		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	BPF		6

LYCOPÈNES

Lycopène (synthétique)

SIN: 160d(i)

Lycopène (Blakeslea trispora)

SIN: 160d(iii)

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1000 mg/kg	52	4
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	100 mg/kg		4
01.4.4	Produits similaires à la crème	1000 mg/kg		4
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100 mg/kg		4
01.6.1	Fromage frais	100 mg/kg		4
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	1000 mg/kg		4
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000 mg/kg		4
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	100 mg/kg		4
01.6.3	Fromage de lactosérum	1000 mg/kg		4
01.6.4.1	Fromage fondu nature	100 mg/kg		4
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	2000 mg/kg		4
01.6.5	Produits similaires au fromage	1000 mg/kg		4
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	1000 mg/kg		4

LYCOPÈNES

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	150 mg/kg		4
01.8	Lactosérum et produits à base de lactosérum, à l'exception des fromages de lactosérum	100 mg/kg		4
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	100 mg/kg		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10 mg/kg		4
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10 mg/kg		4
02.2.1	Beurre	100 mg/kg		4
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	100 mg/kg		4
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	100 mg/kg		4
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	100 mg/kg		4
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000 mg/kg		4
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1000 mg/kg		4
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	100 mg/kg		4
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000 mg/kg		4
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1000 mg/kg		4
04.1.2.7	Fruits confits	200 mg/kg		4
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	182	4
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000 mg/kg		4
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1000 mg/kg		4
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	1000 mg/kg		4
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, aloès ordinaire), algues marines	100 mg/kg		4
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	100 mg/kg		4
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100 mg/kg		4
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	100 mg/kg	92	4
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	200 mg/kg		4

LYCOPÈNES

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	100 mg/kg		4
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	1000 mg/kg	183	4
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	1000 mg/kg		4
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000 mg/kg		4
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1000 mg/kg		4
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000 mg/kg		4
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	1000 mg/kg	184	4
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	1000 mg/kg		4
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	1000 mg/kg		4
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000 mg/kg	153	4
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	150 mg/kg	173	4
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	1000 mg/kg		4
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	1000 mg/kg		4
07.1.1	Pains et petits pains	1000 mg/kg		4
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	1000 mg/kg		4
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	1000 mg/kg		4
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	1000 mg/kg		4
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	1000 mg/kg		4
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1000 mg/kg		4
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	1000 mg/kg		4
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	1000 mg/kg		4
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	1000 mg/kg		4
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg		4
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg		4
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg		4
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg		4
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	1000 mg/kg		4
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	1000 mg/kg		4

LYCOPÈNES

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	100 mg/kg		4
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg		4
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	1000 mg/kg		4
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1000 mg/kg		4
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	1000 mg/kg		4
12.4	Moutardes	300 mg/kg		4
12.5	Potages et bouillons	1000 mg/kg		4
12.6	Sauces et produits similaires	1000 mg/kg		4
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1000 mg/kg		4
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50000 mg/kg		4
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1000 mg/kg		4
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1000 mg/kg		4
13.6	Compléments alimentaires	50000 mg/kg		4
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100 mg/kg		4
14.2.2	Cidre et poiré	200 mg/kg		4
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	1000 mg/kg		4
14.2.5	Hydromel	1000 mg/kg		4
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	1000 mg/kg		4
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	1000 mg/kg		4
15.0	Amuse-gueules salés	1000 mg/kg		4
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000 mg/kg		4

NISINE

Nisine SIN: 234

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	500 mg/kg	28	3

NISINE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.3	Lait concentré et produits similaires (nature)	500 mg/kg	28	3
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	500 mg/kg	28	3
01.6.5	Produits similaires au fromage	500 mg/kg	28	3
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	500 mg/kg	28	3

PHOSPHATES

Acide phosphorique	SIN: 338	Phosphate de sodium dihydrogène	SIN: 339(i)
Phosphate disodique d'hydrogène	SIN: 339(ii)	Phosphate trisodique	SIN: 339(iii)
Phosphate de potassium dihydrogène	SIN: 340(i)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	SIN: 340(ii)
Phosphate tripotassique	SIN: 340(iii)	Phosphate de calcium dihydrogène	SIN: 341(i)
Phosphate de calcium d'hydrogène	SIN: 341(ii)	Phosphate tricalcique	SIN: 341(iii)
Phosphate d'ammonium dihydrogène	SIN: 342(i)	Phosphate diammonique d'hydrogène	SIN: 342(ii)
Phosphate monomagnésique	SIN: 343(i)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	SIN: 343(ii)
Phosphate trimagnésique	SIN: 343(iii)	Diphosphate disodique	SIN: 450(i)
Diphosphate trisodique	SIN: 450(ii)	Diphosphate tetrasodique	SIN: 450(iii)
Diphosphate tétrapotassique	SIN: 450(v)	Diphosphate dicalcique	SIN: 450(vi)
Diphosphate biacide de calcium	SIN: 450(vii)	Triphosphate pentasodique	SIN: 451(i)
Triphosphate pentapotassique	SIN: 451(ii)	Polyphosphate sodique	SIN: 452(i)
Polyphosphate potassique	SIN: 452(ii)	Polyphosphate de sodium-calcium	SIN: 452(iii)
Polyphosphate calcique	SIN: 452(iv)	Polyphosphate d'ammonium	SIN: 452(v)
Phosphate d'os	SIN: 542		

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.2	Fromage affiné	880 mg/kg	33	6
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	1100 mg/kg	33	6
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,	BPF	33	6
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	BPF	33	6

ALUMINOSILICATE DE SODIUM

Aluminosilicate de sodium SIN: 554

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	BPF		6

SORBATES

Acide sorbique	SIN: 200	Sorbate de sodium	SIN: 201
Sorbate de potassium	SIN: 202	Sorbate de calcium	SIN: 203

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.1	Lait et babeurre (nature)	1000 mg/kg	42	6
01.2.1	Laits fermentés (nature)	300 mg/kg	42	6
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	1000 mg/kg	42	6

SORBATES

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	1000 mg/kg	42	6

JAUNE FCF

Jaune FCF

SIN: 110

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	290 mg/kg		3

Notes

- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.
- Note 6 En tant qu'aluminium.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 17 En tant qu'acide cyclamique.
- Note 26 Utilisation dans la levure chimique uniquement.
- Note 27 En tant qu'acide para-hydroxybenzoïque.
- Note 28 Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient : $[(33\ 000\ \text{U/kg du poids corporel}) \times (0,025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg du poids corporel}$.
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 50 Utilisation dans les oeufs de poisson uniquement.
- Note 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.
- Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté.
- Note 90 Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.
- Note 92 À l'exclusion des sauces à base de tomate.
- Note 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.
- Note 113 Niveau d'emploi signalé en équivalents d'acésulfame potassium (le niveau maximal signalé peut être converti sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (le niveau maximal signalé peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 153 Pour utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
- Note 173 À l'exception de l'utilisation dans les desserts à base de fruits de type gelée à 100 mg/kg.
- Note 174 Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559)
- Note 179 Pour utilisation dans le traitement de surface des saucisses.
- Note 182 A l'exception de l'utilisation dans le lait de coco.
- Note 183 Les produits se conformant à la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* [CODEX STAN 87 - 1981] peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface.
- Note 184 Pour utilisation dans les grains de ris enrobés de nutriments seulement.

Annexe VI**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****DEMANDE D'INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES****CARAMEL III – PROCESSUS AMMONIACAL**

Caramel III- Processus ammoniacal SIN: 150c

N° de. Cat.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Info requise
01.6.1	Fromage non affiné	50000 mg/kg		3	Demande l'identification des fromages qui emploient l'additif et le niveau d'emploi.
01.6.2	Fromage affiné	50000 mg/kg		3	Demande l'identification des fromages qui emploient l'additif et le niveau d'emploi
01.6.4	Fromages fondu	50000 mg/kg		3	Demande d'information sur l'emploi de l'additif dans la catégorie d'aliments 1.6.4.1 (fromage nature transformé).
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50000 mg/kg		3	Demande d'information sur les types de produits dans cette catégorie d'aliments dans laquelle le Caramel III - processus ammoniacal est utilisé .
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50000 mg/kg	WW	3	Demande d'information sur l'emploi dans les aliments autres que le sandwich

NISINE

Nisine SIN: 234

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Niveau max	Observations	Étape	Info requise
01.6.1	Fromage non affiné	500 mg/kg	28	3	Demande l'identification des fromages qui emploient l'additif et le niveau d'emploi

PHOSPHATES

Acide phosphorique	SIN: 338	Phosphate de sodium dihydrogène	SIN: 339(i)
Phosphate disodique d'hydrogène	SIN: 339(ii)	Phosphate trisodique	SIN: 339(iii)
Phosphate de potassium dihydrogène	SIN: 340(i)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	SIN: 340(ii)
Phosphate tripotassique	SIN: 340(iii)	Phosphate de calcium dihydrogène	SIN: 341(i)
Phosphate de calcium d'hydrogène	SIN: 341(ii)	Phosphate tricalcique	SIN: 341(iii)
Phosphate d'ammonium dihydrogène	SIN: 342(i)	Phosphate diammonique d'hydrogène	SIN: 342(ii)
Phosphate monomagnésique	SIN: 343(i)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	SIN: 343(ii)
Phosphate trimagnésique	SIN: 343(iii)	Diphosphate disodique	SIN: 450(i)
Diphosphate trisodique	SIN: 450(ii)	Diphosphate tetrasodique	SIN: 450(iii)
Diphosphate tétrapotassique	SIN: 450(v)	Diphosphate dicalcique	SIN: 450(vi)
Diphosphate biacide de calcium	SIN: 450(vii)	Triphosphate pentasodique	SIN: 451(i)
Triphosphate pentapotassique	SIN: 451(ii)	Polyphosphate sodique	SIN: 452(i)
Polyphosphate potassique	SIN: 452(ii)	Polyphosphate de sodium-calcium	SIN: 452(iii)
Polyphosphate calcique SIN:	452(iv)	Polyphosphate d'ammonium	SIN: 452(v)
Phosphate d'os SIN: 542			

N° de Cat.	Catég. d'aliments	Niveau max	Observations	Étape	Info requise
14.2.3	Vins de raisin	440 mg/kg	33	6	Demande d'information sur le besoin technologique des phosphates dans cet aliment

Notes

Note 28 conversion DJA: si une préparation typique contient 0.025 µg/U, alors la DJA de 33 000 U/kg pc devient: $[(33\ 000\ \text{U/kg pc}) \times (0.025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0.825\ \text{mg/kg pc}$

Note 33 En tant que phosphore.

Note WW Pour pâtes à tartiner pour sandwich uniquement.

DOCUMENT DE TRAVAIL**PROPOSITION DE RÉVISION DE SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS (FCS) DE
LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****(pour adoption en tant que nouvelle activité)****1. L'objectif et le champ du travail de révision sur le FCS de la NGAA**

Ce travail vise à réviser le système de classification des aliments (FCS) de la NGAA (CODEX STAN 192-1995, Annexe B) de sorte que les catégories d'aliments qui comprennent le cacao et les produits chocolatés, les bonbons durs et mous, et succédanés du chocolat soient mieux répartis au sein de la classification du FCS.

Cette proposition vise à:

- Réviser les catégories d'aliments 5.1 "Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat ", 5.2 "Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4" et 5.4 "Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées" et leurs sous catégories pertinentes de sorte que le chocolat, tel que défini dans *La norme du Codex pour le chocolat et les produits chocolatés* (CODEX STAN 87-1981), ainsi que les produits chocolatés similaires non standardisés et les produits qui utilisent le chocolat standardisé, soient classifiés de façon plus adéquate au sein de la NGAA.
- Réviser les descripteurs pour les catégories d'aliments 5.1, 5.2 et 5.4 et leurs sous catégories pertinentes par rapport à certaines confiseries contenant du cacao et du chocolat. En particulier, les bonbons durs et mous contenant du cacao, "le chocolat composé" et les produits à "l'enrobage au chocolat composé" et à base de sucre ou les enrobages à base de chocolat pour la confiserie.

On devrait noter qu'à travers la révision du champ du FCS, il peut être nécessaire d'examiner la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments concernées.

Le FCS constitue une partie essentielle de la NGAA. Les dispositions pour les additifs alimentaires dans la NGAA sont établies en se basant sur leurs emplois dans les aliments qui sont inclus dans les différentes catégories d'aliments. Une classification correcte des catégories d'aliments est essentielle pour une interprétation adéquate de la NGAA.

2. Pertinence et opportunité

La révision proposée du FCS permettra d'améliorer la clarté, la transparence et l'exactitude de la NGAA. Actuellement, la classification de la confiserie dans la NGAA ainsi que les descripteurs de ces catégories ne reflètent pas complètement et de façon précise ces types de produits. Une révision pragmatique des catégories et leurs descripteurs est nécessaire afin de corriger leur ambiguïté actuelle.

Différentes questions clé se posent dans la classification actuelle de 05.1 (Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat), 05.2 (Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4" et 5.4) et 05.4 (Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées qui requièrent de nouvelles activités pour aborder de façon complète ces questions:

- (i) Les descripteurs actuels de la catégorie d'aliments 05.1 et ses sous catégories ne sont pas intelligibles en ce qui concerne certaines confiseries contenant du cacao et du chocolat. En particulier, les bonbons durs et mous contenant du cacao, "le chocolat composé" et les produits à "l'enrobage au chocolat composé" et à base de sucre ou les enrobages à base de chocolat pour la confiserie.

- (ii) Le cacao peut être utilisé en tant qu'ingrédient dans les confiseries telles que les bonbons durs (par ex., les losanges contenant du cacao) ou les bonbons mous (par ex, du caramel ou du caramel anglais contenant du cacao). Toutefois les descripteurs des catégories 05.2.1 (bonbon dur) et 05.2.2 (bonbon mou) ne comprennent pas ces confiseries qui contiennent du cacao.
- (iii) "Le chocolat composé" et "les enrobages à base de chocolat composé" peuvent contenir de la liqueur de chocolat, du cacao et plus de 5 pour cent de graisse végétale (autre que le beurre de cacao), et sont utilisés et consommés d'une façon similaire au chocolat. Ces produits ne font pas partie du champ du chocolat ainsi qu'il est défini dans *La norme du Codex pour le chocolat et les produits chocolatés*. Par conséquent ils peuvent être considérés comme des types de confiserie contenant du chocolat. Cependant, le descripteur de la catégorie d'aliments 05.1.5 (Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat) n'inclut pas ces produits.
- (iv) Les enrobages à base de sucre et de chocolat pour la confiserie sont actuellement dans le champ de la catégorie d'aliments 05.4 (Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées). A la différence de certains enrobages pour les produits à cuire au four (par. ex nappages pour gâteaux et biscuits) qui sont aussi inclus dans la catégorie d'aliments 05.4, Les enrobages à base de sucre et de chocolat pour la confiserie ne sont pas consommés tel quel (par. ex, ils sont vendus ou consommés uniquement en tant qu'ingrédient de confiserie, comme le chocolat avec un sucre sec "en coque" ou une crème enrobée de chocolat). Par conséquent, en se basant sur les principes du système de classification de la NGAA, les enrobages à base de sucre et de chocolat pour la confiserie ne devraient pas être inclus dans la catégorie d'aliments 05.4.

La proposition pour réviser le FCS peut requérir:

- La révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA afin de refléter la nouvelle classification des catégories d'aliments de la NGAA;

3. Les aspects majeurs à couvrir

La NGAA (CODEX STAN 192-1995) sera révisée comme suit:

- Le FCS sera révisé conformément à la proposition (Annexe B de la NGAA);
- Les dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments affectés (05.1, 05.2, et 05.4) seront à nouveau réparties conformément à la proposition.

4. Évaluation des critères pour l'établissement des priorités du travail

Critères généraux

La proposition contribuera à la protection du consommateur du point de vue de la santé, de la sécurité alimentaire, garantissant des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires et prenant en compte les besoins identifiés des pays en voie de développement. Cela assurera la réduction des potentiels obstacles au commerce international à partir de diverses interprétations de la NGAA et des diverses législations nationales.

Critères applicables aux sujets généraux

a. Diversification des législations nationales et résultante apparente ou obstacles au commerce international.

Vu la complexité de la catégorie ainsi que la diversité des diverses législations nationales pour la classification de la confiserie, la requête a été formulée d'harmoniser suffisamment les incohérences existantes dans cette catégorie de sorte que le commerce ne soit pas entravé à un niveau international. La classification du FCS fournira une norme harmonisée et une assistance significative à cet effet. Certaines organisations internationales ont suggéré qu'il existait un besoin d'harmonisation des normes pour la confiserie de sorte que le commerce international ne soit pas entravé et de sorte que le consommateur soit suffisamment protégé.

- b. Champ de travail et établissement des priorités entre les différentes sections du travail.* Le FCS constitue une partie intégrale de la NGAA. On prévoit que la proposition améliorera l'exactitude et la transparence du FCS, et reflétera mieux l'emploi des additifs alimentaires dans les confiseries. Cela améliorera la protection du consommateur et assurera des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires. La proposition par conséquent vise en premier lieu à clarifier expliciter les descripteurs pour les catégories d'aliments pour certaines confiseries contenant du cacao et du chocolat, telles que les confiseries douces et moues contenant du cacao, "le chocolat composé" et les produits avec un "enrobage du chocolat composé", et les enrobages (à base de sucre ou chocolat) pour la confiserie. Deuxièmement, il vise à expliciter la catégorie d'aliments appropriée pour les produits qui contiennent du chocolat et d'autres ingrédients (par. ex. les crèmes enrobées de chocolat, les caramels, et les centres à base de gelée, le chocolat enrobé à base de sucre "en coque," les produits à base de chocolat avec les décorations colorées, et le chocolat contenant des noix et des fruits en tant qu'ingrédients intégraux) qui sont actuellement inclus dans la catégorie d'aliments 05.1.4 (Produits au cacao et au chocolat). Une fois que la révision appropriée des descripteurs aura été achevée, comme pour les normes CODEX d'identité, une révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires des catégories modifiées apparaîtra dans les tableaux I et II de la NGAA.
- c. Activité déjà entreprise par d'autres organisations internationales dans ce champ et/ou suggérée par les organismes intergouvernementaux internationaux pertinents.* Cette activité constitue une partie du travail en cours sur la NGAA.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR LES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

(N14-2008)

(Pour adoption à l'étape 5/8)

1. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Les directives visent à fournir des informations sur un emploi fiable des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques et la fiabilité de leurs résidus dans la préparation des aliments et des ingrédients alimentaires.

2. DÉFINITION

On entend par **auxiliaire technologique** toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini.¹

3. PRINCIPES RÉGISSANT L'UTILISATION SANS RISQUE DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

3.1 L'utilisation d'une substance en tant qu'auxiliaire technologique est justifiée quand cette utilisation remplit une ou plusieurs fonctions technologiques pendant le traitement ou la transformation des matières premières, des aliments ou des ingrédients. Les résidus qui restent après avoir retiré l'auxiliaire technologique de l'aliment ne doivent pas remplir de fonction technologique dans le produit final.

3.2 Les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques seront utilisées conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF), à savoir:

- La quantité de la substance utilisée sera limitée au niveau le plus bas possible nécessaire pour accomplir la fonction technologique désirée;
- Les résidus ou les dérivés de la substance qui restent dans l'aliment devraient être réduits à une mesure raisonnablement praticable et ne poseront pas de risque sanitaire; et
- La substance est préparée ou manipulée de la même façon qu'un ingrédient alimentaire.

3.3 L'innocuité de la substance utilisée en tant qu'auxiliaire technologique devra être démontrée par le fournisseur ou l'utilisateur de la substance. La démonstration de l'innocuité devra inclure l'évaluation appropriée de tous résidus non intentionnels ou inévitables quand la substance est utilisée en tant qu'auxiliaire technologique conformément aux BPF.

3.4 Les substances utilisées seront de qualité alimentaire. Pour ce faire, elles seront conformes à la norme d'identité et de pureté correspondante recommandée par la Commission du Codex Alimentarius ou, en l'absence de cette norme, à la norme appropriée établie par un organisme ou un fournisseur national ou international compétent.

3.5 Les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques seront conformes à tout critère microbiologique pertinent établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997) et devraient être préparées et traitées en conformité avec *Le code d'usages international recommandé – Principes généraux de l'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et autres textes Codex pertinents¹.

5.0 ÉTIQUETAGE

5.1 L'étiquetage des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques sera conforme aux critères de la norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus comme tels (CODEX STAN 107-1981) et la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

¹ Commission du Codex Alimentarius, Manuel de procédure, "Section I : Définitions aux fins du Codex Alimentarius"

Annexe IX

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES
ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure)

INS	Nom de l'additif; modification proposée	Modification proposée dans la (les) fonction(s) technologique(s)
101(iii)	Riboflavine (<i>Bacillus subtilis</i>) Riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i>	
170	Carbonates de calcium	colorant de surface, agent antiagglomérant, stabilisant
339	Phosphates de sodium	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, agent de rétention d'eau
339(i)	Phosphate dihydrogéné de sodium	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, humectant , agent de rétention d'eau, tampon , agent levant
339(ii)	Hydrogénophosphate de sodium	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, humectant , agent de rétention d'eau, tampon
339(iii)	Phosphate de sodium tribasique	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, humectant , agent de rétention d'eau, antimicrobien synergiste
340	Phosphates de potassium	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant agent de rétention d'eau
340(i)	Dihydrogénophosphate de potassium	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, humectant , agent de rétention d'eau, tampon
340(ii)	Hydrogénophosphate dipotassique	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, humectant , agent de rétention d'eau, tampon
340(iii)	Phosphate tripotassique	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, humectant , agent de rétention d'eau
341	Phosphates de calcium	régulateur d'acidité, agent de traitement de la farine, agent affermissant, agent de texture, agent levant, agent antiagglomérant, agent de la rétention d'eau
341(i)	Dihydrogénophosphate de calcium	régulateur d'acidité, agent de traitement de la farine, agent affermissant, agent de texture, agent levant, agent antiagglomérant, humectant , agent de rétention d'eau, stabilisant, séquestrant , améliorant de la pâte
341(ii)	Hydrogénophosphate de calcium	régulateur d'acidité, agent de traitement de la farine, agent affermissant, agent de texture, agent levant, agent antiagglomérant, humectant , agent de rétention d'eau, stabilisant, améliorant de la pâte
341(iii)	Phosphate tricalcique	régulateur d'acidité, agent de traitement de la farine, agent affermissant, agent de texture, agent levant, agent antiagglomérant, humectant , agent de rétention d'eau, stabilisant, tampon, agent opacifiant
343 (i)	Phosphate de Monomagnésium Dihydrogénophosphate de magnésium	régulateur d'acidité, agent antiagglomérant
385	Ethylènediamine-tétraacétate de calcium disodique	antioxydant, agent de conservation, séquestrant, agent de rétention du colorant
386	Ethylène-diamine-tétra-acétate de disodium	antioxydant, agent de conservation, séquestrant
400 – 404	Acide alginique et alginates	épaississant, stabilisant, gélifiant, émulsifiant, agent moussant , support , humectant , séquestrant , agent diluant , agent d'enrobage
405	Alginate de propylène glycol	épaississant, émulsifiant, stabilisant, agent moussant , support , gélifiant , agent diluant
407	Carraghénane	épaississant, gélifiant, stabilisant, émulsifiant, support , humectant , agent d'enrobage , agent diluant , agent de recouvrement
407a	Algues eucheama transformées	épaississant, stabilisant, gélifiant, émulsifiant, support , humectant , agent d'enrobage , agent diluant , agent de recouvrement
414a	Acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée	Emulsifiant
425	Konjac	épaississant, stabilisant, gélifiant, émulsifiant, support , humectant , agent d'enrobage

INS	Nom de l'additif; modification proposée	Modification proposée dans la (les) fonction(s) technologique(s)
445	Ester glycérolique de résine de bois Esters glycérides de résine	émulsifiant, stabilisant, agent de glaçage
445(i)	Esters glycériques de gomme-résine	émulsifiant, agent d'ajustement de densité
445(ii)	Esters glycériques de colophane d'huile de pin	émulsifiant, agent d'ajustement de densité
445(iii)	Ester glycérolique de résine de bois	émulsifiant, agent d'ajustement de densité, stabilisant
450	Diphosphates	émulsifiant, stabilisant, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau
450(i)	Diphosphate disodique	émulsifiant, stabilisant, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau, agent de texture, agent tampon
450(ii)	Diphosphate trisodique	émulsifiant, stabilisant, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau, agent de texture
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	émulsifiant, stabilisant, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau, agent de texture, agent tampon
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	émulsifiant, stabilisant, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau, agent de texture
450(vi)	Diphosphate dicalcique	émulsifiant, stabilisant, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau , agent tampon, agent affermissant, agent de texture
450(vii)	Diphosphate de calcium dihydrogène	émulsifiant, stabilisant, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau , agent affermissant, agent de texture, améliorant de la pâte
451	Triphosphates	séquestrant, régulateur d'acidité, agent de texture
451(i)	Triphosphate de pentasodium	séquestrant, régulateur d'acidité, agent de texture, émulsifiant, stabilisant, agent de rétention d'eau
451(ii)	Triphosphate de pentapotassium	séquestrant, régulateur d'acidité, agent de texture, émulsifiant, stabilisant, agent de rétention d'eau
452	Polyphosphates	émulsifiant, stabilisant, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau
452(i)	Polyphosphates de sodium	émulsifiant, stabilisant, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau, agent de texture
452(ii)	Polyphosphates de potassium	émulsifiant, stabilisant, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau, agent de texture
452(vi)	Triphosphosphate de sodium potassium	émulsifiant, stabilisant, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau, agent de texture
460(i)	Cellulose microcristalline (Cellulose gel)	émulsifiant, agent antiagglomérant, agent de texture, agent défloculant, stabilisant, épaississant, agent diluant, support, agent d'enrobage, agent de recouvrement, agent moussant
460(ii)	Cellulose en poudre	émulsifiant, agent antiagglomérant, agent de texture, agent défloculant, stabilisant, épaississant, humectant, agent d'enrobage, agent diluant, agent de recouvrement
461	Methylcellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisant, agent d'enrobage, agent diluant, agent de recouvrement
462	Ethylcellulose	liant, agent de remplissage, agent d'enrobage, épaississant, agent de recouvrement, diluant pour les autres additifs alimentaires
463	Hydroxypropylcellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisant, agent d'enrobage, agent de recouvrement, agent moussant, liant, agent de suspension, agent filmogène
464	Hydroxypropylmethylcellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisant, agent d'enrobage, agent diluant, agent de recouvrement
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	épaississant, stabilisant, émulsifiant, agent affermissant, agent d'enrobage, agent diluant, agent de recouvrement, gélifiant, humectant, agent de suspension
541	Phosphate de sodium aluminium	régulateur d'acidité, émulsifiant
541(i)	Phosphate de sodium aluminium (acidique)	régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent de texture

INS	Nom de l'additif; modification proposée	Modification proposée dans la (les) fonction(s) technologique(s)
541(ii)	Phosphate de sodium aluminium - basique	régulateur d'acidité, émulsifiant, stabilisant, agent de texture
576	Gluconate de sodium	séquestrant, stabilisant, épaississant
904	Shellac Shellac, blanchie	agent d'enrobage, agent de recouvrement, agent de traitement de la surface
1200	Polydextroses	agent diluant, stabilisant, épaississant, humectant, agent de texture, agent d'enrobage, agent de recouvrement
1503	Huile de ricin	solvant utilisé comme support, agent antiagglomérant, agent d'enrobage, émulsifiant, plastifiant
1504(i)	Cyclotétragluose	support
1504(ii)	Sirop de cyclotétragluose	support
1505	Citrate triéthylique	Stabilisateur de la mousse, solvant utilisé comme support, séquestrant, émulsifiant, plastifiant
1518	Triacétine	humectant, émulsifiant, plastifiant, solvant utilisé comme support
1521	Polyéthylène glycol	antiagent moussant, agent d'enrobage, émulsifiant, support, plastifiant

Annexe X**AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES****(à l'étape 5/8 de la procédure)**

Alcool de benzyle (R) (SIN 1519)
Branching glycosyltransferase from *Rhodothermus obamensis* expressed in *Bacillus subtilis* (N)
Lignosulfonate de calcium (40-65) (R) (SIN 1522)
Cyclotétragluucose (R)
Sirop de cyclotétragluucose (R) (SIN 1504(ii))
Esters acides gras et diacétyltartriques de glycérol (R) (SIN 472e)
Arginate d'éthyle laurique (R) (SIN 243)
Phosphate ferreux d'ammonium (N)
Diacétate de glycérol (R) (SIN 1517)
Lycopène (synthétique) (R) (SIN 160d(i))
Extrait de lycopène issu de la tomate (N) (SIN 160d(ii))
Lycopène issu de *Blakeslea trispora* (R) (SIN 160d(iii))
Cellulose microcristalline (R) (SIN 460(i))
Amidons modifiés – Octényle succinate d'amidon sodique (R) (SIN 1450)
Nisine (R) (précédemment appelée préparation à base de nisine) (SIN 234)
Gomme d'acacia modifiée à l'acide succinique octényle (N) (SIN 414)
Pectine (R) (SIN 440)
Sulfate de potassium (R) (SIN 515(i))
Sulfate d'hydrogène de sodium (R) (SIN 514)
Sulfate de sodium (R) (SIN 514(i))
L(+)-tartrate de sodium (R) (SIN 3135(ii))
Sucroglycérides (R) (SIN 474)
Esters de saccharose d'acides gras (R) (SIN 473)
Oligoesters de saccharose type I (N) (SIN 473a)
Oligoesters de saccharose type II (N) (SIN 473a)
Acide tannique (R) (SIN 181)
Dioxyde de titanium (R) (SIN 171)
Citrate de triéthyle (R) (SIN 1505)

¹ N = Nouvelles normes ; R = normes révisées

Annexe XI**LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA**

<i>Question(s) à régler</i>		<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposées par</i>
Additifs alimentaires contenant de l'aluminium¹ Sulfate d'aluminium et d'ammonium; lactate d'aluminium; sulfate d'aluminium; Phosphates d'aluminium	Évaluation de la sécurité sanitaire (biodisponibilité, toxicité développementale, toxicité multi générationnelle)	Fin 2010 (Biodisponibilité Étude de la toxicité pour la reproduction sur deux générations) IFAC; IAI Information à fournir au secrétariat du JECFA en mai 2010	Japon
Silicate d'aluminium et de potassium (SIN 555)	Évaluation de la sécurité sanitaire en tant que support pour TiO ₂ et Fe ₂ O ₃ ; établissement de normes	En 2010 (CIAA)	Allemagne
Pullulane ¹	Évaluation de la sécurité sanitaire (pour emploi en tant que fibre alimentaire)	En 2009	Suisse
Pullulanase ¹	Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de normes	En 2009	Danemark
Agents aromatisants ¹	Évaluation de la sécurité sanitaire et normes (134 composés restants des 315 répertoriés en 2009)	Fin 2009	États-Unis d'Amérique
<i>Benzoe tonkinensis</i> (Gomme de benzoïne, Siam)	Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de normes	Avril 2010	France, UE
Silicate de magnésium (synthétique) (SIN 553(i))	Révision des normes	Disponible 2010	Etats-Unis d'Amérique

<i>Question(s) à régler</i>		<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposées par</i>
Polydiméthylsiloxane (PDMS) (SIN 900a)	Réévaluation de la sécurité alimentaire, abordant des questions spécifiques soulevées par le JECFA	Novembre 2010	(CEFIC)
Jaune de quinoléine (SIN 104); Jaune soleil FCF (SIN 110); Ponceau 4R (SIN 124) ¹	Révision de l'évaluation de la sécurité alimentaire	En 2010 (dans l'attente de l'émission des données soumises à l'EFSA par les sponsors)	Union européenne
hydroxypropylméthylcellulose (SIN 464)	Révision des normes	Novembre 2010	(CEFIC)
Acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée	Réévaluation de la sécurité alimentaire, abordant des questions spécifiques soulevées par le JECFA	Octobre 2010	Etats-Unis d'Amérique

¹ Haute priorité

DESCRIPTIF DE PROJET**PROPOSITION DE RÉVISION DE LA NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE (CODEX STAN 150-1985)****Objectifs et champ d'application de la norme**

La présente norme vise le sel utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire destiné aussi bien à la vente directe au consommateur qu'à l'industrie alimentaire. Elle s'applique également au sel utilisé comme support d'additifs alimentaires et/ou d'éléments nutritifs.

Pertinence et opportunité

La norme Codex pour le sel de qualité alimentaire constitue la référence internationale pour le sel de qualité alimentaire; il est par conséquent d'une importance capitale de la réactualiser et de s'assurer qu'elle fait référence aux méthodes analytiques modernes et correctes.

Les aspects majeurs à couvrir

Actualisation de la Section 4 Additifs alimentaires, Section 5 Contaminants, Section 6 Hygiène, et Section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Evaluation des critères pour l'établissement des priorités du travail***Critères généraux***

La protection du consommateur du point de vue de la santé, sécurité alimentaire, garantissant des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires et prenant en compte les besoins identifiés des pays en voie de développement.

Le sel de qualité alimentaire est un important produit alimentaire commercialisé internationalement. Il est couvert par une norme Codex depuis 1985.

Critères applicables aux produits alimentaires

Le sel (chlorure de sodium) est une denrée alimentaire importante qui n'est pas uniquement employée dans l'alimentation mais également dans d'autres secteurs. La production annuelle globale est actuellement d'environ 250 millions de tonnes dont entre 45 à 50 millions de tonnes sont commercialisées. On évalue à approximativement 10 pour cent le sel produit qui est utilisé dans l'alimentation.

La *Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire* n'est pas uniquement directement applicable au sel à utiliser dans l'alimentation et commercialisé en tant que denrée alimentaire mais également au sel en tant qu'ingrédient qui est omniprésent dans les denrées alimentaires salées et les aliments transformés qui sont commercialisés de façon internationale. La proportion de ce segment ne peut pas être évalué puisque les statistiques commerciales correspondantes ne sont pas disponibles mais les ventes internationales des aliments transformés continuent à croître de façon importante.

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La révision proposée est couverte par le *but 1: Promotion de cadre de travaux réglementaires sûrs*.

Information sur la relation entre la proposition et d'autres documents Codex existants;

Les "*directives générales sur l'échantillonnage*" (CAC/GL 50-2004) s'appliquent uniquement partiellement à la norme du sel de qualité alimentaire. La procédure d'échantillonnage spécifique indiquée dans l'Annexe de la norme est par conséquent importante. Néanmoins, elle pourrait aussi être retirée et par conséquent demeurer une directive industrielle si une telle directive était dans le domaine public.

Identification de quelque exigence qu'elle soit et disponibilité du conseil scientifique d'expert

Aucune.

Identification de tout besoin quel qu'il soit pour un entrant technique à la norme issus d'organismes externes de sorte que celui-ci puisse être planifié

Aucun entrant spécifique requis.

Durée proposée pour l'achèvement de la nouvelle tâche

Date de démarrage de la révision de par le CCFA:	Mars 2010
Approbation par le 33 ^{ème} CAC:	Juillet 2010
Date proposée pour renvoi pour l'adoption aux étapes 5/8	Mars 2011
Date proposée pour l'adoption par la Commission	Juillet 2011