

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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP17/FA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Quarantième session

CICG, Genève, Suisse

17 – 22 juillet 2017

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

RAS de Macao, Chine

20 – 24 mars 2017

TABLE DES MATIÈRES

| | Page |
|---|-------------------|
| RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX | iv |
| LISTE DES ABRÉVIATIONS | vi |
| RAPPORT DE LA 49 ^{ÈME} SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES | 1 |
| | Paragraphe |
| Introduction | 1 |
| Ouverture de la session..... | 2 - 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 d'autres organes subsidiaries (Point 2 de l'ordre du jour) | 6 - 16 |
| Questions d'intérêt découlant de la FAO et de l'OMS et de la 82 ^{ÈME} réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (Point 3a de l'ordre du jour)..... | 17 - 31 |
| Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 82 ^{ÈME} réunion du JECFA (Point 3b de l'ordre du jour) | 32 - 41 |
| Confirmation et/ou révision des limites maximales des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour) | 42 - 44 |
| Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour) | 45 - 56 |
| Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (Point 5 de l'ordre du jour) | |
| Introduction | 57 - 58 |
| Dispositions en suspens du CCFA48; dispositions relatives aux benzoates in FC 14.1.4; dispositions dans FC 5.0 et 5.1; dispositions associées à la Note 22; dispositions dans FC 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4 (rapport du GTE sur la NGAA) (Point 5a de l'ordre du jour) | 59 - 85 |
| Niveaux d'emploi de l'acide adipique (SIN 355) dans diverses catégories d'aliments (réponses à la CL 2016/9-FA) (Point 5b de l'ordre du jour) | 86 - 87 |
| Propositions de nouvelles et/ou la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (réponses à la CL 2016/8-FA, Point 4(a), 4(b) et 4(C) (Point 5c de l'ordre du jour).... | 88 - 90 |
| Document de discussion sur l'emploi de certains additifs alimentaires dans la production du vin (Point 5d de l'ordre du jour)..... | 91 - 102 |
| Document de discussion sur l'emploi des nitrates (SIN 251, 252) et des nitrites (SIN 249, 250) (Point 5e de l'ordre du jour)..... | 103 - 107 |
| Conclusion générale du point 5 de l'ordre du jour | 108 - 111 |
| Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires | |
| Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et du Système de numérotation des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour) | 112 - 118 |
| Propositions d'additions et de modifications à la Liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA (réponses à la CL 2016/13-FA) (Point 7 de l'ordre du jour)..... | 119 - 131 |

| | |
|---|-----------|
| Document de discussion sur la gestion des travaux du CCFA (Point 8 de l'ordre du jour)..... | 132 - 141 |
| Autres questions et travaux futurs (Point 9 de l'ordre du jour) | 142 |
| Date et lieu de la prochaine session (Point 10 de l'ordre du jour) | 143 |

LISTE DES ANNEXES

| | Page |
|--|-------------|
| Annexe I: Liste des participants | 20 |
| Annexe II: Action requise suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques découlant du 82 ^e JECFA.... | 39 |
| Annexe III: Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8) | 41 |
| Annexe IV: Statut de la confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes de produits.... | 43 |
| Annexe V: Amendements proposés pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits (pour adoption)..... | 44 |
| Annexe VI: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption aux étapes 8 et 5/8) et autres dispositions (pour adoption) | 52 |
| Annexe VII: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour approbation) | 88 |
| Annexe VIII: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 3 et étape 2 (pour information) | 89 |
| Annexe IX: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Interruption des travaux (pour information) | 95 |
| Annexe X: Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et du Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1986)</i> (pour adoption à l'étape 5/8)..... | 103 |
| Annexe XI: Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (pour le suivi de la FAO et de l'OMS) | 104 |

| RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX | | | | | |
|---|-------------|--|-----------------------|----------|--|
| Partie responsable | Objectif | Texte/Sujet | Code | Étape | Para. |
| Membres CCEXEC73 CAC40 | Adoption | Avant-projet de <i>normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> | CAC/MISC 6 | 5/8 | 41 et Annexe III, Partie A |
| | | Avant-projet et projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA) | CODEX STAN 192-1995 | 8 et 5/8 | 72, 108 (i), et Annexe VI, Partie A |
| | | Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et du Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> | CAC/GL 36-1989 | 5/8 | 117 (i) et Annexe X |
| | | Amendement de l'introduction à la <i>Liste des normes Codex pour les additifs alimentaires</i> (CAC/MISC 6) | CAC/MISC 6 | - | 41 et Annexe III, Partie B |
| | | Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA concernant l'alignement des normes pour les produits de la pêche surgelés et des <i>Normes pour certains agrumes en conserve</i> (CODEX STAN 254-2007), <i>les tomates en conserve</i> (CODEX STAN 13-1981), <i>les concentrés de tomates traités</i> (CODEX STAN 57-1981) et <i>les olives de table</i> (CODEX STAN 66-1981) et les dispositions relatives aux EDTA dans la <i>Norme pour les crevettes en conserve</i> (CODEX STAN 37-1981) | CODEX STAN 192-1995 | - | 55 (i) point c,d,e, et Annexe VI, Partie B |
| | | Sections pour les additifs alimentaires révisées dans les Normes pour <i>les tomates en conserve</i> (CODEX STAN 13-1981), <i>les concentrés de tomates traités</i> (CODEX STAN 57-1981), <i>le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé</i> (CODEX STAN 36-1981), <i>les crevettes surgelées</i> (CODEX STAN 92-1981), <i>les homards surgelés</i> (CODEX STAN 95-1981), <i>les blocs surgelés de filet de poisson</i> (CODEX STAN 165-1989), <i>les filets de poisson surgelés</i> (CODEX STAN 190-1995); <i>les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire</i> (CODEX STAN 166-1989), et <i>les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus</i> (CODEX STAN 315-2014) | Diverses normes Codex | - | 55 (i) point a,b, et Annexe V |
| CAC40 | Révocation | Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA | CODEX STAN 192-1995 | - | 108 (ii) et Annexe VII |
| CAC40 | Information | Nouvel avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA aux étapes 3 et 2 | | | 108 (iii) et Annexe VIII |
| CAC40 | Information | Projet et avant-projet de disposition relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (interruption) | | | 108 (iv) et Annexe IX |
| CCEXEC73 CCASIA CCSCH | Information | Confirmation de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits | | | 44 et Annexe IV |
| CAC40 | Information | Dispositions relatives à l'or (SIN 175) et à l'argent (SIN 174) (inclusion dans la Liste prioritaire pour évaluation par le JECFA) | | | 8 |

| RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX | | | | | |
|---|---|--|------|-------|------------------------|
| Partie responsable | Objectif | Texte/Sujet | Code | Étape | Para. |
| JECFA | Information | Information sur l'emploi de l'acide adipique (SIN 355) (réponses à la CL 2016/9 -FA) | | | 87 |
| CAC40 FAO/WHO | Information Suivi | Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA | | | 130 et Annexe XI |
| CCPFV | Action | Justification technologique de l'emploi des additifs alimentaires | | | 14 (ii) |
| | Information | Clarification concernant l'emploi possible de colorants dans les pommes de terre frites en relation avec la réduction de l'acrylamide | | | 14 (iii) |
| CCNFSDU | Information | Récapitulatif de l'évaluation par le JECFA des additifs alimentaires utilisés dans les préparations pour nourrissons et des résultats de la 82 ^{ème} réunion du JECFA pour les pectines (SIN 440) et la gomme xanthane (SIN 415) | | | 31 |
| Membres | Information et Action | Actions requises suite aux modifications du statut de la DJA et autres recommandations découlant du 82 ^{ème} JECFA | | | 30 et Annexe II |
| Membres | Information | Interruption de l'examen du document de discussion sur l'emploi de certains additifs alimentaires dans la production du vin | | | 102 |
| GTE (Australie et États-Unis) CCFA50 | Préparation Discussion | Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur les dispositions correspondantes dans la NGAA; approche révisée de l'inclusion des normes de produits dans le Tableau 3 de la NGAA et orientation pour les comités de produits en matière d'alignement | | | 55 (ii) (a,b,c,d) |
| GTE (États- Unis) CCFA50 | Préparation Discussion | Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA | | | 109 |
| GTC sur la NGAA (États- Unis) | Discussion | Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA | | | 111 |
| Membres GTE (Iran et Belgique) CCFA50 | Observations Préparation Discussion | Révision des <i>Noms de catégories et du Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> | | | 117(ii) |
| Membres CCFA50 | Observations Discussion | <i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> (84 ^{ème} JECFA) | | | continu |
| Membres GTC sur la NGAA (États- Unis) CCFA50 | Observations Discussion | Dispositions nouvelles ou révisées de la NGAA | | | continu |
| Membres CCFA50 | Observations Discussion | Propositions d'additions et de modifications à la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA | | | continu |
| GTE (UE et Pays-Bas) CCFA50 | Préparation Discussion | Document de discussion sur l'emploi des nitrates (SIN 251, 252) et des nitrites (SIN 249, 250) | | | 106 |
| Fédération de Russie CCFA50 | Préparation Discussion | Document de discussion sur l'emploi des termes « non transformé » et « nature » dans la NGAA | | | 90 |
| Président du CCFA et présidents du GT sur la NGAA, Alignement, SIN et Priorité Membres CCFA50 | Préparation Discussion | Document de discussion sur les « Stratégies futures » du CCFA | | | 141 |

LISTE DES ABRÉVIATIONS

| | |
|----------|---|
| DJA | Dose journalière admissible |
| | |
| pc | poids corporel |
| CAC | Commission du Codex Alimentarius |
| CCAFRICA | Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique |
| CCASIA | Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie |
| CCCF | Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments |
| CCEXEC | Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius |
| CCFA | Comité du Codex sur les additifs alimentaires |
| CCFFP | Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche |
| CCFO | Comité du Codex sur les graisses et les huiles |
| CCLAC | Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes |
| CCPFV | Comité du Codex sur les fruits et légumes traités |
| CCNFSDU | Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime |
| CCSCH | Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires |
| CFSA | Centre national chinois pour l'évaluation des risques sanitaires des aliments |
| CL | Lettre circulaire |
| CRD | Document de séance |
| UE | Union européenne |
| GTE | Groupe de travail électronique |
| FAO | Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture |
| FC | Catégorie d'aliments |
| NGAA | Norme générale pour les additifs alimentaires |
| GL | Teneurs indicatives |
| OGM | Organisme génétiquement modifié |
| BPF | Bonnes pratiques de fabrication |
| SIN | Système international de numérotation |
| JECFA | Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires |
| NM | Niveau maximal |
| OIV | Organisation internationale de la vigne et du vin |
| GTC | Groupe de travail classique |
| USDA | Département américain de l'agriculture |
| OMS | Organisation mondiale de la santé |
| GT | Groupe de travail |

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa quarante-neuvième session dans la RAS de Macao, Chine, du 20 au 24 mars 2017, à l'aimable invitation du gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Junshi Chen, Professeur au Centre national chinois pour l'évaluation des risques sanitaires des aliments (CFSA) et Dr Yongxiang Fan, Professeur au CFSA, ont respectivement présidé et co-présidé la session. À la session, ont participé 50 pays membres, une organisation membre et 32 organisations au statut d'observateur. La liste des participants est en Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Mr. Jin Xiaotao, Vice-ministre de la Commission nationale de la santé et de la planification familiale chinoise, Ms Chan Hoi Fan, Secrétaire à l'administration et la justice de la RAS de Macao, Chine, et Mr José Maria da Fonseca Tavares, Président du Comité administratif du Bureau des affaires municipales et civiques de la RAS de Macao, Chine, ont ouvert la session, prononcé un discours et chaleureusement salué tous les participants. Leurs discours sont présentés dans le CRD29.

Répartition des compétences¹

3. Le Comité a pris acte de 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.

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

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme son ordre du jour pour la session.
5. Le Comité est convenu d'établir les groupes de travail intra-session (GT) suivants, ouverts à tous les membres et observateurs intéressés et travaillant en anglais uniquement, sur:
 - (i) la confirmation et l'alignement, pour examiner: la confirmation et/ou la révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes du Codex (Point 4a de l'ordre du jour); l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour); et les travaux futurs sur l'alignement (présidé par l'Australie);
 - (ii) le Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires, pour examiner l'avant-projet de révisions des *Noms de catégories et du Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour) (présidé par l'Iran); et
 - (iii) la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA, pour examiner les propositions d'additions et de modifications à la liste prioritaire (Point 7 de l'ordre du jour) (présidé par le Canada).

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)³

6. Le Comité a noté les questions pour information découlant de la CAC39 et autres organes subsidiaires Codex et la clarification dans le document CX/FA 17/49/2 de la réponse du CCNFSDU38 (à savoir, la fourniture d'informations sur la justification technologique de la gomme gellane (SIN 418) à une date ultérieure), qui avait été omise par inadvertance.

Questions découlant de la CAC 39

Dispositions pour l'or (SIN 175) et l'argent (SIN 174)

7. Le Comité a noté que la CAC39 avait demandé au CCFA de poursuivre l'étude des dispositions pour l'or et l'argent. Ces dispositions, qui étaient initialement contenues dans la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981) avaient été exclues de la NGAA lors de l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur la NGAA, vu que ces deux additifs n'avaient pas été entièrement évalués par le JECFA et n'avaient pas de normes.

¹ CRD1.

² CX/FA 17/49/1.

³ CX/FA 17/49/2; CX/FA 17/49/2 Add.1; Demande de la CAC39 au CCFA d'examiner l'emploi de l'or (SIN 175) et de l'argent (SIN 174) (CRD7); Observations de l'Égypte, Kenya, République de Corée, Turquie, IFAC et IFU (CRD8); Inde, Indonésie, Nigéria, Fédération de Russie, Union africaine (CRD14)

Conclusion

8. Le Comité est convenu d'inclure l'or (SIN 175) et l'argent (SIN 174) dans la Liste prioritaire (évaluation de l'innocuité et normes) étant entendu que ces substances seraient supprimées de la Liste prioritaire si la disponibilité des données pour évaluation par le JECFA n'est pas confirmée avant le CCFA50 (Annexe XI).

Questions découlant de CCPFV28Justification technologique de l'emploi des additifs alimentaires dans les fruits et les légumes transformés

9. Le Comité a noté que plusieurs réponses du CCPFV28 n'étaient pas probantes et nécessitaient une clarification supplémentaire.

Dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la Norme pour certains fruits en boîte (CODEX STAN 319-2015) – Annexe sur les ananas en conserve

10. Le Comité est convenu de transmettre au GT d'intra-session sur l'alignement (par. 49) la demande du CCPFV28 d'indiquer dans la NGAA que le polydiméthylsiloxane (SIN 900a) et l'acide ascorbique, L- (SIN 300) étaient les seuls agents respectivement antimoussant et antioxydant utilisés dans les ananas en conserve.

Emploi de colorant dans les pommes de terres frites

11. Pour ce qui est de la demande de clarification sur l'emploi possible de colorants dans les pommes de terres frites en rapport avec la réduction de l'acrylamide, le Secrétariat du JECFA a rappelé au Comité que la diminution de l'exposition à l'acrylamide continuait d'être un objectif majeur en matière de santé publique. Le Secrétariat a expliqué en outre que l'acrylamide se forme durant le traitement thermique à haute température comme la friture et la cuisson et que l'emploi des colorants n'a pas de lien direct avec le niveau d'acrylamide dans les aliments. A cet égard, le Secrétariat du JECFA a souligné qu'il n'y avait pas de relation fonctionnelle directe entre l'emploi des colorants et la diminution de l'exposition des consommateurs à l'acrylamide.
12. Le Comité reconnaît l'importance du problème de sécurité associé à l'acrylamide et a noté que le CCCF avait élaboré le *Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans les aliments* (CAC/RCP 67-2009) et que la justification technologique de l'emploi de colorants dans les fruits et les légumes transformés était du ressort du CCPFV.

Catégorie fonctionnelle de l'acide malique DL (SIN 296)

13. Le Comité a noté la demande du CCPFV d'ajouter « séquestrant » aux catégories fonctionnelles de l'acide malique DL- (SIN 296).

Conclusion

14. Le Comité est convenu de:
- (i) Demander au GTE sur la NGAA (par.109(i)) d'examiner les réponses du CCPFV et de préparer des propositions pour la révision des dispositions correspondantes dans la NGAA pour examen par le CCFA50 relatives à l'emploi:
 - a) des antioxydants et des tocophérols (SIN 307a, b, c) dans FC 04.1.2 « Fruits transformés »
 - b) des tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans FC 04.1.2.3 « Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile »
 - c) de l'alginate de propylène glycol (SIN405) dans FC 04.1.2.5 « les confitures, les gelées et les marmelades »
 - (ii) Fournir des réponses plus probantes concernant la justification technologique de l'emploi:
 - a) des « émulsifiants, stabilisateurs, épaississants » ainsi que de la gomme xanthane (SIN 415) dans les catégories d'aliments 14.1.2 « Jus de fruits et de légumes » et 14.1.3 « Nectars de fruits et de légumes »;
 - b) des régulateurs de l'acidité et des tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans FC 04.1.2.2 « Fruits secs »;
 - c) des tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans FC 04.1.2.6 « Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5 ».
 - (iii) Transmettre au CCPFV la clarification du Secrétariat du JECFA concernant l'acrylamide (par. 11); réitérer que la justification technologique de l'emploi des colorants dans les pommes de terres frites surgelées était du ressort du CCPFV; et inviter les membres et les observateurs à soumettre les informations disponibles sur la justification technologique de l'emploi des colorants au CCPFV pour examen.

- (iv) Demander au GTE sur le SIN (para.117(ii)) d'examiner l'addition de la fonction de séquestrant à l'acide malique DL - (SIN 296).

Questions découlant du CCFO25

Justification technologique de l'emploi des additifs alimentaires dans les matières grasses et les huiles

15. Le Comité a noté les réponses du CCFO25 et que le CCFO avait besoin de davantage de temps pour préciser l'emploi d'émulsifiants dans FC 02.1.2 « Matières grasses et huiles végétales ».

Conclusion

16. Le Comité est convenu de demander au GTE sur la NGAA (para. 109(i)) d'examiner les réponses du CCFO concernant la justification technologique de l'emploi d'additifs alimentaires dans les matières grasses et les huiles (Annexe I de CX/FA 17/49/2 Add.1).

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA 82^E RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3(a) de l'ordre du jour)⁴

17. Le Secrétariat du JECFA a présenté CX/FA 17/49/3, qui a résumé les principales conclusions des avis scientifiques découlant de la 82^e réunion du JECFA.
18. Le Secrétariat du JECFA a expliqué la procédure révisée de l'évaluation de l'innocuité des agents aromatisants qui s'appliquerait à toutes les évaluations d'aromatisants. La procédure révisée a pris en compte les nouveaux développements scientifiques. En réponse à la question de savoir si la nouvelle procédure révisée s'appliquerait également aux aromatisants issus de la biotechnologie moderne (OGM), le Secrétariat du JECFA a souligné que la procédure s'appliquerait à tous les aromatisants, sans tenir compte de leur procédé de production; cependant, le JECFA examine toujours si un procédé de production particulier pourrait nécessiter des considérations particulières.
19. Le Secrétariat a expliqué que le 82^e JECFA avait par ailleurs réitéré le besoin de développer une approche pour la réévaluation des aromatisants, y compris un processus d'établissement des priorités, à la lumière des nouvelles données sur l'exposition ou toxicologiques, qui serait développée par le Secrétariat du JECFA.
20. Le Secrétariat du JECFA a noté que le JECFA reçoit des demandes d'avis scientifiques de plusieurs comités du Codex et que lors de la planification des réunions du JECFA et de l'établissement de l'ordre du jour: les critères existants; les travaux en cours du Codex; et les ressources disponibles avaient été pris en compte. Pour permettre l'attribution de ressources extra budgétaires aux activités associées aux avis scientifiques, il convient de contacter les Secrétariats du JECFA auprès de la FAO et de l'OMS.
21. Le Secrétariat du JECFA a présenté les nouvelles limites pour le plomb élaborées pour les esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras (CITREM)(SIN 472c), les pectines (SIN440) , la gomme de caroube (SIN 410) et la gomme xanthane (SIN 415) pour un emploi dans les préparations pour nourrissons à 0,5 mg/kg et 2 mg/kg pour un emploi général ; les autres conclusions du 82^{ème} JECFA tels que présentées dans les tableaux 1 et 2 de CX/FA 17/49/3 ; et un récapitulatif des évaluations par le JECFA des additifs alimentaires utilisés dans les préparations pour nourrissons.

Limites pour le plomb dans les normes pour les additifs alimentaires pour l'emploi dans les préparations pour nourrissons

22. Alors que les efforts visant à diminuer l'exposition aux substances nocives devraient être appuyés, il a été observé que l'application de deux limites différentes pour le plomb dans les matières premières dans deux applications différentes mènera à des complications et n'est pas jugé pratique, notamment parce qu'il y avait déjà une LM pour le plomb dans les préparations pour nourrissons établie dans la *Norme générale pour les Contaminants dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995). Certaines délégations et observateurs ont exprimé l'avis qu'il serait plus approprié de n'avoir qu'un seul niveau pour le plomb dans les additifs alimentaires pour toutes les catégories d'aliments.

Actions requises suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et des autres recommandations toxicologiques

Gomme de caroube (SIN 410)

⁴ CX/FA 17/49/3 ; Récapitulatif des évaluations par le JECFA des additifs alimentaires utilisé dans les préparations pour nourrissons (CRD 15 Rev) ; observations de l'Inde, Union africaine (CRD 16, Partie A) ; Sénégal (CRD 27).

23. Le Secrétariat du JECFA a confirmé que des discussions étaient en cours avec le commanditaire pour mieux comprendre l'évaluation du JECFA et la demande de données supplémentaires et les inquiétudes soulevées par le commanditaire. S'il devait y avoir une demande raisonnable et un besoin de prolonger la date de soumission, ce serait considéré comme une partie du dialogue en cours.

Jaune de quinoléine (SIN 104)

24. Le Secrétariat du Codex a confirmé que les dispositions relatives au jaune de quinoléine étaient déjà dans la NGAA et que par conséquent, le Comité était seulement chargé de noter l'information.

Glycosides de stéviol

25. Le Comité a noté que la DJA de 0–4 mg/kg pc était exprimée en tant que stéviol et que la rébaudioside A exprimée en *Yarrowia lipolytica* était également incluse dans la DJA. Compte tenu du procédé de fabrication différent, le Comité a examiné si un autre SIN devait être attribué. Le Comité a noté que cette question devrait être soumise au GTE sur le SIN afin de préparer des propositions pour examen au CCFA50 (para. 117(ii)).

Récapitulatif des évaluations par le JECFA des additifs alimentaires utilisés dans les préparations pour nourrissons

26. Le Comité a noté que le CRD15 avait été préparé par le Secrétariat du JECFA à la demande du CCFA47 et qu'il fournissait un récapitulatif de tous les additifs répertoriés dans la *Norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72–1981) ainsi que des dispositions dans la NGAA pour les catégories alimentaires (FC) 13.1.1 et 13.1.3.
27. Le Secrétariat du JECFA a rappelé au Comité que les additifs alimentaires utilisés dans les préparations pour nourrissons nécessitent une évaluation au cas par cas. Le Secrétariat du JECFA a en outre expliqué que le tableau dans le CRD15 fournissait un récapitulatif de l'état des évaluations par le JECFA, y compris l'examen de l'emploi dans les préparations pour nourrissons, en notant que certaines corrections au tableau sont nécessaires et seront publiées sur le site Internet Codex dans une version révisée du document. Le Secrétariat du JECFA a proposé, pour aller de l'avant, de fournir le document révisé (CRD15 Rev) au CCNFSDU pour examen lors de leurs travaux continus, après quoi les demandes relevant de la sécurité sanitaire pourraient être présentées au CCFA pour examen.
28. Des questions ont été soulevées sur la façon dont le CCNFSDU utiliserait les informations puisqu'il a été noté que les additifs alimentaires avaient déjà été adoptés et que les problèmes de sécurité devraient être examinés par le CCFA. Il a été précisé que le CCNFSDU pourrait prendre en compte l'information dans ses travaux continus sur la justification technologique de certains additifs alimentaires ainsi que dans les travaux futurs sur l'alignement des additifs alimentaires dans les normes élaborées par le CCNSFDU sur les dispositions dans la NGAA.
29. L'Union européenne a exprimé son inquiétude quant à l'absence d'évaluation de l'innocuité appropriée pour plusieurs dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées pour les préparations pour nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (âgés de moins de 12 semaines) et qu'un suivi approprié de la question devrait être envisagé.

Conclusion

30. Les recommandations finales concernant les actions requises suite aux modifications du statut de la DJA ainsi que les autres recommandations sont résumées dans l'Annexe II.
31. Le Comité est par ailleurs convenu de soumettre au CCNSFDU des informations dans le CRD15 Rev et les résultats de l'évaluation du 82^e JECFA pour la pectine et la gomme xanthane pour examen dans ses travaux sur les additifs alimentaires.

AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA 82^E RÉUNION DU JECFA (Point 3(b) de l'ordre du jour)⁵

32. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité des principales conclusions concernant les normes d'identité et de pureté découlant de la 82^e réunion du JECFA tel que résumé dans CX/FA 17/49/4 rev1.

Discussion

33. Le Comité a examiné les observations et les propositions soumises par les délégations concernant les normes d'identité et de pureté comme suit:

⁵ CX/FA 17/49/4rev1; Observations du Brésil, Union européenne, EFEMA (CX/FA 17/49/4 Add.1); Égypte, El Salvador, Paraguay, Philippines, ISDI (CX/FA 17/49/4 Add.2); Cameroun, Malaisie, Paraguay (CRD16, Partie B), Sénégal (CRD27)

Numéros FLAVIS

34. Pour ce qui est de la proposition d'inclure le(s) numéro(s) FLAVIS dans certaines normes pour les nouveaux aromatisants, le Secrétariat du JECFA a précisé que le(s) numéro(s) FLAVIS n'étaient normalement inclus dans la base de données du JECFA que si l'auteur des données avait fourni cette information (les numéros FLAVIS) lors de la soumission des données pour évaluation et que le JECFA n'incluait généralement pas ces numéros de lui-même.

Référence aux additifs secondaires

35. Les délégations ont exprimé leur inquiétude quant à la référence aux additifs secondaires dans les nouvelles normes pour les esters de lutéine issus de *Tagetes erecta* (SIN 161b (iii)) et les pectines (SIN 440) à savoir (SIN 161b (iii): « *Généralement, des antioxydants de qualité alimentaire sont ajoutés pour stabiliser le produit* »; SIN 440: « *Le dioxyde de soufre peut être ajouté en tant que conservateur; les pectines peuvent être mélangées aux sels tampons de qualité alimentaire adéquats nécessaires au contrôle du pH* »). Ces délégations ont noté que:
- (i) L'inclusion de ces références pourrait être perçue comme autorisant l'emploi des additifs secondaires par le biais des normes et cela ne serait pas approprié; par conséquent, il a suggéré de supprimer cette référence dans la norme ou d'inclure des notes conformément à la décision du CCFA48 sur le signalement des additifs secondaires;
 - (ii) Les dispositions pour les pectines (SIN 440) ont été adoptées dans diverses FC, y compris FC 13.1.2 « Préparations de suite » et FC 13.2 « Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge » et que le Préambule de la NGAA n'autorise pas le transfert d'additifs alimentaires pour ces deux catégories d'aliments;
 - (iii) Le dioxyde de soufre est utilisé en tant qu'auxiliaire technologique et son inclusion dans les normes était aux fins de l'étiquetage des allergènes et qu'il ne doit pas être considéré comme additif secondaire;
36. Les délégations ont par ailleurs expliqué que le Codex avait déjà adopté un certain nombre de normes JECFA dans lesquelles il est fait référence aux additifs secondaires, et que cette question devrait être abordée de façon plus globale en tenant compte des implications/impacts plus larges sur: les règles pour l'établissement des normes; les normes existantes etc. Le CCFA avait pour mandat de recommander l'adoption des normes JECFA pour leur inclusion en tant que référence dans la *Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires* (CAC/MISC 6-2016).
37. Le Secrétariat du JECFA a expliqué que les normes JECFA ne répondent qu'à un nombre limité de critères réglementaires en ce qui concerne l'emploi des additifs alimentaires et que la description des additifs alimentaires est rédigée en vue de décrire le matériau dans le commerce et le cas échéant fait mention de la présence potentielle d'autres composés mineurs afin de fournir aux utilisateurs les informations nécessaires. Il a été proposé que dans l'optique du JECFA, ces inquiétudes pourraient être signalées par le biais d'une note de bas de page appropriée dans la NGAA ou une mesure similaire mais a souligné que l'inclusion de ces considérations réglementaires ne serait pas appropriée dans le cadre des normes JECFA. Concernant les inquiétudes suscitées par le fait que les normes pourraient être faussement interprétées comme confirmation de l'emploi de ces composés en tant qu'additif secondaire, le Secrétariat du JECFA a expliqué que les normes JECFA ne sont pas et ne peuvent pas être un guide de la permissibilité réglementaire d'un additif alimentaire donné dans un contexte national.
38. Le Secrétariat du Codex a expliqué que les normes JECFA étaient adoptées par référence, et que toute modification aux normes par le Codex devrait recevoir l'aval du JECFA.
39. Le Comité a souscrit à la proposition d'amender l'Introduction de la *Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires* (CAC/MISC 6-2016) et d'insérer la note de bas de page suivante:
- « L'emploi des additifs alimentaires secondaires (par ex, les antioxydants, les supports, les stabilisants, les conservateurs utilisés dans les préparations) auxquels référence est faite dans les normes devront être conformes aux dispositions de la NGAA ».

Modification du nom du glycoside de stéviol pour glycosides de stéviol issus de *Stevia Rebaudiana* Bertoni

40. Concernant la proposition de maintenir le nom de glycoside de stéviol et d'inclure nommément chacun des neuf glycosides de stéviol dans la description, le Secrétariat du JECFA a expliqué que le 82^{ème} JECFA avait inclus tous les neuf (9) glycosides dans les normes et que ces composés sont explicitement mentionnés et utilisés dans les informations en vue d'analyse.

Conclusion

41. Le Comité est convenu de transmettre:

- (i) Les normes complètes pour les additifs alimentaires à la CAC40 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe III, Partie A);
- (ii) L'amendement de l'introduction de la Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires (CAC/MISC 6-2016) à la CAC40 pour adoption (Annexe III, Partie B).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DU CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)⁶

42. Le Comité a examiné les recommandations du GT intra-session sur la confirmation et l'alignement, présidé par l'Australie, concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par le CCPFV28, le CCASIA20, le CCLAC20, le CCAFRICA22 et le CCSCH3.
43. Le président du GT a noté que la majorité des dispositions dans CX/FA 17/49/5 et CX/FA 17/49/5 Add.1 étaient pour information seulement et que le GT (i) s'était concentré sur la confirmation de seulement trois dispositions associées au CCASIA20 et au CCSCH3; et (ii) avait recommandé de confirmer toutes les trois dispositions et de supprimer la note associée à la disposition relative à l'anhydride sulfureux (SIN 220) pour le poivron vert dans l'avant-projet de norme pour le poivron noir, jaune et vert, car elle a été jugée inutile.

Conclusion

44. Le Comité est convenu de confirmer les dispositions relatives aux additifs alimentaires tel que recommandé par le GT (Annexe IV).

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CORRESPONDANTES DE LA NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)⁷

45. L'Australie, en tant que présidente, a présenté le rapport du GT intra-session sur l'alignement (CRD3), qui a formulé les recommandations suivantes sur: (i) le rapport du GTE sur l'alignement (CX/FA 17/49/6); (ii) la demande du CCPFV28 concernant l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le polydiméthylsiloxane (SIN 900a) et l'acide ascorbique, L- (SIN 300) dans les ananas en conserve; (ii) le développement d'une orientation pour les comités de produits pour entreprendre les travaux d'alignement (CRD25); et (iv) les travaux futurs sur l'alignement.
46. Se référant à CX/FA 17/49/6, le président a expliqué que le GTE sur l'alignement avait préparé des propositions pour l'alignement de dix normes de produits pour les produits surgelés à base de poisson dans les FC 9.2.1 et 9.2.2 ainsi que pour les questions soumises par le CCPFV26 et le CCFFP34, qui n'ont pas pu être traitées par le CCFA48.

Discussion

47. Le Comité a examiné les recommandations du GTE et a fait part des observations et des décisions suivantes:
Recommandation 2 (questions du CCPFV26)

48. Le Comité a souscrit à la recommandation d'amender la NGAA et les normes de produits correspondantes concernant l'alignement des normes de produits identifiées par le CCPFV26 citées dans le CRD3, Appendice 1.

Recommandation 3 (questions du CCPFV28)

49. Lors de l'examen de la recommandation 3, le Comité a noté que les régulateurs de l'acidité étaient inscrits dans la section pour les additifs alimentaires parmi les dispositions générales de la *Norme pour certains fruits en conserve* (CODEX STAN 319-2015) et que les colorants étaient seulement autorisés dans les poires en conserve dans des emballages spéciaux à l'occasion des fêtes dans l'Appendice sur les poires en conserve. Par conséquent, le Comité est convenu de demander au GTE sur l'alignement de préparer des propositions pour: (i) l'emploi des régulateurs de l'acidité dans les produits qui relèvent de la *Norme pour certains fruits en conserve* et l'emploi des colorants dans les poires en conserve dans des emballages spéciaux à l'occasion des fêtes; et (ii) l'alignement de l'Appendice sur les ananas en conserve par rapport au polydiméthylsiloxane (SIN 900a) et à l'acide ascorbique (SIN 300) pour examen à la prochaine session (para. 55(ii), point c).

⁶ CX/FA 17/49/5; CX/FA 17/49/5 Add.1; Rapport du groupe de travail intra-session sur la confirmation/alignement (CRD3); Observations d'El Salvador, Cameroun, Indonésie (CRD17); Sénégal (CRD27)

⁷ CX/FA 17/49/6; Rapport du groupe de travail intra-session sur la confirmation et l'alignement (CRD3); Observations des Philippines (CRD9); Canada, Union européenne, Japon, Malaisie, Fédération de Russie, Thaïlande, Union africaine, IDF (CRD18); Développement d'une orientation pour les comités de produits afin d'entreprendre les travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires (CRD15); Sénégal (CRD27)

Recommandation 4 (amendements des normes de produits)

50. Le Comité a souscrit à la recommandation d'amender les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes pour les produits surgelés à base de poisson, tel que présenté dans le CRD3 Appendice 2.

Recommandation 5 (amendements de la NGAA)

51. Le Comité a souscrit à la recommandation d'amender la NGAA par rapport à l'alignement des normes pour les produits surgelés à base de poisson (CRD3, Appendice 3) et est convenu de supprimer la note 332 « Utilisation générale en tant qu'agent d'enrobage » associée à la disposition relative à l'alginate de sodium (SIN 401) dans la FC 09.2.1, car les deux *normes pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée* (CODEX STAN 165-1989) et *pour les filets de poisson surgelés* (CODEX STAN 190-1995) autorisent l'emploi de l'alginate de sodium (SIN 401) en tant qu'« humectant. »

Recommandation 6 (questions du CCFFP34)

52. Le Comité a souscrit à la recommandation d'amender la NGAA pour aligner la disposition relative aux éthylène-diamine-tétra-acétates (EDTA) (SIN 385, 386) dans la *Norme pour les crevettes en conserve* (CODEX STAN 37-1981), tel que cité dans le CRD3 Appendice 4.

Recommandation 7 (orientation sur les travaux d'alignement entrepris par les comités de produits)

53. Le Comité a souscrit à la recommandation de demander au GTE sur l'alignement de développer une orientation sur l'alignement destinée aux comités de produits pour examen à sa prochaine session (para. 55(ii), point d).

Recommandation 8 (travaux futurs sur l'alignement)

54. Le Comité a souscrit à la recommandation de (i) finaliser les travaux sur l'alignement pour les neuf (9) normes restantes pour le poisson et les produits de la pêche; et (ii) envisager une approche révisée pour la liste des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 de la NGAA (para.55(ii), point b).

Conclusion

55. Le Comité est convenu de:

(i) Transmettre à la CAC40 pour adoption:

- a) Les sections sur les additifs alimentaires révisées des *Normes pour les tomates en conserve* (CODEX STAN 13-1981) et les *concentrés de tomates traités* (CODEX STAN 57-1981) (Annexe V);
- b) Les sections sur les additifs alimentaires révisées des *Normes pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé* (CODEX STAN 36-1981), *les crevettes surgelées* (CODEX STAN 92-1981), *les homards surgelés* (CODEX STAN 95-1981), *les blocs surgelés de filets de poisson* (CODEX STAN 165-1989), *les filets de poisson surgelés* (CODEX STAN 190-1995); *les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989), et *les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CODEX STAN 315-2014) (Annexe V);
- c) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA révisées par rapport à l'alignement des *Normes pour certains agrumes en conserve* (CODEX STAN 254- 2007), *les tomates en conserves* (CODEX STAN 13-1981), *les concentrés de tomates traités* (CODEX STAN 57-1981) et *les olives de table* (CODEX STAN 66-1981) (Annexe VI, Partie B1);
- d) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA révisées par rapport à l'alignement des dix (10) normes pour les produits surgelés à base de poisson (Annexe VI, Partie B2);
- e) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA suite à l'alignement des dispositions relatives aux EDTA de la *Norme pour les crevettes en conserve* (CODEX STAN 37-1981) (Annexe VI, Partie B3).

- (ii) Établir un GTE, présidé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique, et travaillant en anglais seulement pour:
- a) Finaliser les travaux d'alignement pour les normes restantes pour le poisson et les produits de la pêche: *Normes pour les crevettes en conserve* (CODEX STAN 37-1991), *pour le thon et la bonite en conserve* (CODEX STAN 70-1981), *pour la chair de crabe en conserve* (CODEX STAN 90-1981), *pour les sardines et produits du type sardines en conserve* (CODEX STAN 94-1981), *pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la familles des Gadidés* (CODEX STAN 167-1989), *pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques* (CODEX STAN 222-2001), *pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés* (CODEX STAN 244-2004), *pour le caviar d'esturgeon* (CODEX STAN 291-2010) et *pour la sauce de poisson* (CODEX STAN 302-2011) (les travaux devraient se concentrer seulement sur les dispositions adoptées de la NGAA et incluront aussi le projet et avant-projet de dispositions qui ne relèvent pas du mandat du GTE sur la NGAA);
 - b) Envisager une approche révisée pour la liste des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 de la NGAA (para. 54);
 - c) Finaliser l'alignement de la *Norme pour certains fruits en conserve* (CODEX STAN 319-2015) (appendices sur les poires en conserve et les ananas en conserve) (para. 49); et
 - d) Finaliser l'orientation destinée aux comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur la NGAA (para. 53).

56. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA50.

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)⁸

57. Le Comité a noté que le groupe de travail classique (GTC) sur la NGAA, tenu juste avant la session plénière, présidé par les États-Unis d'Amérique, avait formulé des recommandations sur plus de 400 dispositions (dans le processus par étapes et/ou déjà adoptées), examiné les dispositions relatives à l'acide adipique (SIN 355) et proposé des dispositions nouvelles et/ou à réviser pour leur entrée dans le processus par étapes. Ces questions concernent les points 5a, 5b et 5c de l'ordre du jour.
58. Le Comité a examiné les recommandations 1-19 du GTC (CRD2), et a fait part des décisions et observations suivantes:

DISPOSITIONS EN SUSPENS DU CCFA48; DISPOSITIONS POUR LES BENZOATES DANS LA FC 14.1.4; DISPOSITIONS DANS LES FC 5.0 ET 5.1; DISPOSITIONS ASSOCIÉES A LA NOTE 22; DISPOSITIONS DANS LES FC 01.1, 01.1.1, 01.1.3 ET 01.1.4 (RAPPORT DU GTE SUR LA NGAA) (Point 5a de l'ordre du jour)⁹

Recommandation 1

59. Le Comité a souscrit à la recommandation concernant l'adoption à l'étape 8 ou étapes 5/8 du projet, de l'avant-projet et de la révision des dispositions adoptées dans les Tableaux 1 et 2 en rapport avec les FC 01.2 (à l'exception de FC 01.1.2) jusqu'à FC 08.4, contenues dans le CRD2 Appendice 1 Partie A, et est convenu des modifications suivantes:
- (i) Inclure la disposition relative aux tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans la FC 07.2.1 « Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple fourrés aux fruits ou à la crème) » à un niveau maximal de 5000 mg/kg avec la note 45 « En tant qu'acide tartrique »; et
 - (ii) Revoir la disposition relative aux tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans la FC 07.2.2 « Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.) » à 500 mg/kg.

Recommandations 2

60. Le Comité a souscrit aux recommandations concernant l'interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions contenues dans le CRD2 Appendice 2 Partie A.

⁸ Rapport du GTC sur la NGAA (CRD2).

⁹ CX/FA 17/49/7; Observations de l'Égypte, Philippines, ICBA et ICGA (CRD7); Cameroun, Union européenne, Ghana, Inde, Indonésie, Kenya, Malaisie, Nicaragua, Paraguay, République de Corée, Fédération de Russie, États-Unis d'Amérique, Union africaine, ICGMA, (CRD 12, Partie A) El Salvador, ICA, ICBA (CRD13, Partie A); Nigéria (CRD19); Pérou (CRD26); Sénégal (CRD27)

Recommandation 3

61. Le Comité a souscrit à la recommandation de charger le Secrétariat du Codex d'envoyer une CL demandant des propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires nouvelles et/ou à réviser dans la NGAA sur l'emploi (i) des tocophérols (SIN 307a, b, c) en tant qu'antioxydant dans la FC 01.3.1 « Laits concentrés (nature) », et (ii) de l'alginate de propylène glycol (SIN 405) et les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) en tant qu'émulsifiant dans la FC 05.1.4 « Produits à base de cacao et de chocolat ».
62. Le Comité est par ailleurs convenu de charger le Secrétariat du Codex d'inclure dans le modèle joint à la CL demandant des propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires nouvelles et/ou à réviser deux questions supplémentaires, s'agissant de savoir: (i) si la proposition concerne une FC ayant des normes de produits correspondantes ou (ii) si la proposition est aussi censée réviser les produits couverts par les normes de produits.

Recommandation 4

63. Le Comité a souscrit à la recommandation d'inclure les recommandations concernant le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la FC 01.6.4 « Fromages fondus », contenues dans le CRD2 Appendice 6 Partie A, dans le mandat du prochain GTC sur la NGAA.

Recommandation 5

64. Le Comité a souscrit à la recommandation concernant la révision des dispositions adoptées dans les Tableaux 1, 2, et 3 dans la FC 05.0 « Confiserie » et les sous-catégories apparentées pour les aligner sur l'emploi des additifs alimentaires dans les normes de produits correspondantes, tel que contenu dans le CRD2 Appendice 1 Partie B.
65. Le Comité a noté que les dispositions relatives aux esters d'ascorbyle (SIN 304, 305) et à l'huile minérale, viscosité moyenne (SIN 905e) associées à la note XS309R (À l'exception des produits non conformes à la Norme régionale Codex pour le HalwaTahiné (CODEX STAN 309R-211), avaient été omises par inadvertance. Le Comité a donc ajouté les deux dispositions.

Recommandation 6

66. Le Comité a souscrit à la recommandation de demander au GT sur l'alignement d'examiner une proposition pour une approche révisée concernant la liste des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3, tel qu'inclus dans CRD2 Appendice 7. Le Comité est par ailleurs convenu des modifications suivantes:
- (i) Ajouter une autre clause dans le mandat du GTE pour examiner la faisabilité et l'impact possible sur la base de données de la NGAA en ligne; et
 - (ii) Aux points 2 et 3, remplacer le mot « sixième colonne » par la phrase suivante « Acceptable, y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes » par souci de clarté.

Recommandation 7

67. Le Comité a noté que le GTC n'était pas parvenu à un consensus sur le niveau maximal approprié et la justification technologique pour l'emploi des benzoates (SIN 210-213) dans la FC 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 » et avait proposé d'examiner deux options:
- (i) Option A: Niveau maximal de 250 mg/kg avec la note13 (En tant qu'acide benzoïque) et la note « A l'exception de l'emploi dans les sodas crème, la bière de racine (root beer) et les types de produits et concentrés similaires utilisés dans les boissons glacées à 500 mg/kg tel que consommé »
 - (ii) Option B: Niveau maximal de 150 mg/kg avec la note13 (En tant qu'acide benzoïque)
68. Le Secrétariat du JECFA a expliqué que le niveau d'emploi maximal de 200 mg/kg était couvert par l'évaluation du JECFA, et compte tenu du conservatisme de l'évaluation, l'option A avec le niveau de 250 mg/kg pourrait être envisagé avec des dépassements possibles de la DJA dans certaines populations. Cependant, le niveau élevé de 500 mg/kg pourrait présenter des risques s'il était appliqué à un large groupe de boissons dans cette catégorie. Le Secrétariat du JECFA a par ailleurs informé qu'il était en contact avec le secteur industriel pour obtenir un avis d'ordre général sur de nouveaux essais toxicologiques, en tenant compte de la santé et du bien-être des animaux et autres questions pertinentes.
69. Les délégations en faveur de l'option A ont été de l'avis que: le niveau maximal d'emploi de 250 mg/kg était nécessaire pour prévenir la détérioration et qu'il était technologiquement justifié dans le commerce international; que le niveau d'emploi ne présentait pas de risques et qu'il était appuyé par l'évaluation du JECFA.

70. Les délégations en faveur de l'option B ont été de l'avis que la diminution du niveau d'emploi maximal à 150 mg/kg serait suffisant et réalisable même dans les pays de climat chaud et que le niveau maximal de 250 mg/kg ne serait pas une option compte tenu du dépassement de la DJA dans plusieurs groupes de population tel que décrit dans les monographies JECFA, notamment pour les enfants en bas âge.
71. Au cours de la discussion, un observateur a signalé qu'il avait soumis une évaluation de l'exposition alimentaire plus détaillée dans le CRD7 et a indiqué son intention de mener de nouvelles études toxicologiques pour soumission au JECFA en vue d'une réévaluation de la DJA pour les benzoates. Le Secrétariat du JECFA a noté qu'il n'y avait aucune donnée significative mais qu'il étudierait les diverses évaluations de l'exposition qui avaient été faites et qu'il présenterait l'analyse des différences. Le programme de recherche dans lequel l'industrie s'est engagée devrait être soumis en réponse à la CL demandant des propositions de substances à évaluer par le JECFA.

Conclusion

72. Prenant acte de l'absence de consensus sur le niveau maximal et de l'engagement de l'industrie à fournir des données toxicologiques supplémentaires au JECFA, le Comité est convenu de maintenir le niveau maximal actuel de 250 mg/kg en tant que niveau provisoire étant entendu qu'au CCFA50 l'industrie confirmerait son engagement et indiquerait la date butoir de soumission des données au JECFA. Par conséquent, le Comité est convenu de maintenir le niveau maximal pour les benzoates dans la FC 14.1.4 à 250 mg/kg avec la note 13 et de réviser la note 301 pour indiquer « Niveau maximal provisoire jusqu'au CCFA50 ».

Recommandation 8-9

73. Le Comité a souscrit aux recommandations concernant: (i) la révision de la note 22 pour indiquer « Emploi dans les pâtes à base de poisson fumé uniquement »; et (ii) l'interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions dans la catégorie d'aliments 09.2.5, tel que contenu dans le CRD2 Appendice 2 Partie B.

Recommandations 10-11

74. Le Comité a souscrit aux recommandations de: (i) maintenir le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la FC 09.2.5 à leurs étapes actuelles tel que cité dans le CRD2 Appendice 3 Partie A et de le distribuer pour observations sur l'emploi de ces additifs alimentaires dans les pâtes à base de poisson fumé »; et (ii) révoquer la disposition relative à l'indigotine (carmines d'indigo) (SIN 132) dans la FC 09.2.5, tel que cité dans le CRD2 Appendice 4 Partie A.

Recommandation 12

75. Le Comité a souscrit aux recommandations d'adopter le projet et l'avant-projet de dispositions à l'étape 8 ou aux étapes 5/8 ainsi que de réviser les dispositions adoptées dans la FC 09.2.5, tel que contenu dans l'Appendice 1 Partie C.
76. Le Comité est par ailleurs convenu d'ajouter la note NN (Emploi dans le poisson fumé et les produits aromatisés à la fumée qui relèvent de la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché* (CODEX STAN 311-2013) à la disposition relative au Rouge allura AC (SIN 129) dans la FC 09.2.5 « Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes », qui avait été omise par inadvertance.

Dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées et adoptées dans les Tableaux 1 et 2 dans les FC 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4 rebaptisées

77. Le Comité a noté que le GTC: (i) avait examiné si le citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans la FC 01.1.1 « Lait liquide (nature) » devrait être associé à un niveau maximal conforme aux BPF ou à un niveau d'emploi numérique; et (ii) avait décidé de reporter la décision sur la question afin d'accorder davantage de temps aux membres intéressés pour fournir la justification nécessaire de l'utilisation d'un niveau numérique pour les additifs alimentaires ayant une DJA du JECFA « non spécifiée ».

Conclusion

78. Afin de prendre une décision mieux informée concernant le niveau maximal, le Comité a souscrit à la recommandation du président du GTC de demander des observations pour déterminer si la disposition relative à l'emploi du citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans la FC 01.1.1 devrait comporter un niveau numérique ou un niveau aux BPF.

Recommandation 13

79. Le Comité a souscrit aux recommandations concernant: (i) l'adoption du projet et de l'avant-projet des dispositions à l'étape 8 ou aux étapes 5/8 dans les FC 01.1.1 et FC 01.1.4; et (ii) la révision des dispositions adoptées dans la FC 01.1.3 et FC 01.1.4, tel que cité dans le CRD3 Appendice 1 Partie D.

80. Par ailleurs, le Comité est convenu des amendements suivants:
- (i) Remplacer la note NN10 associée à la disposition relative à l'aspartame (SIN 951) dans la FC 01.1.4 par la note NN16 « Utilisation dans les produits à valeur énergétique réduite ou les produits sans sucre ajouté qui relèvent de la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) à 1000 mg/kg »;
 - (ii) Remplacer la note NN13 associée à la disposition relative aux saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans la FC 01.1.4 par la note NN17 « Utilisation dans les produits à valeur énergétique réduite ou les produits sans sucre ajouté qui relèvent de la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) à 100 mg/kg »;
 - (iii) Réviser le texte de la note NN9 pour indiquer « Emploi à 1000 mg/kg dans le babeurre non-UHT et non stérilisé »;
 - (iv) Réviser le texte de la note NN15 pour indiquer « Utilisation dans les produits à valeur énergétique réduite ou les produits sans sucre ajouté qui relèvent de la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) à 400 mg/kg »;
 - (v) Ajouter une disposition relative aux oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) dans la FC 01.1.4 à 5000mg/kg avec la note 348 vu que cet additif alimentaire partage la DJA avec les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et les sucroglycérides (SIN 474).

Recommandation 14

81. Le Comité a souscrit à la recommandation de maintenir le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la FC 01.1.1, tel que cité dans le CRD3 Appendice 3 Partie B, à leur étape actuelle et de les distribuer pour informations sur: (i) la justification technologique pour un additif spécifique; et (ii) les types de produits alimentaires qui sont concernés et les niveaux d'emploi nécessaires pour réaliser la fonction technologique de stabilisant. Le Comité est convenu d'ajouter à cette liste la disposition relative à la cellulose microcristalline (gel cellulosique) (SIN 460(ii)), qui avait été initialement proposée pour interruption.
82. Un observateur a indiqué que tous les additifs alimentaires ayant la fonction de stabilisant proposés pour interruption (CRD2 Appendice 2 Partie C) devraient être transférés dans l'Appendice 3, Partie B car le transfert de la cellulose microcristalline (gel cellulosique) (SIN 460(ii)) seulement pourrait créer des divergences. Le président du GTC a précisé que les additifs proposés pour interruption n'avaient pas obtenu le soutien des membres.
83. Le Comité a par ailleurs souscrit à la recommandation de maintenir le projet de disposition relative à l'advantame (SIN 969) dans la FC 01.1.4, cité dans le CRD Appendice 6 Partie B.

Recommandation 15

84. Le Comité a souscrit à la recommandation d'interrompre les travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions dans les FC 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4, tel que cité dans le CRD2 Appendice 2 Partie C, (à l'exception de la cellulose microcristalline (gel cellulosique) (SIN 460(ii)) et a ajouté l'amidon oxydé (SIN 1404) à la liste, d'où il avait été omis par inadvertance.

Recommandation 16

85. Le Comité a souscrit aux recommandations de révoquer les dispositions dans la FC 01.1.4, tel que cité dans le CRD2 Appendice 4 Partie B.

NIVEAUX D'EMPLOI DE L'ACIDE ADIPIQUE (SIN 355) DANS DIVERSES CATÉGORIES D'ALIMENTS (RÉPONSES À LA CL 2016/9-FA) (Point 5b de l'ordre du jour)¹⁰

Recommandations 17-18

86. Le Comité a souscrit aux recommandations de: (i) transférer les dispositions relatives à l'acide adipique (SIN355) des catégories d'aliments mères pour lesquelles aucune donnée n'a été soumise dans les sous-catégories pour lesquelles des données ont été soumises; et (ii) interrompre les dispositions relatives à l'acide adipique dans les catégories d'aliments pour lesquelles aucune donnée n'a été soumise, tel que cité dans le CRD2 Appendice 2 Partie D.

¹⁰ CX/FA 17/49/8; Observations de la Chine, Malaisie, République de Corée et ICGMA (CRD12, Partie B); ICA (CRD19, Partie B).

87. Le Comité a noté l'explication du Secrétariat du JECFA concernant l'évaluation de l'exposition, pour laquelle la qualité des données sur le niveau d'emploi et l'exhaustivité de l'ensemble des données auraient de l'importance, pouvant ensuite renseigner l'examen des niveaux maximaux dans la NGAA. Prenant acte du fait que les réponses à la CL fournissent également des informations sur un certain nombre d'emplois qui ne sont pas inclus dans la NGAA, le Comité est convenu de fournir toutes les informations soumises dans les réponses à la CL au Secrétariat du JECFA. L'importance de soumettre au Secrétariat du JECFA les informations sur les dispositions relatives à l'acide adipique dans les normes de produits a également été soulignée.

PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET/OU LA RÉVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NGAA (RÉPONSES À LA CL 2016/8-FA A, POINT 4 (A), 4(B) & 4(C)) (Point 5c de l'ordre du jour)¹¹

Recommandation 19

88. Le Comité a souscrit aux recommandations du GTC d'inclure dans la NGAA à l'étape 2 les nouvelles dispositions contenues dans CRD2 Appendice 5 et est convenu que les réponses soumises après la date butoir de soumission ne seraient pas acceptées à la prochaine session.
89. Le Comité a par ailleurs noté que la date butoir de la CL serait prolongée d'environ un mois (de mi-janvier à mi-février). A cet égard, le Secrétariat du Codex a précisé que les réponses à la CL seraient compilées dans leur langue d'origine seulement car le délai supplémentaire ne laisserait pas suffisamment de temps au Secrétariat du CCFA pour organiser la traduction des propositions soumises.

Terminologies relatives aux produits non transformés et aux produits nature dans la NGAA

90. Le Comité a soutenu la proposition de la Fédération de Russie de préparer pour la prochaine session du CCFA un document de discussion exprimant leur préoccupation quant à l'utilisation des termes « non transformé » et « nature » dans la NGAA.

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'EMPLOI DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA PRODUCTION DU VIN (Point 5d de l'ordre du jour)¹²

91. L'Union européenne, en tant que présidente du GTE, a présenté un document de discussion et a noté que les travaux sur les additifs alimentaires dans le vin sont sous examen depuis le CCFA45. Le délégué a résumé les résultats de la discussion du CCFA48 et des travaux du GTE qui ont conduit à six recommandations (1-6).
92. La présidence du GTE a expliqué que l'examen des recommandations 2-6 dépendait d'un accord sur la recommandation 1:

Confirmation par le CCFA du principe que, si le JECFA recommande un additif avec une DJA non spécifiée, le niveau maximal de cet additif autorisé dans le vin est établi aux BPF avec une référence à une des notes de bas de page suivantes:

A: « *Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonnes pratiques de fabrication ne doit pas résulter en (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin ni en (ii) une modification substantielle dans la composition du vin et devrait être conforme à celui de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)* »

B: « *Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonnes pratiques de fabrication ne doit pas résulter en (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin ni en (ii) une modification substantielle dans la composition du vin Ce niveau maximal peut être précisé davantage pour être conforme à celui de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)*. »

93. Le président notant que la question clé était de trouver un accord sur le texte de la note et que la différence principale entre les notes de bas de page A et B se trouvait dans la formulation de la phrase se référant à l'OIV, a proposé de cibler la discussion sur les notes de bas de page et de n'examiner les recommandations 2-6 (concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans FC 14.2.3 « Vins ») que s'il était possible de parvenir à un consensus sur la recommandation 1.

Discussion

94. Les interventions ont montré que les délégations étaient divisées entre celles en faveur de la note de bas de page A et celles en faveur d'une note de bas de page sans référence à l'OIV.

¹¹ CL2016/8-FA point 4 (a), 4(b) & 4(c); Observations de la Chine, Japon, EFEMA, IACM, IADSA, IDF et NATCOL (CX/FA 17/49/9); Thaïlande, Fédération de Russie et IDF (CRD12, Partie C); Japon et ICA (CRD19, Partie C).

¹² CX/FA 17/49/10; Observations du Kenya, OIV (CRD10) ; Cameroun, Ghana, Inde, Fédération de Russie, Union Africaine, FIVS (CRD20).

95. Les délégations en faveur de la note de bas de page A ont rappelé leur position en faveur d'un niveau maximal numérique pour tous les additifs dans le vin afin d'éviter de tromper les consommateurs et d'assurer des pratiques équitables dans le commerce. Elles ont observé que le texte proposé représentait un nouveau compromis par rapport à leur position initiale en faveur d'un NM numérique et le compromis au CCFA48 pour un niveau de BPF associé à une référence contraignante à l'OIV ; et que l'OIV était reconnue par la vaste majorité des pays producteurs de vins.
96. Les délégations en faveur d'une note de bas de page sans référence à l'OIV, ont noté qu'il était important pour le Codex de ne pas mandater l'OIV et que les BPF étaient déjà couvertes dans le Préambule de la NGAA.
97. En raison du manque de consensus, le président a proposé d'examiner des textes alternatifs. Toutefois, prenant acte du fait que le GTE avait déjà examiné plusieurs textes et qu'il n'aurait pas été productif de prolonger l'examen de textes alternatifs à ce stade, le président a donc proposé de clore la discussion sur le sujet.
98. Un certain nombre de délégations a exprimé le regret de n'avoir pu trouver une solution pour faire progresser les travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le vin. Elles ont mentionné l'importance de souligner que le groupe actuel de dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées pour le vin dans la NGAA était toujours incomplet pour permettre de prévenir d'éventuelles entraves dans le commerce international. L'importance d'avoir des pratiques et des normes internationales harmonisées et complètes pour le vin a également été soulignée.
99. Le directeur général de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) a regretté qu'aucun accord n'ait été trouvé sur la question des additifs dans le vin. Il a souligné que l'OIV développait un ensemble de normes pour la production du vin à l'échelle mondiale et que l'OIV était l'unique organisation intergouvernementale qui remplissait actuellement cette fonction, ce qui justifiait sa reconnaissance en tant qu'organisation de référence au niveau du Codex. L'OIV continuera à remplir sa mission et est déterminée, comme cela en est déjà le cas, à prendre systématiquement en compte les évaluations du JECFA ou quand elles n'existent pas, celles d'autres agences de sécurité des aliments reconnues. De façon similaire, l'OIV continuera à travailler en totale confiance et collaboration avec le Secrétariat du Codex.
100. L'Union européenne a noté que presque tout le vin commercialisé internationalement était produit conformément à des règles établissant des valeurs numériques pour le niveau maximal des additifs. En dépit des efforts déployés par un grand nombre de membres, le CCFA n'a pas pu trouver de compromis pour refléter cette réalité après cinq années de débats intenses. Sur cette base, l'Union européenne a noté que l'OIV était actuellement la seule organisation intergouvernementale internationale ayant une norme publique, exhaustive et internationale pour le vin.
101. Le Secrétariat du Codex a précisé que suite à la présente discussion, le projet et l'avant-projet de dispositions pour le vin seraient maintenus respectivement aux étapes 7 et 4 et que les membres auront la possibilité de rouvrir le débat et de faire des propositions sur la façon de faire progresser les travaux sur ces dispositions.

Conclusion

102. Compte tenu de l'absence de consensus sur le texte de la note de bas de page à associer aux dispositions relatives aux additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles suivantes : régulateurs d'acidité, stabilisants et antioxydants pour les catégories d'aliments pour le vin, le Comité est convenu d'interrompre l'examen du sujet et a noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le vin (FC 14.2.3) seraient maintenues à l'étape actuelle.

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'EMPLOI DES NITRATES (SIN 251, 252) ET DES NITRITES (SIN 249, 250) (Point 5e de l'ordre du jour)¹³

103. Les Pays-Bas ont présenté le document de discussion et ont expliqué les trois grandes préoccupations concernant l'emploi en tant qu'additifs des nitrates (SIN 251, 252) et des nitrites (SIN 249, 250), à savoir l'expression des niveaux d'emploi maximaux comme quantités ajoutée et/ou résiduelle ; le besoin technologique qui tient compte des bénéfices et des risques; et les niveaux d'utilisation appropriés qui tiennent compte de la DJA. Les Pays-Bas ont souligné que l'objectif principal du document de discussion était d'amener une prise de conscience et également d'identifier les lacunes existantes dans les connaissances. Ils ont souligné qu'aucune solution technique n'avait été proposée sur la façon d'aborder les lacunes identifiées mais trois recommandations générales sur la voie à suivre avaient été proposées pour examen par le Comité.

¹³ CX/FA 17/49/11; Observations du Kenya, Nicaragua, Philippines (CRD11); Cameroun, El Salvador, Ghana, Indonésie, Paraguay, Fédération de Russie, Thaïlande, Union africaine, ICGMA (CRD21); Sénégal (CRD27)

104. Le président a noté que le document de discussion couvrirait des questions relatives à la fois à la gestion des risques et à l'évaluation des risques et a proposé que le Comité devrait cibler la discussion sur la meilleure façon de parfaire le document afin de faciliter les travaux ultérieurs à la fois du CCFA et du JECFA.

Discussion

105. Le Comité a noté les points de vue suivants:

- (i) Il existe des risques sanitaires potentiels associées à l'emploi des nitrates et des nitrites dans l'alimentation; ces risques concernent aussi ceux provenant de la consommation de légumes; et d'autres contributions scientifiques sont nécessaires dans un certain nombre de zones;
- (ii) Les recommandations ont couvert à la fois l'évaluation des risques (rôle du JECFA) et la gestion des risques (rôle du CCFA); et
- (iii) Les trois recommandations devraient faire l'objet d'une élaboration ultérieure pour définir clairement les questions du ressort de la gestion des risques c'est -à dire le CCFA; et celles qui relèvent d'une évaluation des risques appropriée menée par le JECFA ou tout autre mécanisme approprié dans le programme FAO/OMS pour les avis scientifiques. L'élaboration ultérieure pourrait avoir lieu dans le cadre d'un GTE.

Conclusion

106. Le Comité est convenu d'établir un GTE, présidé par l'Union européenne et co-présidé par les Pays-Bas et travaillant en anglais uniquement avec le mandat suivant:

Sur la base des préoccupations identifiées relatives à l'emploi des nitrates et des nitrites en tant qu'additifs alimentaires dans le document CX/FA 17/49/11:

- (i) Analyser quelles questions peuvent être traitées par le Comité et pour lesquelles des avis scientifiques sont requis;
- (ii) Suggérer une approche pour les questions de gestion des risques qui doivent être traitées par le Comité; et
- (iii) Préciser le champ de la (des) question(s) que le JECFA devra traiter ou tout autre organisme FAO/OMS pour les avis scientifiques en tenant compte de la faisabilité ainsi que la disponibilité des données pour ces avis

107. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA50.

CONCLUSION GÉNÉRALE DU POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR

108. Le Comité est convenu de:

- (i) Transmettre à la CAC40, l'avant-projet et le projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (Annexe VI, Partie A)¹⁴;
- (ii) Transmettre à la CAC40 les dispositions relatives aux additifs alimentaires recommandées pour révocation (Annexe VII)¹⁵;
- (iii) Inclure un certain nombre de disposition relatives à l'additif alimentaire aux étapes 3 et 2 dans la NGAA (Annexe VIII)¹⁶;
- (iv) Interrompre les travaux sur un certain nombre de projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (Annexe IX)¹⁷.

Travaux pour CCFA50

GTE sur la NGAA

109. Le Comité est convenu d'établir un GTE présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais pour examiner:

- (i) Les réponses du CCPFV et du CCFO (par. 14(i) et 16);

¹⁴ Recommandations pour adoption découlant du point 5 a de l'ordre du jour.

¹⁵ Recommandations pour révocation découlant du point 5 a de l'ordre du jour.

¹⁶ Recommandations concernant le point 5 c de l'ordre du jour.

¹⁷ Recommandations pour interruption concernant les points 5 a et 5 b de l'ordre du jour.

- (ii) L'avant-projet de dispositions relatives aux esters de lutéine issus de *Tagetes Erecta* (SIN 161b(iii)) et à l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée (SIN 423) dans le Tableau 3 (para.30 et Annexes II et VIII, Partie)
 - (iii) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires avec la note 22 dans la FC 09.2.5 (observations sur l'emploi dans la pâte à base de poisson fumé) (para. 74);
 - (iv) La disposition pour le citrate trisodique dans la FC 01.1.1 (observations sur le besoin technologique d'un niveau d'emploi numérique ou aux BPF) (para. 78);
 - (v) Les dispositions concernant la FC 01.1.1 (CRD2 Annexe 3 Partie B) (observations sur le besoin technologique pour l'additif spécifique, le type spécifique de produit alimentaire dans la FC où l'additif alimentaire est utilisé et la LM nécessaire pour réaliser la fonction de stabilisant) (para. 81);
 - (vi) Le projet et l'avant-projet de dispositions dans la NGAA dans les FC 09.0 jusqu'à FC 16.0, à l'exception des additifs ayant les fonctions technologiques de colorant ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates et les dispositions concernant la FC 14.2.3;
 - (vii) L'avant-projet des dispositions concernant la FC 1.1.2 à l'exception des dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de colorant et édulcorant.
110. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA50.

GTC sur la NGAA

111. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail classique qui se réunira juste avant le CCFA50 et sera présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement pour examiner et préparer les recommandations pour la plénière sur:
- (i) Le rapport du GTE sur la NGAA (para.109);
 - (ii) Les réponses à la CL sur les propositions de dispositions nouvelles et/ou révisées de la NGAA; et
 - (iii) Les recommandations du GTE du CCFA49 sur les dispositions dans la FC 01.6.4 « Fromage fondu » (para. 63).

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIES ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CAC/GL 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)¹⁸

112. L'Iran, en tant que président, a présenté le rapport du GT d'intra-session sur le SIN (CRD4) et a noté que le GT a ciblé ses travaux sur le Tableau 1 de CX/FA 17/49/12 et que les propositions dans le Tableau 2, y compris la suppression des enzymes et autres substances du CAC/GL 36-1989, dépassaient le mandat du GT.
113. Le GT a fait des recommandations concernant: l'inclusion de cinq nouveaux additifs alimentaires; et des modifications à la catégorie fonctionnelle / l'effet technologique pour deux additifs alimentaires. Le GT a également examiné l'inclusion du tréhalose dans le SIN cependant il n'y a pas eu d'accord sur son inclusion dans le SIN car la substance a été considérée comme ingrédient alimentaire par un certain nombre de délégations, les questions ont donc été renvoyées à la plénière.

Discussion

Recommandations 1 et 2

114. Le Comité a souscrit aux recommandations 1 et 2 concernant l'inclusion de nouveaux additifs alimentaires et les modifications aux catégories fonctionnelles / effet technologique.

Recommandation 3

115. Le Comité a pris note de la clarification par le Secrétariat du JECFA que le tréhalose avait été évalué comme additif alimentaire et a une DJA non spécifiée attribuée par le 55^{ème} JECFA (2000) à la demande du CCFA49.
116. Le Comité est convenu d'inclure le tréhalose dans le SIN notant que dans beaucoup de pays, cette substance était considérée ou réglementée en tant qu'ingrédient alimentaire.

¹⁸CL 2016/7-FA ; CX/FA 17/49/12 ; Observations du Brésil, Chili, Équateur, Union européenne, Japon, Singapour, États-Unis d'Amérique, AMFEP, ETA, Ingrédients de spécialités alimentaires de l'UE, IACM, IFAC and NATCOL (CX/FA 17/49/12 Add.1) ; Kenya, République de Corée et Philippines (CX/FA 17/49/12 Add.2); Rapport du groupe intra-session sur le SIN (CRD4); Observations du Cameroun, El Salvador, Ghana, Inde, Indonésie, Malaisie, Philippines, Fédération de Russie, Union africaine, ICGA et CC (CRD22).

Conclusion

117. Le Comité est convenu de:
- (i) Transmettre l'avant-projet d'amendements au SIN à CAC40 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe X);
 - (ii) Établir un GTE, présidé par l'Iran et co-présidé par la Belgique, travaillant uniquement en anglais pour examiner:
 - a) Les réponses à la CL sur les additions et les modifications aux SIN
 - b) L'addition de la fonction de séquestrant à l'acide malique DL (SIN 296) (para. 14(iv));
 - c) La question de la dénomination des glycosides de stéviol et le numéro SIN (para. 25).
118. Il a été noté que le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA50 et que le GTE n'examinerait pas les réponses à la CL soumises après la date butoir. Les membres sont encouragés à soumettre à nouveau les propositions de modifications et/ou d'additions dans le SIN qui n'avaient pas été examinées par suite de soumission tardive.

PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS À LA LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA CL 2016/13-FA) (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁹

119. Le Canada, en tant que président, a présenté le rapport du GT d'intra-session sur les priorités (CRD5), qui avait examiné (i) la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA; et les autres questions soumises au GT aux Points 2 et 3 de l'ordre du jour.
120. Le président du GT a souligné qu'un certain nombre de propositions en réponse à la CL 2016/13-FA avaient été soumises après la date butoir et a proposé qu'à l'avenir toutes les propositions soumises après la date butoir ne seront pas examinées lors de la session mais seraient à nouveau soumises pour examen à la prochaine session.
121. Le Comité a examiné le CRD5, et a fait part des observations et des décisions suivantes:
- Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA**
- Benzoates (SIN 210-213)
122. Le Comité est convenu de supprimer les benzoates de la Liste prioritaire (para. 67-72).
- Gomme de caroube (SIN 410)
123. Le Comité est convenu de maintenir cette substance dans la Liste prioritaire malgré l'absence de confirmation de la disponibilité des données, compte tenu des discussions en cours entre le JECFA et le commanditaire (para. 23).
- Gomme de cassia (SIN 427)
124. Le Comité est convenu de supprimer cette substance de la Liste prioritaire puisque la disponibilité des données n'a pas été confirmée. Le Comité a examiné s'il était approprié de demander au JECFA de retirer la norme provisoire pour la gomme de cassia vu qu'aucune donnée n'avait été fournie et par conséquent de révoquer la disposition dans la NGAA.
125. Le Secrétariat du Codex a précisé que comme la date butoir pour la soumission des informations nécessaires au Secrétariat du JECFA pour réaliser les travaux sur la norme provisoire était décembre 2017, il était par conséquent plus approprié d'attendre que le JECFA prenne des mesures avant d'examiner cette question plus avant dans le Comité.
126. Le Comité est convenu de ne prendre aucune mesure envers les dispositions pour la gomme de cassia mais d'encourager les membres à fournir les informations au JECFA pour qu'il accomplisse ses travaux sur la norme.

¹⁹ CL 2016/13-FA; Rapport du GT d'intra-session sur la liste prioritaire (CRD5); Observations de l'Union européenne, CCC, EFEMA, ICBA, IOFI, NATCOL (CX/FA 17/49/13); Égypte, Japon, Fédération russe (CX/FA 17/49/13 Add.1); Malaisie, Fédération de Russie, ISDI (CRD23)

Natamycine (SIN 235) et Nisine (SIN 234)

127. Le Comité a noté que les demandes d'avis scientifique sur la natamycine et la nisine sortaient du champ d'application normal des demandes faites au JECFA. Afin de permettre une certaine flexibilité pour la fourniture d'avis scientifiques sur ces deux substances, le Comité est convenu d'inclure une note à la Liste prioritaire pour indiquer que les avis scientifiques pourraient être fournis par le JECFA ou d'autres mécanismes dans le cadre du programme FAO/OMS pour les avis scientifiques.

Sorbate de sodium (SIN 201)

128. Le Comité est convenu de maintenir le sorbate de sodium sur la liste pour une année supplémentaire, notant que si aucune confirmation de la disponibilité des données n'était soumise avant le CCFA50, cette substance serait supprimée de la Liste prioritaire et les dispositions correspondantes dans la NGAA et dans les normes de produits seraient révoquées

Établissement des priorités

129. Le Comité est convenu de supprimer la note (*) indiquant les substances à priorité élevée dans la Liste prioritaire car le GT n'avait pas examiné la question. Le Comité a noté que la question des priorités pour les substances sur la liste prioritaire serait examinée au point 8 de l'ordre du jour dans le cadre d'une discussion plus large sur la gestion des travaux du Comité.

Conclusion

130. Le Comité est convenu de transmettre la Liste prioritaire amendée des substances proposées pour évaluation par le JECFA pour approbation par la CAC40 et suivi par la FAO et l'OMS (Annexe XI).
131. Le Comité est convenu que les soumissions tardives à la CL 2016/13-FA devraient être soumises à nouveau pour examen par le CCFA50 et qu'à l'avenir les soumissions tardives à la CL demandant des propositions et des modifications à la liste des priorités ne seraient pas examinées.

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA GESTION DES TRAVAUX DU CCFA (Point 8 de l'ordre du jour)²⁰

132. La Chine a présenté CX/FA 17/49/14, et a expliqué qu'à chaque session du CCFA, l'ordre du jour était constitué de points permanents clés, à savoir la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA); l'Alignement/confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires; les questions soumises par d'autres comités de produits; les Normes et l'identité des substances; le Système international de numérotation (SIN); la Liste prioritaire des substances pour évaluation par le JECFA, et d'autres sujets ponctuels sur les additifs alimentaires en général. La Chine a mentionné en outre que pour s'acquitter de ses mandats, le CCFA travaillait par le biais de groupes de travail électroniques, ou de groupes de travail classiques, ou de groupes de travail intra-session. Elle a attiré l'attention du Comité sur l'avant-projet de critères d'établissement des priorités ainsi que sur l'avant-projet de plan de travail pour 2017-2022 en vue d'une meilleure gestion des travaux du CCFA. Elle a enfin mentionné que le CCFA se servait d'événements parallèles pour promouvoir l'engagement des délégués dans les travaux du CCFA et générer un consensus.
133. Les États-Unis d'Amérique en tant que co-auteur du document de discussion, ont demandé un examen complet des travaux effectués par le Comité tout en gardant à l'esprit les ressources disponibles.
134. Le président a noté que le document de discussion examinait les travaux passés et actuels du Comité, soulignait les principaux thèmes de travail du Comité, proposait un plan pour 2017 – 2022 et n'avait pas encore répondu à la question de savoir comment améliorer la gestion du CCFA. Il a appelé le Comité à apporter sa contribution en particulier sur la prochaine étape.

Discussion

135. Le Comité a exprimé son soutien général pour les divers aspects de la gestion des travaux présentés dans le document, qui ont servi de base à une réflexion plus approfondie. Les observations suivantes ont été formulées par les délégations:

Direction stratégique

- (i) Il conviendrait d'envisager une stratégie pour établir la priorité des travaux du CCFA.

Propositions de nouveaux additifs alimentaires

- (ii) Il est important d'établir des principes pour l'établissement des priorités des travaux sur la NGAA et les critères de justification des propositions à inclure dans la NGAA devraient être plus stricts.

²⁰ CX/FA 17/49/14 ; Observations de l'Union africaine et IACM (CRD 24) ; IOFI (CRD 28)

- (iii) Des orientations plus précises devraient être fournies sur la manière de présenter la justification technologique dans le modèle utilisé pour la soumission de nouvelles propositions; il est important de clarifier quelle information est nécessaire pour justifier l'emploi technologique d'un additif alimentaire.

Évaluation du JECFA

- (iv) De multiples observateurs ont exprimé leur intérêt pour l'évaluation des enzymes et ont en outre exprimé leur inquiétude quant au grand nombre d'enzymes en attente d'être évaluées par le JECFA.
- (v) Il a été suggéré qu'une approche similaire à celle adoptée pour les aromatisants pourrait être élaborée pour les enzymes, compte tenu des risques négligeables en matière de sécurité.
- (vi) Il y a des lacunes concernant l'établissement de l'ordre de priorité pour les substances dans la liste prioritaire du JECFA, il est nécessaire d'entreprendre ces travaux; et un document de discussion sur la question doit d'abord être préparé, cependant, ces travaux ne devraient pas être réalisés isolément car ils exigent d'être reliés plus étroitement aux autres priorités du CCFA.

Auxiliaires technologiques

- (vii) Le champ d'application des travaux du CCFA couvre tous les additifs alimentaires y compris les auxiliaires technologiques, et le travail sur les auxiliaires technologiques devrait être entrepris dès que les travaux sur la NGAA seront quasi terminés; et ces travaux pourraient inclure l'établissement d'une norme générale pour les auxiliaires technologiques en répertoriant leurs fonctions technologiques. Cela contribuerait à apporter davantage de clarté sur les travaux sur le SIN.
- (viii) Le retrait des auxiliaires technologiques de la liste prioritaire du JECFA pourrait affecter l'évaluation des enzymes puisque la plupart de celles-ci sont utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques. Un plan de travail sur les auxiliaires technologiques est nécessaire.

Colorants

- (ix) Différents colorants alimentaires ont été maintenus dans le processus par étapes pendant des années dans l'attente de la résolution de questions en suspens, et les colorants comme la curcumine n'ont suscité aucune controverse. Il est important de développer un mécanisme qui autorise l'entrée de colorants, connus pour être utilisés depuis des années sans poser de risques sanitaires, dans la NGAA afin d'éviter des barrières commerciales. Certains pays ont appliqué la NGAA et tout colorant non répertorié dans la NGAA est interdit dans ces pays, d'où la nécessité de reformuler les produits.
- (x) L'évaluation de l'innocuité des colorants est de priorité élevée, et la réévaluation du JECFA est terminée pour certains colorants, toutefois le CCFA ne les a pas examinés. Il conviendrait de préciser comment le Comité traitera ces colorants ainsi que les nombreuses dispositions en attente relatives aux colorants dans la NGAA.
- (xi) Suite à la demande croissante de colorants dans le monde entier, comme la curcumine (SIN 100(I)), l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)), l'extrait de spiruline (SIN 134), il est nécessaire d'établir la priorité des travaux du CCFA sur ces substances;

Autres

- (xii) Il est nécessaire de répondre aux préoccupations croissantes associées à l'emploi de substances non autorisées, par ex., la mélamine, le rouge Soudan.
136. Le président a noté le soutien unanime des délégations et des observateurs sur la gestion des travaux et a expliqué que les observations formulées seraient prises en compte dans les prochaines étapes et a souligné l'importance de se concentrer sur les priorités du CCFA. Il a proposé que les prochaines étapes visent à analyser les principaux défis et obstacles entravant la progression des travaux du CCFA, (comme la note 161; la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA; les ressources limitées; les arriérés de dispositions de la NGAA et de l'Alignement etc.) ; en utilisant une « *approche CCFA unique* ». Il a en outre expliqué que « *l'approche CCFA unique* » reposerait sur les quatre (4) piliers principaux et interdépendants des points permanents de l'ordre du jour du CCFA, à savoir, la NGAA, l'Alignement/confirmation, le SIN et la Liste prioritaire du JECFA.
137. Le président a proposé que les quatre présidents des groupes de travail (NGAA, Alignement, SIN et Liste prioritaire du JECFA) et la Chine travailleraient ensemble pour élaborer un document de discussion afin d'identifier les défis, les obstacles, et recommander des solutions/plans d'action pour améliorer la gestion des travaux du CCFA. Le document prendra en compte les observations et les propositions formulées lors de la session et les Secrétariats du Codex et du JECFA seraient consulter lors de sa préparation. Il a souligné que le document devrait être soumis en octobre 2017 au Secrétariat du Codex pour distribution afin d'accorder à tous les membres et observateurs, la possibilité d'examiner les propositions et de soumettre des observations.

138. Le Comité a globalement soutenu la proposition de préparer un document analysant les principaux défis et obstacles entravant l'avancement des travaux du CCFA, en utilisant « *l'approche CCFA unique* ».
139. Le Comité a également noté les demandes pour un processus plus participatif, ouvert et global par le biais de l'engagement de tous les membres intéressés depuis le début, comprenant une représentation géographique équilibrée ainsi que les pays émergents.
140. Le président a précisé qu'il s'agissait d'une approche créative entreprise pour la première fois dans le CCFA. Il a en outre précisé que les présidents des quatre GT et la Chine consulteraient dûment les membres et les parties intéressées, et que cette approche engloberait les principes du Codex d'ouverture et de transparence. Il a expliqué que le document de discussion constituerait un document stratégique et n'avait pas pour but de fournir des solutions, et que les travaux futurs seraient définis dans les étapes ultérieures.

Conclusion

141. Compte tenu de ce qui précède et le soutien pour une « approche CCFA unique » le Comité est convenu que:
 - i) Les présidents des quatre groupes de travail (à savoir, les groupes de travail sur: la NGAA; l'Alignement; le SIN et la Liste prioritaire du JECFA) travaillant avec la Chine (hôte du CCFA), et en anglais seulement, élaboreraient un document de discussion sur les « stratégies futures du CCFA »
 - ii) Le document de discussion sur les « stratégies futures du CCFA » devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex en octobre 2017, pour distribution pour observations aux membres et aux observateurs en préparation de CCFA50.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 9 de l'ordre du jour)

142. Le Comité a noté qu'aucune autre question n'avait été proposée.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)

143. Le Comité a été informé que sa cinquantième session serait tenue en Chine du 26 au 30 mars 2018, les dispositions finales faisant l'objet d'une confirmation par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

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

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Junshi CHEN
Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
29 Nanwei Road, Xuanwu District
Beijing 100050, China
Phone: +86 10 83132922
Fax: +86 10 83132922
Email: jshchen@ilsichina.org

VICE-CHAIRPERSON – VICE-PRÉSIDENT – VICEPRESIDENTE

Mr Yongxiang Fan
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District
Beijing
China
Tel: 86-10-52165410
Email: fanyongxiang@cfsa.net.cn

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mr Steve Crossley
Manager, Scientific Strategy, International and
Surveillance
Food Standards Australia New Zealand
55 Blackall Street Barton
Canberra
Australia
Tel: +61262722627
Email: steve.crossley@foodstandards.gov.au

Mr Adam Balcerak
Agriculture Counsellor (Technical)
Department of Agriculture and Water Resources
Australian Embassy - Beijing
Beijing
China
Tel: (8610) 5140 4155
Email: Adam.Balcerak@dfat.gov.au

AUSTRIA - AUTRICHE

Dr Sigrid Amann
Federal Ministry of Health and Women's Affairs
Radetzkystraße 2
Vienna
Austria
Tel: 0043 1 711 00 644457
Email: sigrid.amann@bmgf.gv.at

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Dr Christine Vinkx
Expert food additive
Food, Feed and other consumption product
FPS Health, Food Chain Safety and Environment
Eurostation Place Victor Horta, 40 bte 10
Bruxelles
Belgium
Tel: +3225247359
Email: Christine.Vinkx@health.belgium.be

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr Diego Botelho Gaino
Health Regulation Expert
Brazilian Health Regulatory Agency
SIA trecho 5, sector especial 57, 2 andar, sala 2 -
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 34625307
Email: diego.gaino@anvisa.gov.br

Ms Larissa Bertollo Gomes Porto
Health Regulation Expert
Brazilian Health Regulatory Agency – ANVISA
SIA Trecho 5 Área Especial 57, Bloco D, 2 andar
Brasília
Brazil
Tel: +55 61 3462 6915
Email: larissa.porto@anvisa.gov.br

Mr Carlos Eduardo De Souza Rodrigues
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply –
MAPA
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 32182680
Email: carlos.eduardo@agricultura.gov.br

Mr Péricles Macedo Fernandes
Federal Inspector
Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios Bloco D Anexo B, 3º andar
Brasília
Brazil
Tel: +55(61)3218-2327
Email: pericles.fernandes@agricultura.gov.br

Mrs Maria Cecilia Toledo
Full Professor
University of Campinas
Shigeo Mori 1232, Cidade Universitária, Campinas, SP
Campinas
Brazil
Tel: 55-19-991114943
Email: toledomcf@hotmail.com

Mr Cesar Augusto Vandesteen Junior
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply –
MAPA
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 32182285
Email: cesar.vandesteen@agricultura.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Nying Charles
Chef du Laboratoire National d'Analyse Diagnostique
des Produits et des Intrants Agricoles
DRCQ -MINADER
Ministère de l'Agriculture et du Développement
Technologique
Yaoundé
Cameroon
Tel: (237) 675667000 / (237) 698593
Email: nyingcha@yahoo.com

Mr Henri Kangue Koum
Member of CNC
Ministry of Public Health
Yaoundé
Cameroon
Tel: + 23777328201 / + 23795044577
Email: henrykangue@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ

Mr Steve Theriault
Scientific Evaluator, Food Additives Section
Chemical Health Hazard Assessment Division, Bureau
of Chemical Safety, Food Directorate, Health Pro
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway, Mail Stop 2201C
Ottawa
Canada
Tel: 613-946-9207
Email: Steve.Theriault@hc-sc.gc.ca

Dr Anne-Marie Boulanger
Scientific Evaluator, Food Directorate
Chemical Health Hazard Assessment Division
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway, Tunney's Pasture,
Mail Stop 2201C Ottawa, ON, Canada K1A 0K9
Ottawa
Canada
Tel: 613 954-9397
Email: anne-marie.boulanger@canada.ca

Dr Mwate Mulenga
Policy and Programs Leader in the Standards or
Identity, Composition and Grades Section
Consumer Protection and Market Fairness Division
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road, Tower 2, Floor 6, Room 237
Ottawa
Canada
Tel: 613 773-5534
Email: mwate.mulenga@inspection.gc.ca

CHILE - CHILI

Ms Marcia Becerra Guzmán
Encargada Laboratorio de Aditivos
Instituto de Salud Pública de Chile (ISP)
Ministerio de Salud
Marathon 1000, Ñuñoa
Santiago
Chile
Tel: +(56 2) 25755493
Email: mbecerra@ispch.cl

Prof Roberto Saelzer
Profesor Titular, Asesor Académico Dirección Docencia
Universidad de Concepción
Edmundo Larenas 64 A
Concepción
Chile
Email: rsaelzer@udec.cl

CHINA - CHINE

Mr Zhiqiang Zhang
Deputy Director-General
Department of Food Safety Standards, Risk
Surveillance and Assessment
National Health and Family Planning Commission, PRC
NO.1 South Road Xizhimenwai
Beijing
China
Tel: +86-10-68792613
Email: Zhangzq215@126.com

Mr Zhutian Wang
Director
Center for Food Safety Standard China National Center
for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
Beijing
China
Tel: 86-10-52165577
Email: wangzhutian@cfssa.net.cn

Ms Shuk Man Chow
scientific officer
Center for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway,
Hong Kong
Hong Kong
China
Tel: 63116187
Email: smchow@fehd.gov.hk

Mr Hongyan Dong
 Director
 Bureau of Quality and Safety Supervision for Agro-Products
 Ministry of Agriculture
 No.11 · Nong Zhan Guan Nanli
 Beijing
 China
 Tel: 86-10-59193164
 Email: scszlc@agri.gov.cn

Mr Ji Hou
 Principal staff member
 Shanxi Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
 Main Building, 666 Hangcheng Road, Pudong
 Shanghai
 China
 Tel: 021-31117014
 Email: houj@shciq.gov.cn

Mr Gensheng Shi
 Department of Food Safety Standards, Risk Surveillance and Assessment
 National Health and Family Planning Commission
 NO.1 South Road Xizhimenwai
 Beijing
 China
 Tel: +86-10-68792829
 Email: gen8118@163.com

Ms Huali Wang
 research associate
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang
 Beijing
 China
 Email: wanghuali@cfssa.net.cn

Mr Xinglin Xi
 Technology center
 Guangdong inspection and quarantine bureau
 No 66, Huacheng Road, Tianhe district,
 Guangzhou
 China
 Tel: 020-38290331
 Email: cqxxl@163.com

Mr Xuewan Xu
 Deputy Division Director
 Development Center of Science and Technology, MOA
 Nongfengdasha, no.96 Dongsanhuannanlu, Chaoyang
 District
 Beijing
 China
 Tel: +86-10-59199375
 Email: xuxuewan@126.com

Mr Yi Xue
 Deputy Chairman and Secretary General
 China Food Additives and Ingredients Association
 Rm.1402, Tower 3 Vantone, No.6A, Chaoyangmenwai
 Beijing
 China
 Tel: 86-10-59071330
 Email: cfaa1402@aliyun.com

Ms Jiyue Zhang
 research assistant
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang
 Beijing
 China
 Tel: 010-52165429
 Email: yue.zhang@cfssa.net.cn

Mr Jianbo Zhang
 Researcher
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District
 Beijing
 China
 Tel: 86-10-52165425
 Email: jianbozhang@cfssa.net.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Eng Julio Cesar Vanegas Rios
 Profesional
 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA
 Carrera 68 No. 17 - 11
 Bogotá
 Colombia
 Tel: 057 1 2947800
 Email: jvanegasr@invima.gov.co

COSTA RICA

Mrs Mónica Elizondo Andrade
 Directora Asuntos Científicos y Regulatorios
 Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA)
 San José
 Costa Rica
 Tel: (506) 2220 3031
 Email: melizondo@cacia.org

CUBA

Mrs Carmen García Calzadilla
 Especialista Química Sanitaria
 Laboratorio de Aditivos Alimentarios
 Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología
 Calle Infanta No.1158 e/ Llinás y Clavel
 La Habana
 Cuba
 Tel: 78705531-34 Ext.160
 Email: carmengc@inhem.sld.cu

DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE DE CORÉE REPÚBLICA POPULAR DEMOCRÁTICA DE COREA

Dr Ryu Tok Su
 National Programme Manager for Food Safety
 Food Safety Department
 Ministry of Public Health
 Food Safety Department Ministry of Public Health
 Pyongyang
 Democratic People's Republic of Korea
 Email: rasonj@who.int

Dr Kim Chang Il
 Head
 Food Safety Department
 Central Hygiene and Anti-epidemic Institute
 Ministry of Public Health
 Pyongyang
 Democratic People's Republic of Korea
 Email: rasonj@who.int

Dr Hwang Kum Ryong
 Researcher
 Food Safety Section
 Environmental Health Institute
 Medical Science Academy
 Pyongyang
 Democratic People's Republic of Korea
 Email: rasonj@who.int

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mr Rene Sig Svendsen
 Head of Section
 Danish Veterinary and Food Administration
 Stationsparken31
 Glostru
 Denmark
 Tel: +45 72276283
 Email: rens@fvst.dk

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Ronnié Almeida A.
 Adjunto Oficina Comercial ProEcuador – Cantón
 ProEcuador – Subsecretaría de Negociaciones
 Comerciales Integración Económica
 Ministerio Comercio Exterior
 Office 1801, R&F Center, No. 10 Huaxia Road,
 Zhujiang New Town, Tianhe District
 Guangzhou
 China
 Email: ralmeidaa@proecuador.gob.ec

ESTONIA - ESTONIE

Ms Annika Leis
 chief specialist
 Food Safety Department
 Ministry of Rural Affairs
 Lai Street 39//41
 Tallinn
 Estonia
 Tel: +3726256271
 Email: annika.leis@agri.ee

Mrs Reili Kivilo
 advisor
 Food Safety Department
 Ministry of Rural Affairs
 Lai Street 39//41
 Tallinn
 Estonia
 Tel: +3726256525
 Email: reili.kivilo@agri.ee

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Sebastian Goux
 Deputy Head of Unit
 Directorate General Health and Food Safety
 European Commission
 Rue Froissart 101 Office: 02/048
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 229-21555
 Email: sebastian.goux@ec.europa.eu

Ms Andreia Alvarez Porto
 Administrator
 DG Sante
 European Commission
 Rue Belliard 232
 Brussels
 Belgium
 Tel: 0032 229 50 984
 Email: Andreia.ALVAREZ-PORTO@ec.europa.eu

Mr Denis De Froidmont
 Administrator
 DG AGRI
 European Commission
 Rue de la Loi 130 07/041
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 229-56438
 Email: Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu

Mr Jiri Sochor
 Administrator
 Directorate General Health and Food Safety
 European Commission
 Rue Belliard 232
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 229-76930
 Email: jiri.sochor@ec.europa.eu

FIJI - FIDJI

Mr Kemueli Seuseu
 Senior Research Officer
 Fiji Agriculture Chemistry Laboratory ox 77- Research
 Division
 Ministry of Agriculture, Fiji
 Fiji Agriculture Chemistry Laboratory Koronivia
 Research Station P.O.Box 77 Nausori Fiji
 Suva
 Fiji
 Tel: 679 3477044
 Email: kems.t888@gmail.com

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Anna Lemström
 Senior Officer, Food Policy
 Ministry of Agriculture and Forestry
 PO Box 30, 00023 Government
 Helsinki
 Finland
 Tel: +358 50 502 0414
 Email: anna.lemstrom@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

Mrs Catherine Evrein
chargée de mission
DGCCRF
Ministère de l'économie et des finances
Teledoc 223- 59, boulevard Vincent Auriol
Paris Cedex 13
France
Tel: 0033144973205
Email: catherine.evrein@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Sonia Stimmer
Cheffe de bureau
Bureau de la coordination en matière de contaminants
chimiques et physiques
Direction générale de l'alimentation
251 rue de Vaugirard
Paris
Tel: +33 1.49.55.55.87
Email: sonia.stimmer@agriculture.gouv.fr

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Hermann Josef Brei
Deputy Head of Unit
Uni 214
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstr. 1
Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4655
Email: Herrmann.Brei@bmel.bund.de

Ms Maria Dubitsky
Managing Director
Maria Dubitsky Consulting GmbH
Gottfried-Böhm-Ring 67
München
Germany
Tel: +49 89 456 789 17
Email: marie@dubitsky.de

GREECE - GRÈCE - GRECIA

Mr Ioannis Maloukos
Consul General of Greece in Hong Kong
Tel: + 852 27741682
Email: maloukos@mfa.gr

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA

Mr Gábor Kelemen
Senior councilor
Department of Food Processing
Ministry of Agriculture
Kossuth L. tér 11.
Budapest
Hungary
Tel: +36 1 795 3867
Email: gabor.kelemen@fm.gov.hu

INDIA - INDE

Mr Anil Mehta
Deputy Director
Food Safety and Standards Authority of India
Ministry of Health & Family Welfare
FDA Bhawan Kotla Road
New Delhi
India
Tel: +91 9818316559
Email: anil.mehta76@yahoo.in

Dr Anirudha Kumar Chhonkar
Corporate Regulatory Advocacy Manager
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
New Delhi
India
Tel: 9910092474
Email: Anirudha.Chhonkar@IN.nestle.com

Ms Jiji Mary Johnson
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Kotla Road
New Delhi
India
Tel: 8587927556
Email: jiji.fssai@gmail.com

Mr Krishna Kumar Joshi
Head, Foods Division Regulatory Affairs Department
ITC Limited
India
Email: krishnakumar.joshi@itc.in

Mr Virendra Landge
Manager
Regulatory Compliance and Advocacy
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
New Delhi
India
Tel: 9711271969
Email: vlandge@coca-cola.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Deksa Presiana
Head of Sub-Directorate of Food Additive and Raw
Material Standardization
Directorate for Food Products Standardization
The National Agency for Drug and Food Control
(NADFC)
Jln. Percetakan Negara No. 23, Gedung F Lantai 3
Central Jakarta
Jakarta
Indonesia
Tel: +628 1293257662
Email: deksa336@gmail.com

Mrs Lili Defi
Head Section of Food Additive Standardization
Directorate for Food Products Standardization
The National Agency for Drug and Food Control
(NADFC)
Jln. Percetakan Negara No. 23, Gedung F Lantai 3
Central Jakarta, Indonesia
Jakarta
Indonesia
Tel: +628 7888771390
Email: lilidefi@yahoo.com

Mr Fajar Ramadhitya Putera
Staff of Sub-directorate of Drug and Food
Directorate of Pharmaceutical Production and
Distribution
Ministry of Health
JI HR Rasuna Said Blok X5 Kav 4-9
Jakarta
Indonesia
Tel: +628156262089
Email: subditobat.pangan@gmail.com

Mrs Loise Riani Sirait
 Head of Food Safety Section
 National Quality Control Laboratory of Drug and Food
 The National Agency of Drug and Food Control
 Jl Percetakan Negara No. 23, Jakarta Pusat, Indonesia
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +62 21 4245075/+62 8159949021
 Email: siraitloise@yahoo.com

Mr Riza Sultoni
 Head of Sub-directorate of Drug and Food
 Directorate of Pharmaceutical Production and
 Distribution
 Ministry of Health
 Jl HR Rasuna Said Blok X5 Kav 4-9
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6287883012929
 Email: subditobat.pangan@gmail.com

Mrs Fitri Wulandari
 Staff
 Legal and Organization Bureau
 Ministry of Health of the Republic Indonesia
 Taman Asri Blok C 6 No. 18 RT 008 RW 001
 Tangerang
 Indonesia
 Tel: +6281387272665
 Email: fitriwulandari_18@yahoo.com

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) –
 IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') –
 IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Dr Hamid Ezzatpanah
 Department Of Food Science and Technology,
 Science and Research Branch, Islamic Azad University,
 Tehran
 Iran
 Email: hamidezattpanah@gmail.com

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Dr Emer O'reilly
 Chemical Safety Group
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court Lower Abbey Street
 Dublin 1
 Ireland
 Tel: +353 1 8171344
 Email: eoreilly@fsai.ie

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
 Codex Contact Point
 Department of the European Union and International
 Policies and of the Rural Development
 Via XX Settembre, 20
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 46654058
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Ryota Nakamura
 Technical officer
 Standards and Evaluation Division
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
 Tokyo
 Japan
 Tel: +813 3595 2423 (Ext. 42)
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Shuhei Ichinohe
 Technical Officer
 Standards and Evaluation Division
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
 Tokyo
 Japan
 Tel: 81-3-3595-2341
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Tetsuya Kitamura
 Section Chief
 Analysis and Brewing Technology
 National Tax Agency
 3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3581-4161 ext.3481
 Email: tetsuya.kitamura@nta.go.jp

Mr Yoshiaki Sakai
 Technical Officer
 Standards and Evaluation Division
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
 Tokyo
 Japan
 Tel: 81-3-3595-2341
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Kazuhiro Sakamoto
 Associate Director
 Food Safety Policy Division
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
 Tokyo
 Japan
 Email: kazuhiro_sakamoto940@maff.go.jp

Dr Kyoko Sato
 Division Head
 Division of Food Additives
 National Institute of Health Sciences
 1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku,
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3700-9484
 Email: ksato@nihs.go.jp

Dr Katsuya Seguro
 Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 4-9 Nihonbashi-Kodenmachou Chuo-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3667-8311
 Email: katsuya_seguro@jafaa.or.jp

KENYA

Mr Joseph Keeru
 Chief manager
 Kenya Bureau of Standards
 54974
 Mt Kenya Nyeru
 Kenya
 Tel: +254 20 6948000
 Email: jkeeru@kebs.org

Mr Mutua Peter
 Principle Standard Officer
 Food and Agriculture
 Kenya Bureau of Standards
 54974
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254-20 6948000
 Email: mutuap@kebs.org

MALTA - MALTE

Mr John Attard Kingswell
 Environmental Health Manager
 Superintendence of Public Health
 Ministry for Health
 Superintendence of Public Health Level 2, Out Patients
 Department St Lukes Hospital
 G'Mangia
 Malta
 Tel: +356 21337333
 Email: john.attard-kingswell@gov.mt

Mr Hadrian Bonello
 Food Safety Commission Secretary
 Environmental Health Directorate
 Ministry for Health
 Continental Business Centre Old Railway Track
 Sta Venera
 Malta
 Tel: +356 99221381
 Email: hadrian.bonello@gov.mt

Mr Alexander Rogge
 Political Administrator
 Directorate General Agriculture, Fisheries, Social
 Affairs and Health
 Council of the European Union - General Secretariat
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32(0)2 281 5349
 Email: alexander.rogge@consilium.europa.eu

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Ms Nidia Coyote Estrada
 Directora Ejecutiva de Manejo de Riesgos
 Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos
 Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos
 Sanitarios
 Oklahoma 14, Col. Napoles, Benito Juarez
 Distrito Federal
 México
 Tel: 50805200 EXT.1459
 Email: ncoyote@cofepris.gob.mx

Ms Maria Guadalupe Arizmendi Ramírez
 Verificadora Sanitaria
 Dirección Ejecutiva de Operación Internacional.
 Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
 Sanitarios (COFEPRIS)
 México
 Tel: 5080-5200
 Email: mgarizmendi@cofepris.gob.mx

Mrs Jennifer Daniel Chavero
 Coordinadora Industrial
 Vicepresidencia de Normalización
 CANACINTRA
 Email: jennifer.daniel@dupont.com

Ms Galya Montiel Rios
 Presidente de la Comisión de Aditivos
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche,
 CANILEC
 México Distrito Federal
 México
 Email: galya.montiel@ingredion.com

Mr Vasilios Peter Fotopoulos
 Resinas Sintéticas S.A de C.V.
 T&R Chemicals Inc.
 700 Celum Road, Cling,
 Texas 79836
 Email: vasilistandr@gmail.com

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Lhoucine Bazzi
 Responsable Laboratoire
 Agriculture
 Délégation Etablissement Autonome de Contrôle et de
 Coordination
 N°23 zone industrielle tassila Dcheira Inzgan
 Agadir
 Morocco
 Tel: +212618532344
 Email: bazzi@eacce.org.ma

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mrs Ana Viloría Alebesque
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 Netherlands
 Tel: +31 6 15 03 51 98
 Email: ai.viloria@minvws.nl

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Mr John Van Den Beuken
 Principal Adviser
 (Composition)
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 Wellington
 New Zealand
 Email: john.vandenbeuken@mpi.govt.nz

Ms Clare Chandler
 Specialist Adviser
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 Wellington
 New Zealand
 Email: clare.chandler@mpi.govt.nz

Mr Keith Johnston
Principal Research Technologist
Fonterra Co-operative Group Limited
PO Box 11029 Palmerston North
New Zealand
Email: Keith.johnston@fonterra.com

Ms Cathy Zhang
Regulatory Strategist
Fonterra
109 Fanshawe Street
Auckland
New Zealand
Email: Cathy.zhang@fonterra.com

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Talatu Kudi Ethan
Deputy Director
Standards Organisation of Nigeria
13/14 Victoria Arobieke Street, Lekki Peninsular
Scheme 1, Lekki
Lagos
Nigeria
Tel: +2348033378217
Email: talatuethan@yahoo.com

Mrs Nene Maudline Obianwu
PSO
Standards Organisation of Nigeria
Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty Way,
Lekki Peninsula- Lekki Phase 1
Lagos
Nigeria
Tel: +2348032493448
Email: neneobianwu@yahoo.co.uk

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Cecilie Svenning
Senior Adviser
Head Office
Norwegian Food Safety Authority
P.O.Box 383
Brumunddal
Norway
Tel: +47 22778048
Email: cesve@mattilsynet.no

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Chrismasita Oblepias
Chairperson, NCO-SCFA
Food and Drug Administration, Department of Health
National Codex Organization-SCFA
Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang
Muntinlupa City
Philippines
Tel: (632)857-1900 loc. 8204
Email: caoblepias@fda.gov.ph

Mrs Ma. Cecilia Dela Paz
Vice-Chair, NCO-SCFA
Department of Health
National Codex Organization-SCFA
Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang
Muntinlupa City
Philippines
Tel: (632)918-9419865
Email: delapaz@promesserv.com.ph

REPUBLIC OF KOREA – RÉPUBLIQUE DE CORÉE – REPÚBLICA DE COREA

Mr Dong Gyu Kim
Senior Scientific Officer
Food Additive Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex,
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do,
Republic of Korea
Email: dgkim@korea.kr

Mr Kyoung Mo Kang
Ministry of Food and Drug Safety
Republic of Korea
Osong Health Technology Administration Complex,
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Email: kmokanggg@gmail.com

Mr Jin-woo Kim
Research Scientist
Food Standard Research Center
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu, Seongnam-
si, Gyeonggi-do, 13539
Republic of Korea
Tel: +82-31-780-9049
Email: Kim.Jin-woo@kfri.re.kr

Ms Hae-jin Kim
Assistant Director
National Agricultural Products Quality Management
Service
Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
141 Yongjeonro Gimcheon-si, Gyongsangbuk-do,
Korea
Gimcheon-si
Republic of Korea
Tel: 82-10-4135-1494
Email: asarela00@korea.kr

Dr Ho-jin Kim
Researcher
National Agricultural Products Quality Management
Service
Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
141 Yongjeonro, Gimcheon-si, Gyeongsangbuk-do,
Korea
Gimcheon-si
Republic of Korea
Tel: 82-10-9602-8082
Email: rex7878@korea.kr

Ms Gun Young Lee
Senior Scientific Officer
Food Additives and Packages Division
National Institute of Food and Drug Safety Evaluation
Osong Health Technology Administration Complex,
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Republic of Korea
Email: grasia1969@korea.kr

Ms Bo-young Noh
Senior Research Scientist
Food Standard Research Center
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu, Seongnam-
si, Gyeonggi-do, 13539, Korea
Republic of Korea
Tel: +82-31-780-9351
Email: bynoh@kfri.re.kr

Mr Yong Ho Park
Professor
Seoul National University
Seoul
Republic of Korea
Email: yhp@snu.ac.kr

Mr Jin Hyok Son
Researcher
Food Additive Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex,
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu, Cheongju-si,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Republic of Korea
Email: sontoly33@korea.kr

Ms Young Jae Yang
Researcher
Agro-Livestock and Fishery Products Policy Division
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju
Republic of Korea
Tel: 82-10-3351-0020
Email: osol6660@korea.kr

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

Dr Olga Bagryantseva
Leading Researcher
Laboratory of Food Toxicology and Nanotechnology
Safety Assessment
Federal Research Center of food, biotechnology and
food safety
2/14 Ustinsky proezd
Moscow
Russian Federation
Email: bagryantseva@ion.ru

Dr Julia Kalinova
Regulatory Affairs Expert
Consumer Market Participants Union
1-y Schipkovsky per., 20, 403a
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 (499) 235-74-81
Email: jkalinova@coca-cola.com

Dr Alexey Petrenko
Advisor to Codex Contact Point
Optimal Nutrition Commission
Russian Union of Industrialists and Entrepreneurs
Kotelnicheskaya nab., 17
Moscow
Russian Federation
Email: codex@ion.ru

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Mohammed Aldosari
Senior Microbiologist
Executive dept. of technical regulations and standards
Saudi Arabia - Saudi Food and Drug Authority (3292)
North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
Riyadh
Saudi Arabia
Tel: +966112038222
Email: mtdosari@sFDA.gov.sa

SENEGAL - SÉNÉGAL

Dr Mamadou Amadou Seck
Directeur General
Ministère Industrie
Institut De Technologie Alimentaire
Route des pères maristes, Dakar Hann
DAKAR
Sénégal
Tel: 00221 33859 07 07
Email: dqita@ita.sn

Mrs Ndeye Yacine Diallo
Conseillère en qualité industrielle
Ministère Industrie
Institut de Technologie Alimentaire
Route des Pères maristes, Dakar Hann
DAKAR
Sénégal
Tel: 00221 33859 07 07
Email: nydiallo@ita.sn

Mrs Faye Mame Diarra
Point de Contact National Codex
Centre AntiPoison/ministère de la Santé
Comité national du Codex Alimentarius
Hopital Fann Dakar
Dakar
Sénégal
Tel: +221 77 520 09 15
Email: mamediarrafaye@yahoo.fr

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Mr Chee Seng Cheng
Senior Executive Manager, Regulatory Programmes
Department
Regulatory Administration Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
52, Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore 608550
Singapore
Tel: +6568052910
Email: cheng_chee_seng@ava.gov.sg

Mr Geng Yu Tay
Executive Manager, Regulatory Programmes
Department
Regulatory Administration Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
52 Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore 608550
Singapore
Tel: +656805 2916
Email: tay_geng_yu@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Dr Iveta Trusková, Md
Deputy Director for professional activities
Head of Department on Nutrition and Food safety
Public Health Authority of the Slovak Republic
Trnavská 52
Bratislava
Slovakia
Tel: +421 2 492 84 392
Email: iveta.truskova@uvzsr.sk

Ms Katarina Kromerova, Md
Deputy Head
Department on Food Safety
Public Health Authority of the Slovak Republic
Trnavská 52
Bratislava
Slovakia
Tel: +421249284327
Email: katarina.kromerova@uvzsr.sk

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Ms Yvonne Tsiane
Assistant Director: Food Control
Department of Health
Private Bag X828
Pretoria
South Africa
Tel: +27 12 395 8779
Email: Yvonne.Tsiane@health.gov.za

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr David Merino Fernandez
Técnico
Ministerio Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad
Agencia Española De Consumo, Seguridad Alimentaria
Y Nutrición
C/ Alcalá 56 28071
Madrid
Spain
Tel: 913380383
Email: dmerino@msssi.es

Mr Manuel Roldán Contreras
Jefe de Servicio
S.G. de Control y de Laboratorios Agroalimentarios
Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio
Ambiente
Dirección General de la Industria Alimentaria
Pº Infanta Isabel, 1
Madrid
Spain
Tel: 91 347 38 12
Email: mroldanc@mapama.es

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Martin Haller
Scientific Officer
Food and Nutrition
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
Bern
Switzerland
Email: Martin.Haller@blv.admin.ch

Dr Olga Kuchma
Corporate Regulatory and Scientific Affairs
Nestlé S.A.
Avenue Nestlé 55
Vevey
Switzerland
Tel: +41 21 924 4266
Email: Olga.Kuchma@nestle.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Chitra Settaudom
Senior Advisor in Standards of Health Products
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang
Nonthaburi
Thailand
Tel: 662 590 7140
Email: settaudom@gmail.com

Ms Nareerat Junthong
Assistant Executive Director
Thai Frozen Foods Association
92/6 6th Floor Sathorn Thani II, North Sathorn Road,
Bangrak
Bangkok
Thailand
Tel: 662 235 5622-4
Email: nareerat@thai-frozen.or.th

Mrs Siraprapa Liauburindr
Member
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 835 1421
Email: siraprapa.k@cpf.co.th

Mrs Apisthaa Changsuphan
Scientist, Senior Professional Level
Department of Science Service
Ministry of Science and Technology
75/7 Rama VI Rd. Ratchathewi
Bangkok
Thailand
Tel: 662 201 7196
Email: apisthaa@dss.go.th

Ms Rattana Chusree
Trade and Technical Division
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 261 2684-6
Email: rattana@thaifood.org

Mr Korakod Hainak
Member
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 668 1594 5481
Email: khainak@coca-cola.com

Ms Huai-hui Lee
Member
Thai Chamber of Commerce and Board of Trade
150 Rajbopit Rd., Pranakhon
Bangkok
Thailand
Tel: (+66) 2-261-2684-6
Email: thaifood@thaifood.org

Ms Nalinthip Peanee
Standards Officer, Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: 662 561 2277 ext.1412
Email: nalinthip@acfs.go.th

Ms Rongtiwa Rodchan
Scientist, Senior professional level
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok
Thailand
Tel: 662 940 6340
Email: roongtiwa.r@doa.in.th

Ms Torporn Sattabus
Standards Officer, Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: 662 561 2277 ext. 1415
Email: torporn@acfs.go.th

Dr Julaporn Srinha
Veterinary Officer, Senior professional level
Department of Livestock Development
Ministry of Agriculture and Cooperatives
91 Moo 4, Tiwanon Road, Bang Kadi, Muang Pathum
Thani
Thailand
Tel: 662 159 0406 ext. 111
Email: julaporn19_dld@yahoo.com

Ms Paweeda Sripanaratanakul
Food and Drug Technical officer, Practitioner Level
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang
Nonthaburi
Thailand
Tel: 662 590 7178
Email: paweeda@fda.moph.go.th

Dr Akarat Suksomcheep
Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 668 1830 0717
Email: sakarat@apac.ko.com

Ms Onauch Tuppasarndumrong
Member
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 835 1421
Email: onauch.tup@cpf.com

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Ms Ozgen Canan Oto
Food Engineer
Food Establishments and Codex
Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General
Directorate of Food and Control
Eskisehir yolu 9. Km Lodumlu
Ankara
Turkey
Tel: +903122587752
Email: ozgen.oto@tarim.gov.tr

Ms Nihal Ayse Mortepe
Engineer
Food Establishments and Codex
Ministry of Food Agriculture and Livestock, General
Directorate of Food and Control
Eskisehir Yolu 9. Km Lodumlu
Ankara
Turkey
Tel: +903122587752
Email: nihal.mortepe@tarim.gov.tr

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Benedict Duncan
Food Additives Policy Advisor
Food Standards Agency 125 Kingsway
London
United Kingdom
Email: benedict.duncan@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr Carles Orri
Head of Food Additives, Flavourings and Contact
Materials
Food Standards Agency
Food Policy Food Standards Agency 125 Kingsway
London
United Kingdom
Email: carles.orri@foodstandards.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Dr Paul Honigfort
Supervisory Consumer Safety Officer
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety
and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive
College Park, Maryland
United States of America
Tel: +1 240-402-1206
Email: Paul.Honigfort@fda.hhs.gov

Mr Paul Hanlon
Associate Director
Regulatory Affairs
Abbott Nutrition
3300 Stelzer Road
Columbus, Ohio
United States of America
Tel: +1 614-624-3213
Email: paul.hanlon@abbott.com

Ms Zeina Attar
Senior Regulatory Research Analyst
3E Company
4520 East West Highway Suite 440
Bethesda, Maryland
United States of America
Tel: +1 301-951-2549
Email: Zattar@3Ecompany.com

Dr Lashonda Cureton
Review Chemist
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety
and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive
College Park, Maryland
United States of America
Tel: +1 240-402-1351
Email: lashonda.cureton@fda.hhs.gov

Dr Daniel Folmer
Review Chemist
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety
and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive
College Park, Maryland
United States of America
Tel: +1 240-402-1274
Email: Daniel.folmer@fda.hhs.gov

Mr Raul Guerrero
Consultant
International Regulatory Strategies
793 Ontare Road
Santa Barbara, California
United States of America
Tel: +1805-898-1830
Email: guerrero_raul_j@yahoo.com

Ms Melissa Kessler
Sr. Regulatory Specialist
Scientific and Regulatory Affairs, Mars Inc.
Wm. Wrigley Jr. Company
1132 W. Blackhawk Street
Chicago, Illinois
United States of America
Tel: +1 312-794-6302
Email: Melissa.Kessler@wrigley.com

Ms Mari Kirrane
Wine Trade and Technical Advisor
International Affairs Division
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
490 N. Wiget Lane
Walnut Creek, California
United States of America
Tel: +1 513-684-3289
Email: Mari.Kirrane@ttb.gov

Dr Wu Li
Senior Director
Food Safety Regulatory Affairs and Quality Assessment
Yum! Brands, Inc.
7100 Corporate Drive - Plano, Texas
United States of America
Tel: +1 972-334-7279
Email: wu.li@yum.com

Dr Annette Mccarthy
Consumer Safety Officer
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety
and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus drive
College Park, Maryland
United States of America
Tel: +1 240-402-1057
Email: annette.mccarthy@fda.hhs.gov

Dr Chih-yung Wu
International Trade Specialist
Processed Products & Technical Regulations Division
Foreign Agriculture Service, U.S. Department of
Agriculture
1400 Independence Avenue, S.W.
Washington, D.C.
United States of America
Tel: +1 202-720-9058
Email: Chih-Yung.Wu@fas.usda.gov

VIET NAM

Mrs Thi Tuyet Tran
Official
Vietnam Food Administration
135 Nui truc street
Hanoi
Viet Nam
Email: tranthituyetvfa@gmail.com

Mr Ngoc Quynh Vu
Director
Vietnam Codex Office
Vietnam Food Administration
135 Nui truc street
Hanoi
Viet Nam
Tel: 913 552166
Email: yungocquynh@vfa.gov.vn

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

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)

Mr Jean-Marie Aurand
Director General
OIV
18 rue d'Aguesseau
Paris
France
Email: dgeneral@oiv.int

Dr Jean-Claude Ruf
Scientific Coordinator
OIV
18, rue d'Aguesseau
Paris
France
Tel: +33144948094
Email: jruf@oiv.int

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS -
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES -
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE
DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES
(AIDGUM)**

Mr Olivier Bove
President
AIDGUM
Email: o.bove@aidgum.com

**ASSOCIATION FOR INTERNATIONAL PROMOTION
OF GUMS (AIPG)**

Eng Thevenet Francis
Scientific Adviser
Association for International Promotion of Gums - AIPG
Sonninstrasse 28
HAMBURG
Germany
Tel: 33 6 86 17 23 75
Email: francis.thevenet@orange.fr

**ASSOCIATION OF MANUFACTURERS AND
FORMULATORS OF ENZYME PRODUCTS (AMFEP)**

Mr Peter Hvass
Senior Manager / Chair of AMFEP CODEX WG
Choose a State or Province
AMFEP
Avenue Jules Bordet 142
Brussels
Belgium
Tel: +3227611677
Email: amfep@kellencompany.com

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Ms Nicole Cuellar-kingston
Principal Scientist, Scientific & Reg. Affairs
Calorie Control Council
MS163 15407 McGinty Road West
Wayzata
United States of America
Email: nicole_cuellar-kingston@cargill.com

Ms Cindy Hou
Regulatory Affairs Manager
Calorie Control Council
No. 450 Hua Tie Road Songjiang Industrial Estate
Shanghai
China
Email: cindy.hou@ingredion.com

Ms Debra Levine
Director, Product Assurance & Reg. Affairs
Calorie Control Council
1 Funderne Avenue
Bridgewater, NJ
United States of America
Email: debra.levine@ingredion.com

Mr Wansakarn Seangboon
Regulatory Affairs Mgr - Asia-Pacific
Calorie Control Council
Bangna Tower C, 11th Floor 40/14 Moo 12, Bangra-
Trad Road Bangkaew, Bangplee
Samutprakarn
Thailand
Email: wansakarn.seangboon@ingredion.com

Mr Oliver Yu
Chief Executive Officer
Calorie Control Council
Conagen Inc 15 DeAngelo Drive Massachusetts
Bedford
United States of America
Email: oliver.yu@conagen-inc.com

**EUROPEAN FOOD EMULSIFIER
MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)**

Mrs Inger Billeskov
Head of delegation
EFEMA
DuPont Nutrition & Health Danisco A/S Edwin Rahrs
Vej 38
Brabrand
Denmark
Email: Inger.Billeskov@dupont.com

Mrs Britta Japp
Member of delegation
EFEMA
Palsgaard Palsgaardvej 10
Juelsminde
Denmark
Email: bj@palsgaard.dk

ENZYME TECHNICAL ASSOCIATION (ETA)

Mr Kensaku Shimada
Enzyme Technical Association
1111 Pennsylvania Avenue, NW
Washington
United States of America
Tel: +1.202.739.5613
Email: ann.begley@morganlewis.com

Mr Yuma Tani
Enzyme Technical Association
1111 Pennsylvania Avenue, NW
Washington, DC
United States of America
Tel: +1.202.739.5613
Email: ann.begley@morganlewis.com

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD
INGREDIENTS INDUSTRIES (EU SPECIALTY FOOD
INGREDIENTS)**

Dr Dirk Rainer Cremer
EU Specialty Food Ingredients, Federation of European
Specialty Food Ingredients Industrie
DSM Nutritional Products Europe Ltd., Human Nutrition
and Health P.O. Box 2676
Basel
Switzerland
Email: dirk.cremer@dsm.com

Ms Nicola Leinwetter
 EU Specialty Food Ingredients, Federation of European
 Specialty Food Ingredients Industries
 BASF SE, ENS/HRH
 Lampertheim
 Germany
 Email: nicola.leinwetter@basf.com

Mr Huub Scheres
 Member of delegation
 EU Specialty Food Ingredients, Federation of European
 Specialty Food Ingredients Industries
 Email: [Huub.Scheres@dupont.com](mailto:Huib.Scheres@dupont.com)

Dr Jeanine Van De Wiel
 Member of delegation
 EU Specialty Food Ingredients, Federation of European
 Specialty Food Ingredients Industries
 DSM Food Specialties B.V. Alexander Fleminglaan 1
 Delft
 Netherlands
 Email: Jeanine.Wiel-van-de@DSM.com

Ms Liang Wang
 EU Specialty Food Ingredients, Federation of European
 Specialty Food Ingredients Industries
 Tate & Lyle 泰莱公司 2F, Xing Lian Scientific Building 2,
 1535 Hong Mei Road,
 Shanghai
 China
 Email: Ashley.Wang@tateandlyle.com

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Yifan Jiang
 Regional Regulatory Affairs Manager
 Food Industry Asia (FIA)
 1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
 Singapore
 Singapore
 Tel: +65 6235 3854
 Email: yifan.jiang@foodindustry.asia

Mr Kim Keat Ng
 Food Industry Asia
 1 Scotts Road
 Singapore
 Singapore
 Email: codex@foodindustry.asia

Ms Vivian Chen
 Email: codex@foodindustry.asia

Ms Wing Lau
 Email: codex@foodindustry.asia

Mr Joseph Ma
 Email: codex@foodindustry.asia

Ms Kennie Siu
 Email: codex@foodindustry.asia

Mr George Wong
 Email: codex@foodindustry.asia

Ms Haiyan Ye
 Food Industry Asia
 Email: codex@foodindustry.asia

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES VINS ET SPIRITUEUX (FIVS)

Mr Tim Ryan
 Senior Analyst
 International Compliance & Regulatory Affairs
 FIVS
 18 Rue D'Aguesseau
 PARIS
 France
 Tel: +33 (0)1 42 68 82 48
 Email: Tim.Ryan@ejgallo.com

Dr Ignacio Sanchez Recarte
 Secretary General
 International Compliance & Regulatory Affairs
 FIVS
 PARIS
 France
 Tel: +33 (0)1 42 68 82 48
 Email: isanchez@ceev.eu

FOODDRINKEUROPE

Mrs Annie Loc'h
 Danone Regulatory Affairs Director
 Legal and Regulatory Affairs
 FoodDrinkEurope
 Avenue des Nerviens 9-31
 Bruxelles
 Belgium
 Tel: +33614672825
 Email: annie.loch@danone.com

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)

Dr Maria Bastaki
 Scientific Director
 International Association of Color Manufacturers
 1101 17th St NW Ste 700
 Washington
 United States of America
 Tel: 2023312338
 Email: mbastaki@iacmcolor.org

Mrs Phyllis Marquitz
 Director
 Global Scientific and Regulatory Affairs
 Mars Incorporated
 Tel: 9735709624
 Email: phyllis.marquitz@effem.com

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Ms Cynthia Rousselot
 Director Scientific & Technical Affairs
 International Alliance of Dietary/Food Supplements
 Associations (IADSA)
 Gridiron Building One Pancras Square
 London
 United Kingdom
 Tel: 0044 7 903 731 078
 Email: secretariat@iadsa.org

Mrs Debbie Wang
 Member
 International Alliance of Dietary/Food Supplements
 Associations (IADSA)
 Gridiron Building One Pancras Square
 London
 United Kingdom
 Email: secretariat@iadsa.org

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Toshiyuki Hayakawa
Staff
Safety Policy Service
Japanese Consumers' Co-operative Union
Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku, Tokyo 150-8913
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-5778-8109
Email: toshiyuki.hayakawa@jccu.coop

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Ms Paivi Julkunen
Chair, ICBA Committee for Codex
International Council of Beverages Associations
1275 Pennsylvania Avenue NW, Suite 1100
Washington, D.C.
United States of America
Email: pjulkunen@coca-cola.com

Ms Jacqueline Dillon
Manager
Global Scientific & Regulatory Affairs
PepsiCo
555 West Monroe Street
Chicago, IL 60661
United States of America
Tel:
Email: Jacqueline.dillon@pepsico.com

Mr Hidekazu Hosono
Technical Advisor
Japan Soft Drinks Association
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Email: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

Dr Maia Jack
Vice President
Science and Regulatory Affairs
American Beverage Association
1275 Pennsylvania Avenue NW, Suite 1100
Washington, D.C.
United States of America
Email: mjack@ameribev.org

Mr Ji Hoon Jang
Sr SRA Manager
Coca-Cola Korea Company
10th Floor, Heungkuk Life Insurance Building 68
Saemunan-ro, Jongno-gu
Seoul
Republic of Korea
Tel: +82-2-3271-3121
Email: jihjang@coca-cola.com

Mr Iwao Nakajima
Technical advisor
Japan Soft Drink Association
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: 81-3-3270-7300
Email: nakajima@j-sda.or.jp

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA) (ICGA)

Mr Christophe Lepretre
Executive Director, Scientific & Regulatory Affairs
ICGA
Stephanie I Avenue Louise 54
Brussels
Belgium
Tel: +32 (0)2 645 5078
Email: lepretre@gumassociation.org

Mrs Jenny Li
Legal Consultant
Keller and Heckman LLP
Suite 3604, The Bund Center 222 Yan'an Dong Lu
Shanghai
China
Tel: +86 216335 1000
Email: li@khlaw.com

Mrs Xiao Pan
Regulatory Affairs Manager, Scientific and Regulatory Affairs
Wrigley JR. Company
1132 W Blackhawk Street
Chicago
United States of America
Tel: +1 (312) 794 7146
Email: xiao.pan@wrigley.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)

Dr Manojit Basu
Technical Lead, Consumer Product Safety and Regulatory Affairs
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street, N.W. Suite 300
Washington, DC
United States of America
Email: mbasu@gmaonline.org

Dr Rhodri Evans
Head of Food Safety and Regulatory Affairs - Europe
Exponent International Limited
The Lenz Hornbeam Business Park Harrogate
North Yorkshire
United Kingdom
Email: revans@exponent.com

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

Mr Allen Sayler
Senior Director of Food & Cosmetic Consulting Services
EAS Consulting Group LLC
1700 Diagonal Road, Suite 750
Alexandria, VA
United States of America
Tel: +1 571-447-5500
Email: asayler@cfsrs.com

Mr Christian Bruun Kastrup
Chief Consultant, Dairy Dep. of Food Safety
Danish Agriculture and Food Council
Agro Food Park 13
Aarhus
Denmark
Tel: +45 2098 7518
Email: cbk@lf.dk

Ms Aurélie Dubois Lozier
 Technical Manager
 International Dairy Federation
 Boulevard Auguste Reyers 70 B
 Brussels
 Belgium
 Tel: +17736980355
 Email: adubois@fil-idf.org

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Mr Nicholas Gardner
 Manager, Regulatory Affairs
 International Food Additives Council
 750 National Press Building 529 14th Street NW
 Washington, DC 20045
 United States of America
 Email: ngardner@kellencompany.com

Mr Carl Bao
 Regulatory Affairs Mgr China & AP
 CP Kelco
 1535 Hongmei Road Xuhui District
 Shanghai
 China
 Email: carl.bao@cpkelco.com

Mr Steven Leon Basart
 International Food Additives Council
 11F/1177 Gateway Plaza Block A No. 18 Xiaguangli,
 North Road, East 3rd
 Ring, Chaoyang District
 Beijing
 China
 Email: sbasart@kellencompany.com

Ms Grace Guo
 Regulatory Affairs Specialist
 Chr.Hansen(Beijing) Trading co., Ltd
 Unit B01-07, 3rd Floor, Tower AB Ocean Office Park,
 No.10 Jintong West road, Chaoyang District
 Beijing
 China
 Email: cngrgu@chr-hansen.com

Mr Kevin Kenny
 Chief Operating Officer
 Decernis
 1250 Connecticut Avenue NW #200
 Washington, DC 20036
 United States of America
 Tel +1 240-428-1810
 Email: kkenny@decernis.com

Ms Angela Lim
 Senior Manager, Regulatory Affairs NA
 DuPont
 DuPont Experimental Station 400/2714 200 Powder Mill
 Road
 Wilmington
 United States of America
 Email: angela.lim@dupont.com

Mr Andy Peng
 Regulatory Affairs Executive
 DuPont (China) Co., Ltd
 18/F Tower A, Gemdale Plaza No 91 Jianguo Road
 Chaoyang District
 Beijing
 China
 Email: rong.peng@dupont.com

Mr Roy Shen
 Asia Pacific RA Director
 Kerry
 4th Floor, Building 92 1122 Qinzhou North Road
 Caohejing Hi-Tech Park
 Shanghai
 China
 Email: roy.shen@kerry.com

Ms Daphne Sim
 Regional Regulatory Affairs Specialist
 Chr. Hansen Singapore Pte Ltd
 85 Science Park Drive #04-04
 The Cavendish
 Singapore
 Tel: 65 97709322
 Email: sgdsi@chr-hansen.com

Mr Martin Tao
 RA Manager
 FMC Asia
 No 3 Building 4560# Jinke Road Shanghai
 Shanghai
 China
 Email: martin.tao@fmc.com

Ms Aliah Wahab
 Regional Regulatory Director
 Chr. Hansen Singapore Pte Ltd
 85 Science Park, #04-04
 The Cavendish
 Singapore
 Email: sgaaw@chr-hansen.com

Ms Yan Wen
 Regulatory Affairs Senior Manager
 DuPont (China) Co. Ltd.
 18/F Tower A, Gemdale Plaza No 91, Jianguo Road,
 Chaoyang
 District
 Beijing
 China
 Email: yan.wen@dupont.com

Ms Jean Xu
 International Food Additives Council
 11F/1177 gateway plaza Block A No 18 Xiaguangli,
 North Road East 3rd
 Ring, Chaoyang District
 Beijing
 China
 Email: jxu@kellencompany.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Dr Mitchell Cheeseman
 Managing Director of Environmental & Life Sciences
 Steptoe & Johnson LLP
 1330 Connecticut Ave., N.W. Washington, DC 20036-
 1795
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: 202-429-6473
 Email: mcheeseman@steptoe.com

INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)

Mr John Collins
 Executive Director
 International Fruit & Vegetable Juice Association
 United Kingdom
 Email: john@ifu-fruitjuice.com

Mr Hany Farag
Representative
IFU (International Fruit and Vegetable Juice
Association)
23, Boulevard des Capucines
Paris
France
Tel: +1 805 601 5611
Email: hany.farag@doleintl.com

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE (IGTC)**

Mr Kenji Fukami
CEO
IGTC
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-5244-9466
Email: secretariat@e-igtc.org

Dr Masanori Kohmura
Scientific advisor
Umami Manufacturers Association of Japan
International Glutamate Technical Committee
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-80-3258-1900
Email: secretariat@e-igtc.org

Mr Satoru Kubo
Secretariat
Umami Manufacturers Association of Japan
IGTC
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-80-5474-5735
Email: secretariat@e-igtc.org

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Dr Jenny Yueh-ing Chang
Executive Director
ILSI Taiwan
c/o Graduate Institute of Food Science & Technology
National Taiwan University No. 1, Sec. 4 Roosevelt
Road
Taipei, Taiwan
Tel: 886-2-23689867
Email: jenny@ilsitaiwan.org

Ms Michelle Chiang
Manager
Science & Regulatory Affairs
Wrigley Ltd.
15 F, No. 19-11 Sanchong Road Nangang District
Taipei
Tel: 886-2-66166626, ext 139
Email: michelle.chiang@wrigley.com

Dr Shim-mo Hayashi
General Manager
Global Scientific and Regulatory Affairs
San-Ei Gen F.F.I., Inc.
1-1-11 Sanwa-cho Toyonaka
Osaka
Japan
Tel: 81-6-6333-0597
Email: afbou408@oct.zaq.ne.jp

Dr Tin-chen Hsu
Board Director
Chien Cheng Trading Co., Ltd.
181 ShihTa Road
Taipei
Tel: 886-2-23690989
Email: cheng181@ms4.hinet.net

Mr Hiroyuki Okamura
Senior Advisor
Quality Assurance Department
T. Hasegawa Co., Ltd.
29-7, Kariyado Nakahara-ku. Kawasaki
Kanagawa
Japan
Tel: 81-44-411-0813
Email: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Mr Wayne Wang
Regulatory Specialist
ILSI Taiwan
c/o Graduate Institute of Food Science &
Technology National Taiwan University
No. 1, Sec. 4 Roosevelt Road
Taipei
Tel: 886-2-23689867
Email: wayne@ilsitaiwan.org

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR
INDUSTRY (IOFI)**

Dr Thierry Cachet
Regulatory & Advocacy Director
Brussels
IOFI
Avenue des Arts 6
Brussels
Belgium
Tel: 3222142052
Email: tcachet@iofi.org

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC)

Mrs Maria Teresa Scardigli
Executive Director
International Stevia Council
Avenue Jules Bordet 142
Brussels
Belgium
Tel: + 32 (0)2 761 16 51
Email: GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org

Dr Sidd Purkayastha
Vice President
Global Scientific & Regulatory Affairs
ISC/ PureCircle Limited
PureCircle Limited 915 Harger Road, Suite 250 Oak
Brook, Illinois 60523
United States of America
Tel: +1 - 630-361-0374x98
Email: sidd.purkayastha@purecircle.com

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

Mrs Cristine L. Bradley
Global Regulatory and Nutrition Science
Mead Johnson Nutrition
535 Legget Drive, Suite 900
Kanata, Ontario K2K 3B8
Tel: +1 613 595 4713
Email: cris.bradley@mjn.com

Mr Henry Cheng
Regulatory & Nutrition Manager
Fonterra Brands (Hong Kong) Ltd
Unit 1802-08, 18/F, BEA Tower, Millenium City 5
418 Kwun Tong Road
Kowloon, Hong Kong
Tel: +852 2958 3265
Email: henry.cheng@fonterra.com

Ms Louise Götsche
Regulatory Affairs Manager - Global Nutrition
Aspen
Clearwater office park, block D, 1st floor
Cnr. Atlas & Park Roads
Boksburg 1459, South Africa
Tel: +27 (0) 76 923 3075
Email: lgotsche@aspenpharma.com

Mr Jean Christophe Kremer
Secretary General
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
Avenue Jules Bordet 142
1140 Brussels
Belgium
Tel: +32 (0) 2 761 16 00
Email: secretariat@isdi.org

Ms Nuria Moreno Otero
Regulatory Affairs Officer
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
Avenue Jules Bordet 142
1140 Brussels
Belgium
Tel: +32 (0) 2 761 16 00
Email: secretariat@isdi.org

Mrs Mardi K. Mountford
President
Infant Nutrition Council of America (INCA)
1100 Johnson Ferry Rd. NE, Suite 300
Atlanta, GA 30342
Tel: +1 678 303 3027
Email: mmountford@kellencompany.com

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFST)

Dr John Lupien
IUFoST
Email: j@jrlupien.net

WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED PROCESSORS (MARINALG INTERNATIONAL)

Dr Beekhim Choo
Asia Regulatory Manager
FMC Health & Nutrition
FMC Singapore Pte Ltd 51 Science Park Road. The
Aries #01-11/12/13 Singapore Science Park II
Singapore
Tel: +65 6430 0388
Email: Beekhim.Choo@fmc.com

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)

Dr Paul Douglas Williams
NATCOL (Natural Food Colours Association)
NATCOL SECRETARIAT BM London WC1N 3XX
United Kingdom
Tel: +44 7895.988.031
Email: secretariat@natcol.org

ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES (OFCA)

Dr Evert Izeboud
Secretary
Nederland - Nederlands
OFCA
Kerkweide 27 2265 DM Leidschendam
Leidschendam
Netherlands
Tel: 704061105
Email: ofca@kpnmail.nl

OENOLOGICAL PRODUCTS AND PRACTICES INTERNATIONAL ASSOCIATION (OENOPPIA)

Mrs Sophie Pallas
General Manager
OENOPPIA
21 RUE CROULEBARBE
PARIS
France
Tel: +33629432783
Email: spallas@oenoppia.com

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)

Mrs Kristie Laurvick
Senior Scientific Liaison
Foods Program Unit
U. S. Pharmacopeia (USP)
12601 Twinbrook Parkway Rockville, Maryland, USA
20852
Rockville
United States of America
Tel: 13018168356
Email: kxb@usp.org

SECRETARIATS – SECRÉTARIATS- SECRETARÍAS

JECFA SECRETARIAT - SECRÉTARIAT DU JECFA - SECRETARÍA DEL JECFA

FAO

Dr Markus Lipp
Senior Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +390657053283
Email: Markus.Lipp@fao.org

WHO

Dr Angelika Tritscher
Coordinator
Food Safety and Zoonoses
World Health Organization
Ave Appia 20
Geneva
Switzerland
Tel: +41 22 791 3569
Email: tritschera@who.int

Mr Kim Petersen
 Scientist
 Food Safety and Zoonoses
 World Health Organization
 Ave Appia 20
 Geneva
 Switzerland
 Tel: +41 22 791 1439
 Email: petersenk@who.int

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –
 SÉCRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -
 SECRETARÍA DEL ANFITRIÓN**

Ms Xiumei LIU
 Professor
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
 100022 Beijing CHINA
 Tel: 86-10-52165463
 Fax: 86-10-52165408
 Email: liuxiumei@cfsa.net.cn

Ms Jing TIAN
 Associate Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
 100022 Beijing CHINA
 Tel: 86-10-52165402
 Fax: 86-10-52165408
 Email: tianjing@cfsa.net.cn

Ms Zhe ZHANG
 Research Assistant
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing
 100022 Beijing CHINA
 Tel: 86-10-52165406
 Fax: 86-10-52165408
 Email: zhangzhe@cfsa.net.cn

Ms Hao DING
 Research Assistant
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing, China
 100022 Beijing
 Tel: +86-10-52165407
 Fax: +86-10-52165408
 Email: dinghao@cfsa.net.cn

Mr Hangyu YU
 Research Assistant
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing
 100022 Beijing
 Tel: 86-10-52165465
 Fax: 86-10-52165408
 Email: yuhangyu@cfsa.net.cn

Ms Hanyang LYU
 Research Assistant
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing
 100022 Beijing CHINA
 Tel: 86-10-52165464
 Fax: 86-10-52165408
 Email: luhanyang@cfsa.net.cn

**CODEX SECRETARIAT -
 SÉCRÉTARIAT DU CODEX -
 SECRETARÍA DEL CODEX**

Ms Annamaria Bruno
 Senior Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the UN
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 5705 6254
 Email: annamaria.bruno@fao.org

Ms Verna Carolissen-Mackay
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the UN
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 5705 5629
 Email: verna.carolissen@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the UN
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 5705 6626
 Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Ms Lingping Zhang
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the UN
 Viale delle Terme di Caracalla
 Roma
 Italy
 Tel: +39 06570 53218
 Email: lingping.zhang@fao.org

Annexe II

ACTIONS REQUISES SUITE AUX MODIFICATIONS DU STATUT DE LA DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES DÉCOULANT DU 82^E JECFA

(Pour information et action)

| Numéro SIN | Additif alimentaire | Recommandation de CCFA49 |
|------------|---|---|
| 129 | Allura rouge AC | À noter la conclusion du JECFA sur une DJA de 0-7 mg/kg poids corporel (pc) pour le rouge allura AC qui ne représente pas un problème pour la santé des enfants et tous les autres groupes d'âge. |
| 410 | Gomme de caroube | Notez la requête du JECFA pour des données toxicologiques additionnelles pour compléter l'évaluation (doit être confirmé par le CCFA50) |
| 161b(iii) | Esters de Lutéine de <i>Tagetes erecta</i> | Notez la conclusion du JECFA sur la DJA "non spécifiée" pour les esters de lutéine issus de <i>Tagetes erecta</i> . Inclure les esters de lutéine de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(iii)) dans le tableau 3 de la NGAA et de les distribuer pour observations à l'étape 3 ; Requérir des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi des esters de lutéine de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(iii)) pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe au tableau 3 (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA). |
| 423 | Gomme d'acacia modifiée à l'acide succinique octényle (OSA) | Noter la conclusion du JECFA sur une DJA "non spécifiée" pour la gomme arabique modifiée à l'acide succinique octényle (OSA). Inclure la gomme arabique modifiée à l'acide succinique octényle (OSA) (SIN 423) dans le tableau 3 de la NGAA et de le distribuer pour observations à l'étape 3. Requérir des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi la gomme arabique modifiée à l'acide succinique octényle (OSA) (SIN 423) pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe au tableau 3 (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA). |
| 440 | Pectines | Noter que la conclusion du JECFA sur les marges d'exposition calculées pour l'emploi de la pectine à 0.2% dans les préparations pour nourrissons indique un risque faible pour la santé des enfants et que celles-ci ne constituent pas un problème. Se référer au résultat de l'évaluation du JECFA au CCNFSDU pour examen de l'inclusion de la pectine dans les normes pertinentes. |

| Numéro SIN | Additif alimentaire | Recommandation de CCFA49 |
|------------|----------------------|--|
| 104 | Jaune de quinoléine | A noter la conclusion du JECFA sur une DJA de 0–3 mg/kg pc (valeur arrondie) pour le jaune de quinoléine qui ne représente pas un problème pour la santé des enfants et tous les autres groupes d'âge. |
| 392 | Extrait de rosemarin | Noter la requête d'informations du JECFA afin de réviser la DJA temporaire de 0–0.3 mg/kg pc pour l'extrait de rosemarin et les normes provisoires (à la fin de 2018). |
| 960 | Glycosides stéviol | <p>Noter la conclusion du JECFA sur une DJA de 0–4 mg/kg pc de glycosides de stéviol parce que les informations requises pour compléter les normes se réfèrent uniquement à une mise à jour de la méthode et n'a pas de conséquences pour la sécurité (en décembre 2017).</p> <p>Demande au GTE sur le SIN d'examiner la question de la dénomination du stéviol et le nombre SIN.</p> |
| 102 | Tartrazine | Noter la conclusion du JECFA sur une DJA de 0–10 mg/kg pc pour la tartrazine qui ne présente pas un problème de santé pour la population générale comprenant les enfants. |
| 415 | Gomme xanthane | <p>Notez la conclusion du JECFA sur la consommation de gomme de xanthane dans les préparations pour nourrissons ou préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers à savoir que celle-ci ne présente pas de problème pour la santé à un niveau d'emploi maximal proposé de 1000 mg/L.</p> <p>Se référer au résultat de l'évaluation du JECFA au CCNFSDU pour examen de l'inclusion de la gomme de xanthane dans les normes pertinentes.</p> |
| 427 | Gomme de cassia | Notez la requête du JECFA pour informations afin de réviser les normes provisoires (en décembre 2017). |
| | Amidons modifiés | Notez la requête du JECFA pour informations afin de réviser les normes provisoires (31 décembre 2017). |

PARTIE A**AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES****(pour adoption à l'étape 5/8)****NORMES D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉES COMME COMPLÈTES****(FAO JECFA Monographies 19, Rome, 2016)¹**

Rouge Allura AC (N° SIN 129) (R)

Amidon acétylé oxydé (N° SIN 1451)

Aspartame (N° SIN 951) (R)

Gomme de caroube (N° SIN 410) (R)

Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras (N° SIN 472c) (R)

Esters lutéine de *Tagetes erecta* (N° SIN. 161b(iii)) (R)

Acide octanoïque (R)

Gomme d'acacia modifiée à l'acide succinique octényle (N° SIN. 423)(OSA)

Amidon oxydé (N° SIN 1404) (R)

Pectines (N° SIN 440) (R)

Jaune de quinoléine (N° SIN 104)Rebaudioside A issue de multiples donateurs génétiques exprimés dans *Yarrowia lipolytica* (N)

Acétate d'amidon (N° SIN 1420) (R)

Tartrazine (N° SIN 102) (R)

Gomme de xanthane (N° SIN 415) (R)

NOUVELLES NORMES POUR LES AGENTS AROMATISANTS (FAO JECFA MONOGRAPHIE 19, ROME 2016)

2211 Éthyl alpha-acetylcinnamate (N)

2212 3-(3,4-Methylenedioxyphenyl)-2-methylpropanal (N)

2213 Ethyl 2-hydroxy-3-phenylpropionate (N)

2214 Cinnamaldehyde propyleneglycol acetal (N)

2215 2-Phenylpropanal propyleneglycol acetal (N)

2216 9-Decen-2-one (N)

2217 Yuzunone (N)

2218 1,5-Octadien-3-ol (N)

2219 3,5-Undecadien-2-one (N)

2220 3-Methyl-5-(2,2,3-trimethylcyclopent-3-en-1-yl)pent-4-en-2-ol (N)

2221 (±)-1-Cyclohexylethanol (N)

2223 2-(2-Hydroxy-4-methyl-3-cyclohexenyl)acide propionique gammalactone (N)

2224 2-(2-Hydroxyphenyl)-cyclopropanecarboxylic acide delta-lactone (N)

2225 N1-(2,3-Dimethoxybenzyle)-N2-(2-(pyridin-2-yl)ethyl)oxalamide (N)

2226 (R)-N-(1-Methoxy-4-methylpentane-2-yl)-3,4-dimethylbenzamide (N)

2227 (E)-N-[2-(1,3-Benzodioxol-5-yl)ethyl]-3-(3,4-dimethoxyphenyle)prop-2-enamide (N)

¹ (M) normes existantes maintenues ; (N) nouvelles normes ; (R) normes révisées ; (T) norme provisoire

- 2228 (E)-3-Benzo[1,3]dioxol-5-yl-N,N-diphenyl-2-propenamide (N)
2229 N-Ethyl-5-methyl-2-(methylethenyl)cyclohexanecarboxamide (N)
2230 2,5-Dimethyl-3(2H)-furanone (N)
2231 2,5-Dimethyl-4-ethoxy-3(2H)-furanone (N)
2232 5-Methyl-3(2H)-furanone (N)
2233 Ethyl 2,5-dimethyl-3-oxo-4(2H)-furyl carbonate (N)
2234 4-Acetyl-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone (N)

Aromatisants examinés pour révision des normes uniquement

- 1114 3-Methyl-2-(2-pentenyl)-2-cyclopenten-1-one (R)
1122 6,10-Dimethyl-5,9-undecadien-2-one (R)
1203 3-Ammonium isovalerate (R)
1238 Theaspirane (R)
2031 alpha-Bisabolol (R)
2123 Glutamyl-valyl-glycine (R)

Partie B

AMENDEMENTS À LA LISTE DES NORMES CODEX D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(CAC/MISC 6)

(Pour adoption)

Nouveau texte à intégrer dans l'Introduction de CAC/MISC 6 (en tant que note de bas de page au premier paragraphe)

L'emploi d'additifs alimentaires secondaires (par exemple antioxydants, auxiliaires, stabilisateurs, conservateurs utilisés dans les préparations) si visés dans les normes sera conforme aux dispositions de la NGAA.

Annexe IV

STATUT DE LA CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DE PRODUITS

COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE (CCASIA20)

AMENDEMENTS DES DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DANS LA NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (CODEX STAN 322R-2015)¹

4.2.2 Composé / boissons aromatisées à base de soja et boissons à base de soja

| N°.de SIN | Nom de l'additif alimentaire | Niveau maximal | Statut de l'approbation |
|--------------------|------------------------------|----------------|-------------------------|
| Antioxydant | | | |
| 307 a,b,c | Tocophérols | 200 mg/kg | Approuvé par le CCFA49 |

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS D'ALGUE PORPHYRA (à l'étape 5/8)²

4.2 Produits assaisonnés aux algues porphyra

| N°.de SIN | Nom de l'additif alimentaire | Niveau maximal | Statut de l'approbation |
|--------------------|------------------------------|----------------|-------------------------|
| Édulcorants | | | |
| 950 | Potassium d'acésulfame | 300 mg/kg | Approuvé par le CCFA49 |

COMITÉ POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH3)

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POIVRE NOIR, BLANC ET VERT (à l'étape 5/8)³

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Poivre vert

| N°.de SIN | Nom de l'additif alimentaire | Niveau maximal | Statut de l'approbation |
|----------------------|------------------------------|----------------|---|
| Conservateurs | | | |
| 220 | dioxyde de soufre | 150 mg/kg | Approuvé par CCFA49 avec des amendements éditoriaux (suppression de la note " En tant que CODEX STAN 192-1995 pour la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes & épices) teneur en sulfites comprenant le dioxyde de soufre (par ex. SIN 220-225-227-228 et SIN 539)". |

¹ REP17/ASIA, Partie 2 à l'Annexe III.

² REP17/ASIA, Partie 2 à l'Annexe IV

³ REP 17/SCH, Annexe IV

Annexe V

AMENDEMENTS PROPOSÉS POUR LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS CODEX

(Pour adoption)

Note : Le nouveau texte est présenté **en caractères gras et surlignés** ; les suppressions sont en caractères biffés

NORME POUR LES TOMATES EN CONSERVE (CODEX STAN 13-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

~~« Les régulateurs d'acidité ainsi que les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments n° 04.2.2.4. Légumes en boîte ou en bocaux (pastourisés) ou pastourisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), algues marine sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »~~

« Les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) et certains autres additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme ».

NORMES POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATES TRAITÉS (CODEX STAN 57-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

~~“Les régulateurs d'acidité répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour un emploi dans les catégories d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en boîte ou en bocaux (pastourisés) ou pastourisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines), 04.2.2.5 (Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes) et 04.2.2.6 (Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que la catégorie d'aliments 04.2.2.5)) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.”~~

« Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme ».

NORME POUR LE POISSON ÉVISCÉRÉ ET NON ÉVISCÉRÉ SURGELÉ (CODEX STAN 36-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Soul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Antioxydants

| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit final |
|------------|------------------------|--------------------------------------|
| 300 | Acide ascorbique | BPF |
| 301 | Ascorbate de sodium | BPF |
| 303 | ascorbate de potassium | BPF |

NORME POUR LES CREVETTES SURGELÉES (CODEX STAN 92-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, humectants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Soul'emploi des additifs suivants est autorisé.

| Régulateurs de l'acidité | | |
|--|------------------------------------|--|
| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
| 330 | Acide citrique | BPF |
| Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau | | |
| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
| 339(i) | Phosphate de sodium dihydrogène | 2200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison |
| 339(ii) | Phosphate disodique d'hydrogène | |
| 339(iii) | Phosphate trisodique | |
| 340(i) | Phosphate de potassium dihydrogène | |
| 340(ii) | Phosphate dipotassique d'hydrogène | |
| 340(iii) | Phosphate tripotassique | |
| 341(i) | Phosphate de calcium dihydrogène | |
| 341(ii) | Phosphate de calcium d'hydrogène | |
| 341(iii) | Phosphate tricalcique | |
| 450(i) | Diphosphate disodique | |
| 450(ii) | Diphosphate trisodique | |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | |
| 450 (v) | Diphosphate tetrapotassique | |
| 450(vii) | Diphosphate biacide de calcium | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | |
| 452(iii) | Polyphosphate de sodium calcium | |
| 452 (iv) | Polyphosphate de calcium | |
| 452 (v) | Polyphosphate d'ammonium | |
| 542 | Phosphate d'es | |
| Antioxydants | | |
| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
| 300 | Acide ascorbique, L- | BPF |
| Colorants | | |
| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
| 124 | Ponceau 4R | 30 mg/kg dans les produits qui font l'objet d'un traitement thermique uniquement |
| Conservateurs | | |
| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
| 221 | Sulfite de sodium | 100 mg/kg dans la partie comestible du produit cru ou 30 mg/kg dans la partie comestible du produit cuit seul ou en combinaison, exprimé en tant que SO ₂ |
| 223 | Métabisulfites de sodium | |
| 224 | Métabisulfites de potassium | |
| 225 | Sulfite de potassium | |

NORME POUR LES LANGOUSTES, LANGOUSTINES, HOMARDS ET CIGALES DE MER SURGELÉS (CODEX STAN 95-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antioxydants, humectants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Soul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

| Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau | | |
|--|---|--|
| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
| 339(i) | Phosphate de sodium dihydrogène | 2200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison |
| 339(ii) | Phosphate disodique d'hydrogène | |
| 339(iii) | Phosphate trisodique | |
| 340(i) | Phosphate de potassium dihydrogène | |
| 340(ii) | Phosphate dipotassique d'hydrogène | |
| 340(iii) | Phosphate tripotassique | |
| 341(i) | Phosphate de calcium dihydrogène | |
| 341(ii) | Phosphate de calcium d'hydrogène | |
| 341(iii) | Phosphate tricalcique | |
| 450(i) | Diphosphate disodique | |
| 450(ii) | Diphosphate trisodique | |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | |
| 450 (v) | Diphosphate tetrapotassique | |
| 450(vii) | Diphosphate biacide de calcium | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | |
| 452(iii) | Polyphosphate de sodium calcium | |
| 452 (iv) | Polyphosphate de calcium | |
| 452 (v) | Polyphosphate d'ammonium | |
| 542 | Phosphate d'os | |
| Conservateurs | | |
| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
| 221 | Sulfite de sodium | 100 mg/kg dans la partie comestible du produit cru ou 30 mg/kg dans la partie comestible du produit cuit seul ou en combinaison, exprimé en tant que SO ₂ |
| 223 | Métabisulfites de sodium | |
| 224 | Métabisulfites de potassium | |
| 225 | Sulfite de potassium | |
| 228 | Bisulfite de potassium (pour un emploi dans la matière première uniquement) | |
| Antioxydants | | |
| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
| 300 | Acide ascorbique, L- | BPF |
| 301 | Ascorbate de sodium | |
| 302 | ascorbate de potassium | |

NORME POUR LES BLOCS SURGELÉS DE FILETS DE POISSON, DE CHAIR DE POISSON HACHÉE ET DE MÉLANGES DE FILETS ET DE CHAIR DE POISSON HACHÉE (CODEX STAN 165-1989)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, humectants et épaississants conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Soul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
|--|------------------------------------|---|
| Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau | | |
| 339(i) | Phosphate de sodium dihydrogène | 2-200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison |
| 339(ii) | Phosphate disodique d'hydrogène | |
| 339(iii) | Phosphate trisodique | |
| 340(i) | Phosphate de potassium dihydrogène | |
| 340(ii) | Phosphate dipotassique d'hydrogène | |
| 340(iii) | Phosphate tripotassique | |
| 341(i) | Phosphate de calcium dihydrogène | |
| 341(ii) | Phosphate de calcium d'hydrogène | |
| 341(iii) | Phosphate tricalcique | |
| 450(i) | Diphosphate disodique | |
| 450(ii) | Diphosphate trisodique | |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | |
| 450 (v) | Diphosphate tetrapotassique | |
| 450(vii) | Diphosphate biacide de calcium | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | |
| 452(iii) | Polyphosphate de sodium-calcium | |
| 452 (iv) | Polyphosphate de calcium | |
| 452 (v) | Polyphosphate d'ammonium | |
| 542 | Phosphate d'os | |
| 401 | Alginate de sodium | BPF |
| Antioxydants | | |
| 300 | Acide ascorbique, L- | BPF |
| 301 | Ascorbate de sodium | |
| 302 | ascorbate de potassium | |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | |
| Dans la chair de poisson hachée uniquement | | |
| Régulateurs de l'acidité | | |
| 330 | Acide citrique | BPF |
| 331 | Citrate de sodium | |
| 332 | Citrate de potassium | |
| Épaississant | | |
| 412 | Gomme de guar | BPF |
| 410 | Gomme de caroube | |
| 440 | Pectines | |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | |
| 415 | Gomme xanthane | |
| 407 | Carraghénane | |
| 407a. | Algue eucheuma transformée (PES) | |
| 461 | Cellulose méthylique | |

NORME POUR LES BATONNETS, LES PORTIONS ET LES FILETS DE POISSON SURGELÉS - PANÉS OU ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE (CODEX STAN 166-1989)**ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antioxydants et humectants (pour un emploi dans tous les produits conformément à CODEX STAN 166-1989); les régulateurs de l'acidité et les épaississants (pour la chair de poisson hachée uniquement); et les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les agents levants et les épaississants (dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les Additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.2 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés.

y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliment mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
|---|--|---|
| Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau | | |
| 339(i) | Phosphate de sodium dihydrogène | 2-200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison |
| 339(ii) | Phosphate disodique d'hydrogène | |
| 339(iii) | Phosphate trisodique | |
| 340(i) | Phosphate de potassium dihydrogène | |
| 340(ii) | Phosphate dipotassique d'hydrogène | |
| 340(iii) | Phosphate tripotassique | |
| 341(i) | Phosphate de calcium dihydrogène | |
| 341(ii) | Phosphate de calcium d'hydrogène | |
| 341(iii) | Phosphate tricalcique | |
| 450(i) | Diphosphate disodique | |
| 450(ii) | Diphosphate trisodique | |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | |
| 450 (v) | Diphosphate tetrapotassique | |
| 450(vii) | Diphosphate biacide de calcium | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | |
| 452(iii) | Polyphosphate de sodium calcium | |
| 452 (iv) | Polyphosphate de calcium | |
| 452 (v) | Polyphosphate d'ammonium | |
| 542 | Phosphate d'os | |
| 401 | Alginate de sodium | |
| Antioxydants | | |
| 300 | Acide ascorbique | BPF |
| 301 | Ascorbate de sodium | |
| 303 | ascorbate de potassium | |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | |
| En addition pour la chair de poisson hachée uniquement | | |
| Régulateurs de l'acidité | | |
| 330 | Acide citrique | BPF |
| 331 | Citrate de sodium | |
| 332 | Citrate de potassium | |
| Epaississant | | |
| 412 | Gomme de guar | BPF |
| 410 | Gomme de caroube (graine de caroube) gomme | |
| 440 | Pectines | |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | |
| 415 | Gomme xanthane | |
| 407 | Carragénine et ses sels de Na, K et NH ₄ (y compris furcellarane) | |
| 407a. | Algue eucheuma transformée (PES) | |
| 461 | Cellulose méthylique | |
| Additifs alimentaires dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire | | |
| Agents levants | | |
| 339(i) | Phosphate de sodium dihydrogène | 440 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison |
| 340(iii) | Phosphate tripotassique | |
| 341(i) | Phosphate de calcium dihydrogène | |
| 341(ii) | Phosphate de calcium d'hydrogène | |
| 341(iii) | Phosphate tricalcique | |

| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit | |
|----------------------------|--|--|-----|
| 450(i) | Diphosphate disodique | | |
| 450(ii) | Diphosphate trisodique | | |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | | |
| 450 (v) | Diphosphate tetrapotassique | | |
| 450 (vi) | Diphosphate dicalcique | | |
| 450(vii) | Diphosphate biacide de calcium | | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | | |
| 452(iii) | Polyphosphate de sodium calcium | | |
| 452 (iv) | Polyphosphate de calcium | | |
| 500 | Carbonates de sodium | | BPF |
| 501 | Carbonates de potassium | | |
| 503 | Carbonates d' ammonium | | |
| Exaltateurs d'arôme | | | |
| 621 | Glutamate monosodique | BPF | |
| 622 | Glutamate monopotassique | | |
| Colorants | | | |
| 160b(i) | Extraits de rocou, base de bixine, | 25 mg/kg exprimé en tant que bixine ou norbixine | |
| 160b(ii) | Extraits de rocou, (à base de norbixine) | | |
| 160a. | Caramel I – (nature) | BPF | |
| 160a. | β -carotène (Synthétique) | 100 mg/kg, seul ou en combinaison | |
| 160a(ii) | Carotènes, légume: | | |
| 160a(iii) | Bêta-carotène, Blakeslea trispora | | |
| 160e | β -apo-caroténal | | |
| Epaississants | | | |
| 412 | Gomme de guar | BPF | |
| 410 | Gomme de caroube (graine de caroube) gomme | | |
| 440 | Pectines | | |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | | |
| 415 | Gomme xanthane | | |
| 407 | Carragénine et ses sels de Na, K et NH (y compris furcellarane) | | |
| 407a. | Algue eucheuma transformée (PES) | | |
| 461 | Cellulose méthylique | | |
| 400 | Acide alginique | | |
| 401 | Alginate de sodium | | |
| 402 | Alginate de potassium | | |
| 403 | Alginate d'ammonium | | |
| 404 | Alginate de calcium | | |
| 463 | Cellulose hydroxypropylle | | |
| 464 | Méthylcellulose hydroxypropylle | | |
| 465 | Méthylethylcellulose | | |
| Émulsifiants | | | |
| 471 | Monoglycerides d'acides gras | | BPF |
| 322 | Lécithines | | |
| Amidons modifiés | | | |
| 1401 | Amidon traité aux acide | BPF | |
| 1402 | Amidons traités aux alcalis | | |
| 1404 | Amidons oxydés | | |
| 1410 | Phosphate de monoamidon | | |
| 1412 | Phosphate de di-amidon estérifié avec du trimétasphosphate de sodium; estérifié à l'oxychlorure de phosphore | | |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | | |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | | |

| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
|------------|--|--------------------------------|
| 1420 | Amidon estérifié d'acétate avec l'anhydride acétique | |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | |
| 1440 | Amidon hydroxypropyle | |
| 1442 | Phosphate d'amidon hydroxypropylé | |

NORME POUR LES FILETS DE POISSON SURGELÉS (CODEX STAN 190-1995)

ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antioxydants et humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

| Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau | | |
|---|------------------------------------|--|
| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
| 339(i) | Phosphate de sodium dihydrogène | 2200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison |
| 339(ii) | Phosphate disodique d'hydrogène | |
| 339(iii) | Phosphate trisodique | |
| 340(i) | Phosphate de potassium dihydrogène | |
| 340(ii) | Phosphate dipotassique d'hydrogène | |
| 340(iii) | Phosphate tripotassique | |
| 341(i) | Phosphate de calcium dihydrogène | |
| 341(ii) | Phosphate de calcium d'hydrogène | |
| 341(iii) | Phosphate tricalcique | |
| 450(i) | Diphosphate disodique | |
| 450(ii) | Diphosphate trisodique | |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | |
| 450 (v) | Diphosphate tétrapotassique | |
| 450(vii) | Diphosphate biacide de calcium | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | |
| 452(iii) | Polyphosphate de sodium-calcium | |
| 452 (iv) | Polyphosphate de calcium | |
| 452 (v) | Polyphosphate d'ammonium | |
| 542 | Phosphate d'os | |
| 404 | Alginate de sodium | |
| Antioxydants | | |
| Numéro SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal dans le produit |
| 301 | Ascorbate de sodium | BPF |
| 302 | ascorbate de potassium | |

NORME POUR LES PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS À BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES CRUS (CODEX STAN 315-2014)

4.2 Produit surgelé à base de chair de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles et chair de coquilles transformées surgelées avec des phosphates

Les régulateurs de l'acidité, humectants, séquestrants et stabilisateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Humectant / Séquestrant / Régulateur d'acidité / Stabilisateur

| SIN | Nom de l'additif | Niveau maximal |
|---|------------------|-------------------------------------|
| 338; 339(i) (iii); 340(i) (iii); 341(i) (iii); 342(i), (ii); 343(i) (iii); 450(i) (iii), (v) (vii); 451(i), (ii); 452(i) (v); 542 | Phosphates | 2200 mg/kg en tant que phosphore |

Annexe VI

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
PROJET ET AVANT-PROJET DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

PARTIE A: DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5A DE L'ORDRE DU JOUR⁵**Partie A.1 - Avant-projet et révision des dispositions adoptées dans les tableaux 1 et 2 relatives aux FC 01.2,(à l'exclusion FC 01.1.2) à travers FC 08.4**

(pour adoption à l'étape 8 et 5/8)

| Catégorie d'aliments | no. 01.2.1.1 | Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation | | | |
|----------------------------------|---------------------|--|-------|-------------|-------------------|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405 | | 5/8 | 2017 | 5000 mg/kg | 234 & 235 |
| Catégorie d'aliments | no. 01.2.1.2 | Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405 | | 8 | 2017 | 5000 mg/kg | 234 & 235 |
| Catégorie d'aliments | n°. 01.3.2. | Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 5/8 | 2017 | 200 mg/kg | XS250 & XS252 |
| Catégorie d'aliments | n°. 01.4.4. | Crème analogues | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | 2017 | 200 mg/kg | |
| Catégorie d'aliments | n°. 01.6.1. | Fromage non affiné | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | 2017 | 200 mg/kg | 168 & 351 |
| Catégorie d'aliments | n° 01.6.2.3 | Fromage râpé (pour reconstitution; par. exemple, pour sauces au fromage) | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 5/8 | 2017 | 300 mg/kg | |
| Catégorie d'aliments | n° 04.1.2.7 | Fruit confit | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 8 | 2017 | 20000 mg/kg | 45 |
| Catégorie d'aliments | n°. 04.1.2.9 | Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE | 480 | 8 | 2017 | 15 mg/kg | NN1, NN2 & NN3 |
| Catégorie d'aliments | n°04.2.2.3 | Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines. | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405 | | 8 | 2017 | 6000 mg/kg | XS38, XS260 & NN4 |

⁵ Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions adoptées actuellement de la NGAA sont surlignées en gris.

| Catégorie d'aliments | n° 04.2.2.4. | Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines | | | | |
|---|----------------------|--|-------|-------------|---|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 8 | 2017 | 1300 mg/kg | 45, XS13, XS38, XS57, XS145, XS257R, XS259R & XS297 | |
| Catégorie d'aliments | n°. 04.2.2.5. | Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes) | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | 2017 | 300 mg/kg | XS57 | |
| Catégorie d'aliments | n°05.1.2 | Préparations à base de cacao (sirops) | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405 | | 5/8 | 2017 | 10000 mg/kg | | |
| SUCROGLYCERIDES 474 | | 5/8 | 2017 | 10000 mg/kg | 348 | |
| ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS | | 473 | 5/8 | 2017 10000 | mg/kg 348 | |
| OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II | | 473 | 5/8 | 2017 10000 | mg/kg 348 | |
| Catégorie d'aliments | n° 05.1.3 | Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries) | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| GLYCOL DE PROPYLENE 1520 | | 5/8 | 2017 | 1000 mg/kg | XS86 | |
| ALGINATE DE GLYCOL DE PROPYLENE XS86 | | 405 | 5/8 | 2017 10000 | mg/kg | |
| ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS | 491-495 | 5/8 | 2017 | 10000 mg/kg | XS86 | |
| SUCROGLYCERIDES 474 | | 5/8 | 2017 | 10000 mg/kg | 348 | |
| ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS 348 & XS86 | | 473 | 5/8 | 2017 10000 | mg/kg | |
| OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II | | 473 | 5/8 | 2017 10000 | mg/kg 348 | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 5/8 | 2017 | 2000 mg/kg | 45 & XS86 | |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | 2017 | 100 mg/kg | 15 & XS86 | |
| Catégorie d'aliments | n° 05.1.5 | Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS | 491-495 | 5/8 | 2017 | 10000 mg/kg | | |
| Catégorie d'aliments | n° 05.2. | Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| MALTOL ETHYLIQUE | 637 | 5/8 | 2017 | 1000 mg/kg | XS309R | |
| MALTOL | 636 | 8 | 2017 | 200 mg/kg | XS309R | |
| Catégorie d'aliments | n°. 05.2.1 | Confiseries dures | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| GLYCOL DE PROPYLENE 1520 | | 5/8 | 2017 | 5300 mg/kg | | |
| ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS | 491-495 | 5/8 | 2017 | 10000 mg/kg | | |
| Catégorie d'aliments | n°. 05.2.2. | Confiseries douces | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |

| | | | | | |
|--------------------------------------|---------|-----|------|-------------|--------|
| GLYCOL DE PROPYLENE | 1520 | 5/8 | 2017 | 4500 mg/kg | XS309R |
| ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS | 491-495 | 5/8 | 2017 | 10000 mg/kg | XS309R |

| Catégorie d'aliments | n° 05.2.3 | Nougats et marzipans | | | | |
|--------------------------------------|------------------|-----------------------------|-------|-------------|-------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| GLYCOL DE PROPYLENE | 1520 | 5/8 | 2017 | 1000 mg/kg | | |
| ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS | 491-495 | 5/8 | 2017 | 10000 mg/kg | | |

| Catégorie d'aliments | n° 05.3 | Chewing gum | | | | |
|--|----------------|--------------------|-------|-------------|-------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| MALTOL ETHYLIQUE | 637 | 8 | 2017 | 1000 mg/kg | | |
| MALTOL | 636 | 8 | 2017 | 200 mg/kg | | |
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ | 476 | 8 | 2017 | 500 mg/kg | | |
| STEARATES DE POLYOXYETHYLENE | | 430, 431 | 8 | 2017 200 | mg/kg | |
| GLYCOL DE PROPYLENE | 1520 | 8 | 2017 | 20000 mg/kg | | |

| Catégorie d'aliments | no 05.4 | Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées | | | | |
|--|----------------|---|-------|------------|-------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I 348& NN5 ET DE TYPE II | | 473a | 8 | 2017r 5000 | mg/kg | |

| Catégorie d'aliments | n° 06.2.2. | Amidons | | | | |
|-----------------------------|-------------------|----------------|-------|------------|-------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 5/8 | 2017 | 2000 mg/kg | 45 | |

| Catégorie d'aliments | n°. 06.8.1. | Boissons à base de soja | | | | |
|--|--------------------|--------------------------------|-------|-------------|-----------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| SUCROGLYCERIDES | 474 | 5/8 | 2017 | 20000 mg/kg | 348 | |
| ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS | | 473 | 5/8 | 2017 20000 | mg/kg 348 | |
| OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II | | 473 | 5/8 | 2017 20000 | mg/kg 348 | |

| Catégorie d'aliments | n° 07.1 | Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations | | | | |
|--|-------------------|--|-------|------------|-----------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| DIACETATE DE SODIUM | 262(ii) | 5/8 | 4000 | mg/kg | | |
| SUCROGLYCERIDES | 474 | 5/8 | 2017 | 3000 mg/kg | 348 | |
| ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS | | 473 | 5/8 | 2017 3000 | mg/kg 348 | |
| OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II | | 473 | 5/8 | 2017 3000 | mg/kg 348 | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 5/8 | 2017 | 4000 mg/kg | 45 & NN6 | |

| Catégorie d'aliments | n°. 07.1.1 | Pains et petits pains | | | | |
|--------------------------------------|-------------------|------------------------------|-------|------------|-------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS | 491-495 | 8 | 2017 | 3000 mg/kg | | |

| Catégorie d'aliments | n° 07.1.1.1. | Pains à la levure et pains spéciaux | | | | |
|------------------------------|---------------------|--|-------|------------|-------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL | 405 | 5/8 | 2017 | 4000 mg/kg | | |
| LACTYLATES DE STEAROYLE | 481(i), 482(i) | 5/8 | 2017 | 3000 mg/kg | NN6 | |

| Catégorie d'aliments | n° 07.1.2 | Crackers à l'exclusion des crackers sucrés | | | |
|------------------------------|--------------------------|---|-------------|-------------------|-----------------------|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL | 405 | 5/8 | 2017 | 2000 mg/kg | |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 5/8 | 2017 | 200 mg/kg | |
| Catégorie d'aliments | n° 07.1.5 | Pains et petits pains au lait à la vapeur | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL | 405 | 5/8 | 2017 | 500 mg/kg | |
| Catégorie d'aliments | n° 07.1.6 | Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL | 405 | 5/8 | 2017 | 20000 mg/kg | 11 |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 5/8 | 2017 | 100 mg/kg | |
| Catégorie d'aliments | n° 07.2.1 | Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème) | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL | 405 | 5/8 | 2017 | 3000 mg/kg | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 5/8 | 2017 | 5000 mg/kg | 45 |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 5/8 | 2017 | 200 mg/kg | NN7 |
| Catégorie d'aliments | n° 07.2.2 | Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.) | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL | 405 | 5/8 | 2017 | 2000 mg/kg | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 5/8 | 2017 | 500 mg/kg | 45 |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 5/8 | 2017 | 200 mg/kg | |
| Catégorie d'aliments | n° 07.2.3 | Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes) | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL | 405 | 5/8 | 2017 | 10000 mg/kg | 11 |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 5/8 | 2017 | 8000 mg/kg | 11 & 45 |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 5/8 | 2017 | 200 mg/kg | 11 |
| Catégorie d'aliments | n° 08.1.2 | Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | 2017 | 300 mg/kg | 15 & 281 |
| Catégorie d'aliments | n° 08.3.1 | Viande, volaille et gibier compris, non traitée thermiquement | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 5/8 | 2017 | 500 mg/kg | 45 |
| Catégorie d'aliments | n° 08.3.2 | 08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 5/8 | 2017 | 500 mg/kg | 45, XS88, XS89 & XS98 |
| Catégorie d'aliments | n° 08.3.3 | Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée congelée) | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 5/8 | 2017 | 500 mg/kg | 45 |
| Catégorie d'aliments | n° 08.4. | Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses) | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES | 475 | 5/8 | 2017 | 5000 mg/kg | 365 |

| | | | | | |
|------------------------|-------------------|-----|------|------------|----------|
| D'ACIDES GRAS | | | | | |
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES | 476 | 5/8 | 2017 | 5000 mg/kg | 365 |
| D'ACIDE RICINOLÉIQUE | | | | | |
| INTERESTÉRIFIÉ | | | | | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 5/8 | 2017 | 2000 mg/kg | 45 & 365 |

Partie A.2 - Révision des dispositions adoptées dans les Tableaux 1, 2, et 3 dans FC 05.0 "Confiseries" ainsi que les sous-catégories pour se conformer à l'emploi de ces additifs alimentaires dans les normes de produits correspondantes

(Pour adoption)

| Catégorie d'aliments | n° 05.0 | Confiserie | | | |
|-------------------------------------|----------|------------|-------|------------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ESTERS ASCORBYLIQUES | 304, 305 | 8 | 2017r | 500 mg/kg | 10, 15, 375, XS86, XS105, XS141, XS309R |
| HUILES MINÉRALES, VISCOSITÉ MOYENNE | | 905e | 8 | 2017r 2000 | mg/kg XS87, XS105, XS141, 3, XS86, XS309R |

| Catégorie d'aliments | n°05.1.4 | Produits à base de cacao et de chocolat | | | |
|--|----------|---|-------|----------------|---------------|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ALITAME | 956 | 8 | 2017r | 300 mg/kg | 161 & XS87 |
| ASPARTAME | 951 | 8 | 2017r | 3000 mg/kg | C, 161 & 191 |
| HYDROXYANISOLE BUTYLE | 320 | 8 | 2017r | 200 mg/kg | 15, 130 & 303 |
| HYDROXYTOLUÈNE BUTYLE | 321 | 8 | 2017r | 200 mg/kg | 15, 130 & 303 |
| CIRE DE CARNAUBA 903 | 8 | 2017r | 5000 | mg/kg 3 & XS87 | |
| HUILE DE RICIN | 1503 | 8 | 2017r | 350 mg/kg | XS87 |
| NEOTAME | 961 | 8 | 2017r | 80 mg/kg | 161 & XS87 |
| SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE) | 955 | 8 | 2017r | 800 mg/kg | 161 & XS87 |
| TERTIAIRE BUTYLHYDROQUINONE | 319 | 8 | 2017r | 200 mg/kg | 15, 130 & 303 |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|------------------------------------|--------------------|-------|-------|------------------|-----------------------|
| ALITAME | 956 | 8 | 2017r | 300 mg/kg | 161 & XS309R |
| ROUGE ALLURA AC | 129 | 8 | 2017r | 300 mg/kg | XS309R |
| CIRE D'ABEILLE | 901 | 8 | 2017r | BPF | 3 & XS309R |
| BENZOATES | 210-213 | 8 | 2017r | 1500 mg/kg | 13 & XS309R |
| BLEU BRILLANT | FCF 133 | 8 | 2017r | 300 mg/kg | XS309R |
| HYDROXYANISOLE BUTYLE | 320 | 8 | 2017r | 200 mg/kg | 15, 130 & XS309R |
| HYDROXYTOLUÈNE BUTYLE | 321 | 8 | 2017r | 200 mg/kg | 15, 130 & XS309R |
| CIRE D'ABEILLE | 902 | 8 | 2017r | BPF | 3 & XS309R |
| CARAMEL III - AMMONIAQUE | 150c | 8 | 2017r | 50000 mg/kg | XS309R |
| CARAMEL | | | | | |
| CARAMEL III - SULFITE AMMONIAQUE | | 150d | 8 | 2017r 50000 | mg/kg |
| XS309R | | | | | |
| CARAMEL | | | | | |
| CARMINES | 120 | 8 | 2017r | 300 mg/kg | XS309R |
| CIRE DE CARNAUBA 903 | 8 | 2017r | 5000 | mg/kg 3 & XS309R | |
| CAROTÈNES, BETA-, LEGUME | 160a(ii) | 8 | 2017r | 500 mg/kg | XS309R |
| CAROTENOÏDES | 160a(i),a(iii),e,f | 8 | 2017r | 100 mg/kg | XS309R |
| HUILE DE RICIN | 1503 | 8 | 2017r | 500 mg/kg | XS309R |
| CYCLAMATES | 952(i), (ii), (iv) | 8 | 2017r | 500 mg/kg | 17, 156, 161 & XS309R |
| ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET | | 472e | 8 | 2017r 10000 | mg/kg |
| XS309R | | | | | |
| ESTERS GLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS | | | | | |
| VERT RAPIDE | FCF 143 | 8 | 2017r | 100 mg/kg | XS309R |
| HYDROXYBENZOATES, PARA- | 214, 218 | 8 | 2017r | 1000 mg/kg | 27 & XS309R |
| INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO) | 132 | 8 | 2017r | 300 mg/kg | XS309R |
| OXYDES DE FER | 172(i)-(iii) | 8 | 2017r | 200 mg/kg | XS309R |

| CIRE MICROCRISTALLINE | 905c(i) | 8 | 2017r | GMP | 3 & XS309R |
|-----------------------------|--|--|-------|------------|-------------------|
| Catégorie d'aliments | n° 05.2. | Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| HUILE MINERALE, VISCOSITE | 905d | 8 | 2017r | 2000 mg/kg | 3 & XS309R |
| NEOTAME | 961 | 8 | 2017r | 330 mg/kg | 158, 161 & XS309R |
| PHOSPHATES | 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542 | 8 | 2017r | 2200 mg/kg | 33 & XS309R |

| Catégorie d'aliments | n° 05.2. | Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc. | | | |
|--|--------------------|---|-------|------------|-------------------|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| POLYDIMETHYLSILOXANE | 900a | 8 | 2017r | 10 mg/kg | XS309R |
| POLYSORBATES | 432-436 | 8 | 2017r | 1000 mg/kg | XS309R |
| PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE & XS309R A) | | 124 | 8 | 2017r 300 | mg/kg 161 |
| GALLATE DE PROPYLE | 310 | 8 | 2017r | 200 mg/kg | 15, 130 & XS309R |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405 | | 8 | 2017r | 5000 mg/kg | XS309R |
| ESTERS DE PROPYLENE DE GLYCOL XS309R D'ACIDES GRAS | | 477 | 8 | 2017r 5000 | mg/kg |
| RIBOFLAVINES | 101(i),(ii), (iii) | 8 | 2017r | 1000 mg/kg | XS309R |
| SACCHARINES | 954(i)-(iv) | 8 | 2017r | 500 mg/kg | 161, 163 & XS309 |
| GOMME LAQUE BLANCHIE | 904 | 8 | 2017r | BPF | 3 & XS309R |
| SORBATES | 200-203 | 8 | 2017r | 1500 mg/kg | 42 & XS309R |
| GLYCOSIDES DE STEVIOL | 960 | 8 | 2017r | 700 mg/kg | 26, 199 & XS309R |
| SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE) | 955 | 8 | 2017r | 1800 mg/kg | 161, 164 & XS309R |
| SUCROGLYCERIDES | 474 | 8 | 2017r | 5000 mg/kg | 348 & XS309R |
| ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS | | 473 | 8 | 2017r 5000 | mg/kg |
| OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I & XS309R ET DE TYPE II | | 473a | 8 | 2017r 5000 | mg/kg 348 |
| JAUNE ORANGE FCF 110 | 8 | 2017r | 300 | mg/kg | 161 & XS309R |
| TERTIAIRE BUTYLHYDROQUINONE | 319 | 8 | 2017r | 200 mg/kg | 15, 130 & XS309R |

| Catégorie d'aliments | n°. 05.2.2. | Confiseries douces | | | |
|--|--------------------|---------------------------|-------|------------|------------------------|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| POTASSIUM D'ACESULFAME | 950 | 8 | 2017r | 1000 mg/kg | 157, 161, 188 & XS309R |
| ASPARTAME | 951 | 8 | 2017r | 3000 mg/kg | 161, 148 & XS309R |
| CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COOMPLEXES DE CUIVRE | 141(i),(ii) | 8 | 2017r | 100 mg/kg | XS309R |
| EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN | 163(ii) 8 | 2017r | 1700 | mg/kg | 181 & XS309R |

Partie A.3 – Révision des dispositions adoptées dans FC 09.2.5 associée à la note 22

(Pour adoption)

| Catégorie d'aliments | n° 09.2.5. | Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | | | |
|-----------------------------|-------------------|---|-------|-----------|-------|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ROUGE ALLURA AC | 129 | 8 | 2017r | 300 mg/kg | XNN |
| JAUNE ORANGE FCF | 110 | 8 | 2017r | 100 mg/kg | NN |

| | | | | | |
|------------|-----|---|------|-----------|----|
| TARTRAZINE | 102 | 8 | 2017 | 100 mg/kg | NN |
|------------|-----|---|------|-----------|----|

Partie A.4 - Avant-projet et révision des dispositions adoptées dans les tableaux 1 et 2 relatives aux FC 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4

(pour adoption à l'étape 8 et 5/8)

| Catégories d'aliments | | n° 01.1.1 | (Lait et babeurre (nature)) | | | |
|-----------------------|-----|-----------|-----------------------------|---------|-------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| AZOTE | 941 | 8 | 2017 | BPF | 59 | |

| Catégories d'aliments | | n° 01.1.3 | Babeurre liquide (nature) | | | |
|-----------------------|--|-----------|---------------------------|------------|---------------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| PHOSPHATES | 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542 | 8 | 2017r | 1500 mg/kg | 33, 227 & NN9 | |

| Catégories d'aliments | | n° 01.1.4 | Boissons à base de lait liquide aromatisé | | | |
|---|--|-----------|---|------------|-------------------------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| AMARANTHE | 123 | 8 | 2017 | 50 mg/kg | 52 | |
| EXTRAITS D'ANNATTO , - A BASE DE BIXINE | 160b(i) | 5/8 | 2017 | 20 mg/kg | 8 & 52 | |
| EXTRAITS D'ANNATTO A BASE DE NORBIXINE | 160b(ii) | 5/8 | 2017 | 10 mg/kg | 52 & 185 | |
| ASPARTAME | 951 | 8 | 2017r | 600 mg/kg | 161, 191 & NN16 | |
| AZORUBINE (CARMOISINE) | 122 | 8 | 2017 | 150 mg/kg | 52 | |
| NOIR BRILLANT (NOIR PN) | 151 | 8 | 2017 | 150 mg/kg | 52 | |
| BRUN HT | 155 | 8 | 2017 | 150 mg/kg | 52 | |
| CARAMEL II - SULFITE CARAMEL | 150b | 5/8 | 2017 | 2000 mg/kg | 52 & NN11 | |
| CAROTENES, BETA-, LEGUME | 160a(ii) | 8 | 2017r | 1000 mg/kg | 52 & NN12 | |
| CAROTENOIDES | 160a(i),a(iii),e,f | 8 | 2017r | 150 mg/kg | 52 & NN13 | |
| CURCUMIN | 100(i) | 8 | 2017 | 150 mg/kg | 52 & NN13 | |
| ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET NN10 | | 472e | 8 | 2017r 5000 | mg/kg | |
| ESTERS GLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS | | | | | | |
| EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN | 163(ii) | 8 | 2017r | 100 mg/kg | 52, 181 & NN13 | |
| INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO) | 132 | 8 | 2017r | 300 mg/kg | 52 & NN13 | |
| OXYDES DE FER | 172(i)-(iii) | 8 | 2017r | 20 mg/kg | 52 & NN13 | |
| LUTEINE DE TAGETES ERECTA | 161b(i) | 5/8 | 2017 | 100 mg/kg | 52 & NN11 | |
| NISINE | 234 | 5/8 | 2017 | 12.5 mg/kg | 233 & NN14 | |
| PHOSPHATES | 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542 | 8 | 2017r | 1500 mg/kg | 33, 364 & NN10 | |
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS | 475 | 8 | 2017 | 2000 mg/kg | | |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL | 405 | 5/8 | 2017 | 1300 mg/kg | XS243 | |
| JAUNE DE QUINOLEINE | 104 | 8 | 2017 | 10 mg/kg | 52 | |
| SACCHARINES | 954(i)-(iv) | 8 | 2017r | 80 mg/kg | 161 & NN13, NN17 | |
| ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS | 491-495 | 8 | 2017 | 5000 mg/kg | | |
| LACTYLATES DE STEAROYLE | 481(i), 482(i) | 8 | 2017 | 1000 mg/kg | | |
| GLYCOSIDES DE STEVIOL | 960 | 8 | 2017r | 200 mg/kg | 26 & XS243 | |

| Catégories d'aliments | | n° 01.1.4 | Boissons à base de lait liquide aromatisé | | | |
|-------------------------------------|-----|-----------|---|-----------|-------------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE) | 955 | 8 | 2017r | 300 mg/kg | 161 & NN15, | |

| | | | | | |
|--|------------|-------------|----------|------------------|------------------|
| SUCROGLYCERIDES | 474 | 8 | 2017r | 5000 mg/kg | 348 |
| ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS | | 473 | 5/8 | 2017 5000 | mg/kg 348 |
| OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II | | 473a | 8 | 2017 5000 | mg/kg 348 |
| TARTRAZINE | 102 | 8 | 2017 | 300 mg/kg | 52 |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 5/8 | 2017 | 200 mg/kg | 15 |
| ZEAXANTHINE SYNTHETIQUE | 161h(i) | 5/8 | 2017 | 100 mg/kg | 52 & NN11 |

Partie A.5 – Révision de la disposition pour les benzoates dans FC 14.1.4

(Pour adoption)

| Catégorie d'aliments | n° 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 | | | | |
|----------------------|--------------------|--|-------|-----------|-----------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| BENZOATES | 210, 211, 212, 213 | 8 | 2017r | 250 mg/kg | 131 & 301 | |

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 3 Pour emploi dans la décoration de surface uniquement.
- Note 8 En tant que bixine.
- Note 11 Sur une base de farine
- Note 13 En tant qu'acide benzoïque.
- Note 15 A base de matière grasse ou d'huile
- Note 26 En tant qu'équivalents du stéviol.
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 45 En tant qu'acide tartrique.
- Note 52 À l'exclusion du chocolat au lait
- Note 59 Utilisation en tant que gaz de conditionnement uniquement.
- Note 130 Seul ou en combinaison : hydroxytoluène butylé (SIN 320), hydroxytoluène butylé (SIN 321), hydroquinone de butyle tertiaire (SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310)].
- Note 148 A l'exception d'une utilisation dans les mini-bonbons et les pastilles à la menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg.
- Note 157 A l'exception d'une utilisation dans les mini-bonbons et les pastilles à la menthe pour haleine fraîche à 2 000 mg/kg.
- Note 158 A l'exception d'une utilisation dans les mini-bonbons et les pastilles à la menthe pour haleine fraîche à 1 000 mg/kg.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule
- Note 168 Seul ou en combinaison : tocophérol d-alpha- (SIN 307a), Concentré de mélange de tocophérols (SIN 307b), et tocophérol dl-alpha-(SIN 307c).
- Note 163 A l'exception d'une utilisation dans les mini-bonbons et les pastilles à la menthe pour haleine fraîche à 3 000 mg/kg.
- Note 164 A l'exception d'une utilisation dans les mini-bonbons et les pastilles à la menthe pour haleine fraîche à 30 000 mg/kg.
- Note 181 En tant que anthocyanines.
- Note 188 Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal associé exprimé en tant que potassium d'acésulfame, ne devrait pas excéder ce niveau.
- Note 199 A l'exception d'une utilisation dans les mini-bonbons et les pastilles à la menthe pour haleine fraîche à 6 000 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol
- Note 227 Pour un emploi dans les laits traités stérilisés et UHT uniquement.
- Note 233 En tant que nisine.
- Note 234 Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant uniquement.
- Note 235 Utilisation dans les produits reconstitués et recombinaison uniquement.
- Note 281 Pour une utilisation uniquement dans les viandes fraîches, hachées qui contient d'autres ingrédients distinctement de la viande coupée uniquement.
- Note 301 Interim limite maximale jusqu'à GCFA49 **CCFA50**.
- Note 348 Seul ou en combinaison: esters de **saccharose** des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)
- Note 351 uniquement pour un emploi dans les produits conformément à la norme pour le fromage à la crème. (CODEX STAN 275-1973)
- Note 364 Seul ou en combinaison:
- Note 365 Sur une base de farine
- Note XS13 A l'exception des produits conformément à la Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981)
- Note XS38 Adopter avec la note "excluant les produits conformément à la norme pour les champignons comestibles et les produits à base de fongique (CODEX STAN 38-1981).
- Note XS57 A l'exception des produits non conformes à la Norme pour les tomates transformées (CODEX STAN 57-1981)
- Note XS86 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981).
- Note XS88 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Corned beef (CODEX STAN 88-1981).
- Note XS89 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981).
- Note XS88 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981).

| | |
|-------------|--|
| Note XS145 | A l'exception des produits conformément à la Norme pour les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne (CODEX STAN 145-1985). |
| Note XS243 | A l'exception des produits conformément à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) |
| Note XS250 | A l'exception des produits conformément à la norme pour Mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX STAN 250-2006). |
| Note XS252 | A l'exception des produits conformément à la norme pour Mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX STAN 252-2006). |
| Note XS257R | A l'exception des produits conformément à la Norme régionale Codex pour le houmous avec tahiné en conserve (CODEX STAN 257R-2007). |
| Note XS257R | A l'exception des produits conformément à la Norme régionale Codex pour le tahiné (CODEX STAN 257R-2007). |
| Note XS260 | A l'exception des produits conformément à la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007). |
| Note XS260 | A l'exception des produits conformément à la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009). |
| Note XS309R | A l'exception des produits conformément à la Norme régionale Codex pour le Halwa Tahiné (CODEX STAN 309R-211). |
| Note NN | Pour l'emploi des produits conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013). |
| Note NN1 | Pour utilisation dans la poudre de gélatine uniquement |
| Note NN2 | Sur la base de la poudre de gélatine. |
| Note NN3 | En tant qu'humectant pour le mouillage de l'acide fumarique (SIN 297). |
| Note NN4 | A l'exception d'un emploi dans la Norme pour les cornichons (concombres) en conserve (CODEX STAN 115-1981) à 500 mg/kg, seul ou en combinaison avec d'autres émulsifiants. |
| Note NN5 | A l'exception d'un emploi à 20000 mg/kg dans les sucres en poudre pour les produits de boulangerie fine. |
| Note NN6 | A l'exclusion du pain préparé uniquement avec de la farine blanche, de l'eau, de la levure ou levain, sel. |
| Note NN7 | A l'exception d'un emploi à 500 mg/kg dans les produits contenant de la pâte d'arachide. |

Partie A.6 - Révision des dispositions adoptées dans les tableaux 3 (pour refléter les dispositions de la Norme régionale pour le Halwa Tahiné (CODEX STAN 309R-2011))

(Pour adoption)

| N° de SIN | Additif | Catégorie fonctionnelle SIN | Étape | Année adoptée | Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes |
|-----------|---|---|-------|---------------|---|
| 260 | Acide acétique, glacial | Régulateur d'acidité, Conservateur | 8 | 1999 | CS117-1981, <u>CS309R-2011</u> |
| 472a | Esters acétiques et d'acides gras de glycérol | Émulsifiant, Séquestrant, stabilisateur | 8 | 1999 | CS117-1981, <u>CS309R-2011</u> |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, <u>CS309R-2011</u> |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, <u>CS309R-2011</u> |
| 1451 | amidon acétylé oxydé | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 2005 | CS117-1981, <u>CS309R-2011</u> |
| 1401 | Amidon traité aux acides | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u> |
| 406 | Agar | Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant. | 8 | 1999 | CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u> |
| 400 | Acide alginique | Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant. | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u> |
| 1402 | Amidon traité aux alcalis | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u> |
| 403 | Alginate d'ammonium | Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant. | 8 | 1999 | CS117-1981, <u>CS309R-2011</u> |
| 503(i) | Carbonate d'ammonium | Régulateur de l'acidité, agent levant | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u> |

| N° de SIN | Additif | Catégorie fonctionnelle SIN | Étape | Année adoptée | Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes |
|-----------|---|---|-------|---------------|---|
| 503ii | Carbonate acide d'ammonium | Régulateur de l'acidité, agent levant | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011 |
| 527 | Hydroxyde d'ammonium | Régulateur d'acidité | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011 |
| 300 | Acide ascorbique, L- | Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Sequestrant | 8 | 1999 | CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 1403 | Amidon blanchi | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 263 | Acétate de calcium | Régulateur d'acidité, Conservateur, Stabilisant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 170i | Carbonate de calcium | Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisateur. | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS141-1983, CS309R-2011 |
| 578 | Gluconate de calcium | Régulateur de l'acidité, agent affermissant, séquestrant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 526 | Hydroxyde de calcium | Régulateur de l'acidité, agent affermissant | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011 |
| 327 | Lactate de calcium | Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Agent de traitement de la farine, Agent affermissant, Epaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 352(ii) | Malate de calcium, DL | Régulateur d'acidité | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 529 | Oxyde de calcium | Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 516 | Sulfate de calcium | Régulateur d'acidité, agent affermissant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur. | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 410 | Gomme de caroube | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 407 | Carraghénane | Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant. | 8 | 1999 | CS96-1981, CS97-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 427 | Gomme de cassia | Emulsifiant, Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 2012 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 330 | Acide citrique | Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011 |
| 472c | Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras | Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 1400 | Dextrines, amidon torréfié | Auxiliaire, Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 1412 | Phosphate de d'amidon | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 467 | Ethylhydroxyéthylcellulose | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 297 | Acide fumarique | Régulateur d'acidité | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 418 | Gomme gellane | Stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 575 | Glucono delta-lactone | Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisateur | 8 | 1999 | CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 412 | Gomme de guar | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 414 | Gomme arabique (Gomme d'acacia) | Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |

| N° de SIN | Additif | Catégorie fonctionnelle SIN | Étape | Année adoptée | Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes |
|-----------|--|--|-------|---------------|---|
| 507 | Acide hydrochlorique | Régulateur d'acidité | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 463 | Cellulose hydroxypropyle | Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 1442 | Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle | Agent anti-agglomérant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS309R-2011 |
| 464 | Cellulose méthyllique d'hydroxypropyle | Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 1440 | Amidon hydroxypropyle | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 416 | Gomme Karaya | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 425 | Farine de Konjac | Auxiliaire, émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant. | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 270 | Acide lactique, L-, D- et DL- | Régulateur d'acidité | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 472b | Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras: | Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 966 | Lactitol | Émulsifiant, édulcorant, épaississant | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 322(i) | Lécithine | Antioxydant, émulsifiant | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011 |
| 504i | Carbonate de magnésium | régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS141-1983, CS309R-2011 |
| 580 | Gluconate de magnésium | Régulateur de l'acidité, agent affermissant, exhausteur de gout. | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 528 | Hydroxyde de magnésium | Régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011 |
| 504(ii) | Carbonate hydroxyde de magnésium | régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, auxiliaire, agent de rétention de la couleur | 8 | 1999 | CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS309R-2011 |
| 329 | Lactate Magnésium, dl- | Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 530 | Oxyde de magnésium | Agent anti-agglomérant, régulateur d'acidité | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS141-1983, CS309R-2011 |
| 470(iii) | Stéarate de magnésium | Agent anti-agglomérant, émulsifiant, épaississant | 8 | 2016 | CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS309R-2011 |
| 296 | Acide malique, DL- | Régulateur d'acidité | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 965(i) | Maltitol | Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant. | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 965(ii) | Sirup de maltitol | Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant. | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 461 | Cellulose méthyllique | Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 465 | Cellulose de méthyle éthyle | Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 460(i) | Cellulose micro cristalline (Gel de cellulose) | Agents anti-agglomérants,, agent de charge, auxiliaire, | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans |

| N° de SIN | Additif | Catégorie fonctionnelle SIN | Étape | Année adoptée | Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes |
|-----------|---|---|-------|---------------|--|
| | | émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant | | | <i>les produits déshydratés uniquement</i>), CS309R-2011 |
| 471 | Mono et di glycérides d'acides gras | Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011 |
| 1410 | Phosphate de monoamidon | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 1404 | Amidon oxydé | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 440 | Pectines | Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS87-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | Émulsifiant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 261i | Acétate de potassium | Régulateur d'acidité, Conservateur | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 402 | Alginate de potassium | Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant. | 8 | 1999 | CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 501(i) | Carbonate de potassium | Régulateur de l'acidité / stabilisateur | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011 |
| 332(i) | Citrate biacide de potassium | Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 577 | Gluconate de potassium | Régulateur d'acidité, Séquestrant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 501(ii) | Carbonate acide de potassium | Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisateur | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011 |
| 525 | Hydroxyde de potassium | Régulateur d'acidité | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011 |
| 326 | Lactate de potassium | Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, humectant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 515(i) | Sulfate de potassium | Régulateur d'acidité | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 460ii | Cellulose en poudre | Agent anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant. | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS309R-2011 |
| 407a. | Algue euclidean transformée (PES) | Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant. | 8 | 2001 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 470i | Sels d'acide laurique, myristique et palmitique | Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur | 8 | 1999 | CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS309R-2011 |
| 470ii | Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium | Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur | 8 | 1999 | CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS309R-2011 |
| 262i | Acétate de sodium | Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 401 | Alginate de sodium | Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant. | 8 | 1999 | CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 500(i) | Carbonate de sodium | Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits |

| N° de SIN | Additif | Catégorie fonctionnelle SIN | Étape | Année adoptée | Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes |
|-----------|--|---|-------|---------------|---|
| | | | | | déshydratés uniquement), CS141-1983, CS309R-2011 |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose) | Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant. | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 331(i) | Citrate biacide de sodium | Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, sequestrant, stabilisant | 8 | 1999 | CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 350(ii) | Sodium DL-malate | Régulateur d'acidité, humectant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 365 | Fumarates de sodium | Régulateur d'acidité | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 500(ii) | Carbonate acide de sodium | Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS141-1983, CS309R-2011 |
| 350(i) | Sodium d'hydrogène DL-malate | Régulateur d'acidité, humectant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 514(ii) | Hydrogénosulfate de sodium. | Régulateur d'acidité | 8 | 2012 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 524 | Hydroxyde de sodium | Régulateur d'acidité | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011 |
| 325 | Lactate de sodium | Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, humectant, épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 500(iii) | Sesquicarbonate de sodium | Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant | 8 | 1999 | CS117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés uniquement) , CS309R-2011 |
| 514(i) | Sulfate de sodium | Régulateur d'acidité | 8 | 2001 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 1420 | Acétate d'amidon | Émulsifiant, stabilisateur , épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | Émulsifiant, stabilisateur , épaississant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 1405 | Amidons, traités par enzyme | Émulsifiant, stabilisateur , épaississant | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 413 | Gomme adragante | Émulsifiant, stabilisateur , épaississant | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 1518 | Triacétine | Auxiliaire, émulsifiant, humectant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 380 | Citrate de triammonium | Régulateur d'acidité | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 333(iii) | Citrate de tricalcium: | Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, séquestrant, stabilisateur | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 332(ii) | Citrate de tripotassium | Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant | 8 | 1999 | CS117-1981, CS309R-2011 |
| 331(iii) | Citrate trisodique | Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, sequestrant, stabilisant | 8 | 1999 | CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 415 | Gomme xanthane | Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur , épaississant | 8 | 1999 | CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |
| 967 | Xylitol | Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant. | 8 | 1999 | CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011 |

Références aux normes de produits pour la NGAA Tableau 3 Additifs

| | |
|--------------------|--|
| 05.2.2 | Confiseries tendres |
| | Les régulateurs d'acidité et les émulsifiants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la présente norme. |
| Norme Codex | Norme régionale pour le Halwa Tahinée (CODEX STAN 309R-2011) |

Partie B: DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 4B DE L'ORDRE DU JOUR⁶**B.1 - Amendements proposés aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA relative aux normes de produits identifiés par CCPFV**

(Pour adoption)

Amendements aux dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 1 de la NGAA :

| Sulfate d'aluminium-ammonium : Classe fonctionnelle : Régulateur d'acidité, agent de rétention de la couleur, agent affermissant, agent levant, stabilisant SIN 523 | | | |
|--|---|-----------------|----------------------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 04.2.2.3 | Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines. | 520 mg/kg | 6, 245, 296 & <u>XS66</u> |

Amendements aux dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 2 de la NGAA:

| Catégorie d'aliments N°04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines. | | | |
|---|-----|----------------|----------------------------------|
| Additif alimentaire | SIN | Niveau maximal | Notes |
| Sulfate d'aluminium-sodium | 523 | 520 mg/kg | 6, 245, 296 & <u>XS66</u> |

Amendements aux dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 3 de la NGAA:

| N° de SIN | Additif | Catégorie fonctionnelle | Année adoptée | Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes |
|-----------|------------------------------|--|---------------|--|
| 300 | Acide ascorbique, L- | Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Séquestrant | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> , CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981 |
| 330 | Acide citrique | Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> |
| 331(i) | Citrate biacide de sodium | Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> , CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, <u>CS98-1981</u> |
| 331(iii) | Citrate trisodique | Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> , CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, <u>CS98-1981</u> |
| 332(i) | Citrate biacide de potassium | Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> |
| 332(iii) | Citrate de tripotassium | Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> |
| 333(iii) | Citrate de tricalcium: | Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, séquestrant, stabilisateur | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> |
| 380 | Citrate de triammonium | Régulateur d'acidité | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> |
| 507 | Acide hydrochlorique | Régulateur d'acidité | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> |
| 514(i) | Sulfate de sodium | Régulateur d'acidité | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> |
| 515(i) | Sulfate de potassium | Régulateur d'acidité | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> |
| 575 | Glucono delta-lactone | Régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> , CS89-1981, CS98-1981 |
| 577 | Gluconate de potassium | Régulateur d'acidité, Séquestrant | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> |
| 578 | Gluconate de calcium | Régulateur de l'acidité, agent affermissant, séquestrant | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> |
| 580 | Gluconate de magnésium | Régulateur de l'acidité, agent affermissant, exhausteur de gout. | 1999 | <u>CS13-1981, CS57-1981</u> |

Amendements à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA

| | |
|--------------------|--|
| 04.1.2.4 | Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) |
| | Les régulateurs d'acidité et les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme. |
| Norme Codex | <i>Norme pour les agrumes en boîte</i> (CODEX STAN 254-2007) |

⁶ Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés**. Les retraits sont indiqués en caractères biffés

| | |
|--------------------|---|
| 04.2.2.4 | Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines |
| | Tous les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 et certains autres additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes. |
| Norme Codex | Norme pour les tomates conservées (Codex STAN 13-1981) |
| | Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes. |
| Norme Codex | <i>Norme pour les concentrés de tomates transformés</i> (Codex STAN 57-1981) |
| 04.2.2.5 | Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes) |
| | Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes. |
| Norme Codex | <i>Norme pour les concentrés de tomates transformés</i> (Codex STAN 57-1981) |
| 04.2.2.6 | Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) |
| | Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes. |
| Norme Codex | <i>Norme pour les concentrés de tomates transformés</i> (Codex STAN 57-1981) |
| 04.2.2.3 | Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines. |
| | Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les agents de rétention de la couleur (les olives de table noircies par oxydation uniquement), les agents affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs et les épaississants (les olives de table avec garniture uniquement) répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme. |
| Norme Codex | Norme pour les olives de table (Codex STAN 66-1981) |

B2- Amendements proposés aux tableaux 1 et 3 de la NGAA relatifs aux normes du poisson surgelé

(Pour adoption)

Amendements aux dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 1 de la NGAA :

| | | | |
|---|--|------------------------|---|
| Potassium d'acésulfame : Classe fonctionnelle: Exhausteur de goût, édulcorant | | | |
| SIN 950 | | | |
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 200 mg/kg | 144, 188, & XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Acide acétique, glaciale Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, conservateur | | | |
| SIN 260 | | | |
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
| Esters acétiques et d'acides gras de glycérol : Classe fonctionnelle : Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur | | | |
| SIN 472a | | | |
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| | | | |
|--------|--|-----|-----------------------|
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16, 29 & <u>XS166</u> |
|--------|--|-----|-----------------------|

Phosphate de diamidon acétylé Classe fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisateur, épaississant
SIN 1414

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|---|-----------------|---|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

Agar: Classe fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.
SIN 406

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|--|-----------------|---|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 3, 53 & 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29 <u>XS166</u> |

Acide alginique: Classe fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.
SIN 400

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|--|-----------------|--|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16, & 331, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 & 332 |

Allura rouge AC Classe fonctionnelle: Colorant
SIN 129

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|---|-----------------|--|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 300 mg/kg | <u>Nouvelle note 29 & 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

Alginate d'ammonium Classe fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.
SIN 403

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|---|-----------------|---|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| <u>09.2.2</u> | <u>Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u> | <u>BPF</u> | <u>63</u> |

Carbonate d'ammonium: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, agent levant
SIN 503 (i)

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|--|-----------------|-------|
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 |

| Carbonate acide d'ammonium Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, agent levant | | | |
|--|---|-----------------|-----------|
| SIN 503 (ii) | | | |
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 63 |

| Extraits de rocou, à base de bixine: Classe fonctionnelle: Colorant | | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|---|
| SIN 160b (i) PROJET de disposition | | | | |
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes | Recommandation |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 50 mg/kg | 8 & E166 | Réviser et maintenir la disposition à l'étape 4 |

| Extraits de rocou, à base de norbixine: Catégorie fonctionnelle: Colorant | | | | |
|--|--|-----------------|--|---|
| SIN 160b (ii) PROJET de disposition | | | | |
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes | Recommandation |
| 09.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 100 mg/kg | 185, A166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315 | Réviser et maintenir la disposition à l'étape 4 |

| Acide ascorbique, L- Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Sequestrant | | | |
|--|---|-----------------|--|
| SIN 300 | | | |
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | BPF | 304, 305 & 242, AA, XS312, XS315 |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 306 & 307, Nouvelle note 306, CC, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS312, XS315 |

| Esters d'ascorbyle | | | |
|---|---|-----------------|---|
| SIN 304 palmitate d'ascorbyle : Catégorie fonctionnelle: Antioxydant | | | |
| SIN 305 stearate d'ascorbyle : Catégorie fonctionnelle: Antioxydant | | | |
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 1000 mg/kg | 10, CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315 |

| Aspartame: Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant | | | |
|---|--|-----------------|---|
| SIN 951 | | | |
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 300 mg/kg | 144, 191, & XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315 |

| Bleu brillant, FCF Catégorie fonctionnelle: colorant | | | |
|---|--|-----------------|---|
| SIN 133 | | | |
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | 500 mg/kg | 4 ₁ & 16, XS292, XS312, XS315 |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 500 mg/kg | Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315 |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 500 mg/kg | 16 & XS166 |

| Hydroxyanisol butyle: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 320 | | | |
|---|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 200 mg/kg | 15, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 200 mg/kg | 15, 180 & <u>XS166</u> |

| Hydroxytoluène butyle: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 321 | | | |
|--|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 200 mg/kg | 15, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 200 mg/kg | 15, 180 & <u>XS166</u> |

| Alginate de calcium: Catégorie fonctionnelle: Agent antimousse, agent de charge, auxiliaire, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, émulsifiant, stabilisateur , épaississant. SIN 404 | | | |
|---|---|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| <u>09.2.2</u> | <u>Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u> | <u>BPF</u> | <u>63</u> |

| Ascorbate de calcium: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 302 | | | |
|---|--|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 139 & <u>XS166</u> |

| Carbonate de calcium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisateur. SIN 170 (i) | | | |
|---|--|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | <u>Nouvelle note 29 & 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16 & <u>XS166</u> |

| Chlorure de calcium : Catégorie fonctionnelle: agent affermissant, stabilisant, épaississant SIN 509 | | | |
|---|------------------------------|------------------------|--------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| | | | |

| | | | |
|--------|--|-----|-------------------|
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
|--------|--|-----|-------------------|

Lactate de calcium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, épaississant
SIN 327

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|--|-----------------|-------------------|
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 & <u>XS166</u> |

Canthaxanthine: Catégorie fonctionnelle: Colorant
SIN 161g

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|---|-----------------|--|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 35 mg/kg | <u>Nouvelle note 29 & 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

Caramel III - caramel à l'ammoniaque: Catégorie fonctionnelle: colorant
SIN 150c

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|--|-----------------|---|
| 09,1 | Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 30 000 mg/kg | 4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 30 000 mg/kg | <u>XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

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

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|--|-----------------|---|
| 09,2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 30 000 mg/kg | <u>Nouvelle note 95, & XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

Carmins : Catégorie fonctionnelle: Colorant
SIN 120

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|--|-----------------|--|
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | 500 mg/kg | 4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 100 mg/kg | <u>Nouvelle note 29 & 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 500 mg/kg | 16, 95, 178 & <u>XS166</u> |

Gomme de caroube Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisateur , épaississant
SIN 410

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|---|-----------------|--|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 37, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

Carotènes, beta-, légume: Catégorie fonctionnelle: colorant
SIN 160a(ii)

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|-----------------------|-----------------|-------|
|--------------------------|-----------------------|-----------------|-------|

| | | | |
|---------------|---|------------------|-------------|
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 100 mg/kg | C166 |
|---------------|---|------------------|-------------|

| Caroténoïdes: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 160a(i),a(iii),e,f | | | |
|---|--|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | 100 mg/kg | 4 ₁ & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u> |
| 09,2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 100 mg/kg | <u>Nouvelle note 95, & XS311, C166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Carraghénane Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisateur, épaississant SIN 407 | | | |
|---|---|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 37 & 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Acide citrique Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Sequestrant SIN 330 | | | |
|--|---|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 61 & 257, <u>BB, CC, HH, XS36, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |

| Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur SIN 472c | | | |
|---|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | BPF | 304 ₁ & 305 <u>AA, XS312, XS315</u> |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16 29 & <u>XS166</u> |

| Dextrines, amidon torréfié: Catégorie fonctionnelle: Auxiliaire, Émulsifiant, stabilisateur, épaississant SIN 1400 | | | |
|---|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 3, 53 & 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29 <u>XS166</u> |

| Disodium 5'-guanylate: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme SIN 627 | | | |
|---|---|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | <u>Nouvelle note 29 & 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, | BPF | 309 & <u>XS166</u> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | y compris mollusques, crustacés et échinodermes | | |
|--|---|--|--|

| Disodium 5'-inosinate Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme SIN 631 | | | |
|--|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | Nouvelle note 29 & 95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 309 & <u>XS166</u> |

| Disodium 5'-ribonucléotides: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme SIN 635 | | | |
|---|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | Nouvelle note 29 & 95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 309 & <u>XS166</u> |

| Acide érythorbique (acide isoascorbique) Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 315 | | | |
|--|--|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 308 & 340, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 139 & <u>XS166</u> |

| Acide-éthylène-diamine-tétracétique SIN 385 acide tétracétique éthylènediamine disodique calcique. Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Agent de rétention de colorant, conservateur SIN 386 acide tétracétique éthylènediamine disodique calcique. Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Agent de rétention de colorant, conservateur, séquestrant, stabilisant | | | |
|--|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 75 mg/kg | 21, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 75 mg/kg | 21 & <u>XS166</u> |

| Acide fumarique: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité SIN 297 | | | |
|--|--|------------------------|--------------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 & <u>XS166</u> |

| Gomme gellane : Catégorie fonctionnelle: Stabilisateur, épaississant SIN 418 | | | |
|---|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29; <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29- <u>XS166</u> |

| Glycérol: Catégorie fonctionnelle: humectant, épaississant SIN 422 | | | |
|---|--|------------------------|-------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 & <u>XS166</u> |

| Extrait de peau de raisin: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 163 (ii) | | | |
|--|--|------------------------|-------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 500 mg/kg | 16 & <u>XS166</u> |

| Gomme de guar: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisateur, épaississant SIN 412 | | | |
|---|---|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 37 & 73, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Gomme arabique (gomme d'acacia): Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur , épaississant SIN 414 | | | |
|---|--|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16, & 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16, 331 & <u>XS166</u> |

| Cellulose hydroxypropyle Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant SIN 463 | | | |
|---|---|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16, & 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Cellulose méthylique d'hydroxypropyle Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur , épaississant SIN 464 | | | |
|--|---|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16, & 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Amidon hydroxypropyle Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisateur , épaississant SIN 1440 | | | |
|--|---|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Indigotine (carmin d'indigo): Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 132 | | | |
|---|---|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 300 mg/kg | <u>Nouvelle note</u> 95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Gomme Karaya: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisateur , épaississant SIN 416 | | | |
|---|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29 <u>XS166</u> |

| Farine de konjac: Catégorie fonctionnelle: Auxiliaire, émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, émulsifiant, stabilisateur , épaississant. SIN 425 | | | |
|---|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41, 325, 332 & <u>XS166</u> |

| Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras: Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur SIN 472b | | | |
|---|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16, 29 & <u>XS166</u> |

| Lécithine: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, émulsifiant SIN 322 (i) | | | |
|---|---|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | BPF | 304, & 305 <u>AA, XS312, XS315</u> |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |

| Carbonate de magnésium: catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur SIN 504 (i) | | | |
|---|--|------------------------|-------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y | BPF | 16 & <u>XS166</u> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | compris mollusques, crustacés et échinodermes | | |
|--|---|--|--|

| Chlorure de magnésium: Catégorie fonctionnelle: Agent de rétention de colorant, agent affermissant, stabilisateur SIN 511 | | | |
|--|--|-----------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29 <u>XS166</u> |

| Hydroxyde de magnésium: catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur SIN 528 | | | |
|---|--|-----------------|-------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16 & <u>XS166</u> |

| Carbonate hydroxyde de magnésium: catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, auxiliaire, agent de rétention de la couleur SIN 504 (ii) | | | |
|--|--|-----------------|-------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16 & <u>XS166</u> |

| Acide malique, DL: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité SIN 296 | | | |
|--|--|-----------------|-------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 & <u>XS166</u> |

| Mannitol: Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant. SIN 421 | | | |
|---|--|-----------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29 <u>XS166</u> |

| Cellulose méthylrique: Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant SIN 461 | | | |
|--|---|-----------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 37 & 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Cellulose méthylethylique: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant SIN 465 | | | |
|---|-----------------------|-----------------|-------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |

| | | | |
|--------|---|-----|---|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
|--------|---|-----|---|

Cellulose micro cristalline (Gel de cellulose) Catégorie fonctionnelle: Agents anti-agglomérants,, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur , épaississant
SIN 460 (i)

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|--|-----------------|---|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41, 325, 332 & <u>XS166</u> |

Glutamate monosodique L: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme
SIN 621

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|---|-----------------|---|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

Oxyde d'azote: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, agents moussant,gaz d'emballage, agent de propulsion
SIN 942

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|---|-----------------|---|
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |

Amidon oxydé: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisateur , épaississant
SIN 1404

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|---|-----------------|---|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

Pectines Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant
SIN 440

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|---|-----------------|---|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16 & 37, BB, <u>XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

Phosphates: Catégorie fonctionnelle: régulateur d'acidité, antioxydant, émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, conservateur, agent levant, sequestrant, stabilisateur, épaississant.
SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|--|-----------------|--|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 2200 mg/kg | 33, <u>DD, EE, XS36, XS191, XS292, XS312</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 2200 mg/kg | 33, 299, <u>Nouvelle Note 299</u> |

Polydextroses: Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur , épaississant.
SIN 1200

| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
|--------------------------|-----------------------|-----------------|-------|
|--------------------------|-----------------------|-----------------|-------|

| | | | |
|--------|---|-----|---|
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
|--------|---|-----|---|

| Ponceau 4R (rouge cochenille A): Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 124 | | | |
|---|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | <u>Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u> | 30 mg/kg | FF, <u>XS36, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 500 mg/kg | 16, <u>Nouvelle note 95, XS141</u> |

| Alginate de potassium: Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, , stabilisateur , épaississant. SIN 402 | | | |
|---|---|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | <u>Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u> | BPF | 63 |

| Chlorure de potassium: Catégorie fonctionnelle: Agent affermissant, exhausteur de goût, stabilisateur, épaississant SIN 508 | | | |
|--|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 & <u>XS166</u> |

| Citrate biacide de potassium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant SIN 332 (i) | | | |
|---|--|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09,2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | <u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Cellulose en poudre: Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant. SIN 460 (ii) | | | |
|---|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16 & 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16 & 334 <u>XS166</u> |

| Algue eucheuma transformée (PES): Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur , épaississant. SIN 407a | | | |
|--|---|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 37 & 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Pullulane: Catégorie fonctionnelle : agent d'enrobage, épaississant SIN 1204 | | | |
|---|--|------------------------|-------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 & <u>XS166</u> |

| Riboflavines: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 101(i),(ii),(iii) | | | |
|--|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 1000 mg/kg | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 300 mg/kg | 16 & <u>XS166</u> |

| Sels d'acide myristique, palmitique et stéarique avec de l'ammonium, du sodium, du potassium et du calcium: Catégorie fonctionnelle: Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur SIN 470 (j) | | | |
|--|--|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 71 & 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16, 29, 71 & <u>XS166</u> |

| Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium: Catégorie fonctionnelle: Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur SIN 470 (ii) | | | |
|--|--|------------------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16, 29 & <u>XS166</u> |

| Acétate de sodium: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, conservateur, séquestrant SIN 262 (i) | | | |
|---|--|------------------------|-------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 & <u>XS166</u> |

| Alginate de sodium: Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, , stabilisateur , épaississant. SIN 401 | | | |
|--|--|------------------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 37, 332, <u>XS36, XS92, XS95, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 240 <u>Nouvelle note 210</u> & 332 |

| Ascorbate de sodium: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 301 | | | |
|--|--|-----------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| 09.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 306 & 307, <u>Nouvelle note 306, CC, XS92, XS189, XS191, XS222, XS236, XS312, XS315</u> |

| Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose) Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant. SIN 466 | | | |
|--|---|-----------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 37 & 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Citrate biacide de sodium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, sequestrant, stabilisant SIN 331 (i) | | | |
|---|--|-----------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | <u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Sodium DL-malate: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, humectant SIN 350 (ii) | | | |
|---|--|-----------------|-------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 & <u>XS166</u> |

| Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium) Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 316 | | | |
|---|---|-----------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |

| Fumarates de sodium: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité SIN 365 | | | |
|--|--|-----------------|-------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 41 & <u>XS166</u> |

| Gluconate de sodium: Catégorie fonctionnelle: Sequestrant, stabilisateur , épaississant SIN 576 | | | |
|--|--|-----------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Lactate de sodium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, épaississant SIN 325 | | | |
|---|--|-----------------|-------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y | BPF | 41 & <u>XS166</u> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | compris mollusques, crustacés et échinodermes | | |
|--|---|--|--|

| Sulphites: SIN 220, 221, 223, 224 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur SIN 222, 225 Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, conservateur SIN 539 Catégorie fonctionnelle: antioxydant, séquestrant | | | |
|---|---|-----------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | 100 mg/kg | 44, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 100 mg/kg | 44, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |

| Jaune orangé, FCF Classe fonctionnelle: Colorant SIN 110 | | | |
|---|--|-----------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.1.2 | mollusques, crustacés et échinodermes frais | 300 mg/kg | 4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 300 mg/kg | Nouvelle note 29 & 95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 300 mg/kg | 16 & <u>XS166</u> |

| Gomme tara: Classe fonctionnelle: Agent gélifiant, stabilisateur , épaississant SIN 417 | | | |
|--|--|-----------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29 & 73, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29 73 & <u>XS166</u> |

| Thiodipropionates: Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 388, 389 | | | |
|---|--|-----------------|-----------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 200 mg/kg | 15, 46 & <u>XS166</u> |

| Gomme adragante: Classe fonctionnelle: Agent gélifiant, stabilisateur , épaississant SIN 413 | | | |
|---|--|-----------------|---|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| 09.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | 16, 29 & <u>XS166</u> |

| Citrate de calcium: Classe fonctionnelle: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, séquestrant, stabilisateur SIN 333 (iii) | | | |
|--|--|-----------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Citrate de tripotassium: Classe fonctionnelle: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, sequestrant, stabilisant SIN 332 (ii) | | | |
|--|--|-----------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | <u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Citrate trisodique: Classe fonctionnelle: Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, sequestrant, stabilisant SIN 331 (iii) | | | |
|---|--|-----------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | <u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Gomme xanthane: Classe fonctionnelle: Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant SIN 415 | | | |
|---|---|-----------------|--|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes |
| 09.2.1 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | BPF | <u>37, BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

Amendements aux dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 2 de la NGAA:

| Catégorie d'aliments n° 09.1. Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | | | |
|---|------|----------------|-----------------------------------|
| Additif alimentaire | SIN | Niveau maximal | Notes |
| Caramel III - caramel à l'ammoniaque | 150c | 30 000 mg/kg | 4, 16, <u>XS292, XS312, XS315</u> |

| Catégorie d'aliments n° 09.1.2 (Mollusques, crustacés et échinodermes frais) | | | |
|---|--------------------|----------------|---|
| Additif alimentaire | SIN | Niveau maximal | Notes |
| Acide ascorbique, L- | 300 | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| Bleu brillant, FCF | 133 | 500 mg/kg | 4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u> |
| Ascorbate de calcium | 302 | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| Carmins | 120 | 500 mg/kg | 4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u> |
| Caroténoïdes | 160a(i),a(iii),e,f | 100 mg/kg | 4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u> |
| Acide citrique | 330 | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras | 472c | BPF | 304, & 305 <u>AA, XS312, XS315</u> |
| Acide érythorbique (acide isoascorbique) | 315 | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| Lécithine | 322(i) | BPF | 304, & 305 <u>AA, XS312, XS315</u> |
| Oxyde d'azote | 942 | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| Ascorbate de sodium | 301 | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium) | 316 | BPF | 304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| Sulphites | 220-225, 539. | 100 mg/kg | 44, <u>AA, XS312, XS315</u> |
| Jaune orangé, FCF | 110 | 300 mg/kg | 4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u> |

| Catégorie d'aliments n° 09.2. Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | | | |
|---|----------|----------------|---|
| Additif alimentaire | SIN | Niveau maximal | Notes |
| Potassium d'acésulfame | 950 | 200 mg/kg | 144, 188, & XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Extraits de rocou, base de norbixine (PROJET de disposition) | 160b(ii) | 100 mg/kg | 185, <u>A166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Aspartame | 951 | 300 mg/kg | 144, 191, & XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Catégorie d'aliments n° 09.2. Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | | | |
|---|----------------------|-----------------------|---|
| Additif alimentaire | SIN | Niveau maximal | Notes |
| Caramel III - caramel à l'ammoniaque | 150c | 30 000 mg/kg | <u>XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Caramel IV-sulfite ammoniacal caramel | 150d | 30 000 mg/kg | <u>Nouvelle note 95, & XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Caroténoïdes | 160(a(i),a(iii),e,f) | 100 mg/kg | <u>Nouvelle note 95, & XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Citrate biacide de potassium | 332(i) | BPF | <u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Ascorbate de sodium | 301 | BPF | <u>306 & 307, Nouvelle note 306, CC, XS92, XS189, XS191, XS222, XS236, XS312, XS315</u> |
| Citrate biacide de sodium | 331(i) | BPF | <u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Gluconate de sodium | 576 | BPF | <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Citrate de tricalcium: | 333(iii) | BPF | <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Citrate de tripotassium | 332(ii) | BPF | <u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Citrate trisodique | 331(iii) | BPF | <u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Catégorie d'aliments n° 09.2.1. Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | | | |
|---|------------|-----------------------|--|
| Additif alimentaire | SIN | Niveau maximal | Notes |
| Esters acétiques et d'acides gras de glycérol | 472a. | BPF | <u>29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Phosphate de diamidon acétylé | 1414 | BPF | <u>29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Agar | 406 | BPF | <u>3, 53 & 29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Acide alginique | 400 | BPF | <u>16 & 334, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Allura rouge AC | 129 | 300 mg/kg | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Alginate d'ammonium | 403 | BPF | <u>29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Acide ascorbique, L- | 300 | BPF | <u>306 & 307, Nouvelle note 306, CC, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS312, XS315</u> |
| esters d'ascorbyle | 304, 305 | 1000 mg/kg | <u>10, CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| Bleu brillant, FCF | 133 | 500 mg/kg | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Hydroxyanisole butylé | 320 | 200 mg/kg | <u>15, CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| Hydroxytoluène butyle | 321 | 200 mg/kg | <u>15, CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| Alginate de calcium | 404 | BPF | <u>29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Ascorbate de calcium | 302 | BPF | <u>308, CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| Carbonate de calcium | 170(i) | BPF | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Canthaxanthine | 161g | 35 mg/kg | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Carmins | 120 | 100 mg/kg | <u>Nouvelle note 29 & 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Gomme de caroube | 410 | BPF | <u>37, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Carraghénane | 407 | BPF | <u>37, CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| Acide citrique | 330 | BPF | <u>64 & 257, BB, CC, HH, XS36, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| Esters glycérols de l'acide acétique et d'acides gras | 472c | BPF | <u>29, CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |

| Catégorie d'aliments n° 09.2.1. Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | | | |
|---|--|-----------------------|---|
| Additif alimentaire | SIN | Niveau maximal | Notes |
| Dextrines, amidon torréfié | 1400 | BPF | 3, 53 & 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Disodium 5'-guanylate | 627 | BPF | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Disodium 5'-inosinate | 631 | BPF | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Disodium 5'-ribonucléotides: | 635 | BPF | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Acide érythorbique (acide isoascorbique) | 315 | BPF | 308 & 340, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| Acide-éthylène-diamine-tétracétique | 385, 386 | 75 mg/kg | 21, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| Gomme gellane | 418 | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Gomme de guar | 412 | BPF | 37 & 73, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Gomme arabique (gomme d'acacia) | 414 | BPF | 16 & 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Cellulose hydroxypropyle | 463 | BPF | 16 & 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Cellulose méthylique d'hydroxypropyle | 464 | BPF | 16 & 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Amidon hydroxypropyle | 1440 | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Indigotine (carmin d'indigo): | 132 | 300 mg/kg | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Gomme Karaya | 416 | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Farine de Konjac | 425 | BPF | 16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras | 472b | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Lécithine | 322(i) | BPF | 29, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| Chlorure de magnésium | 511 | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Mannitol | 421 | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Cellulose méthylique | 461 | BPF | 37, & 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Cellulose de méthyle éthyle | 465 | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Cellulose micro cristalline (Gel de cellulose) | 460(i) | BPF | 16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Glutamate monosodique L | 621 | BPF | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Oxyde d'azote | 942 | BPF | 308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| Amidon oxydé | 1404 | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Pectines | 440 | BPF | 16 & 37, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Phosphates | 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542 | 2200 mg/kg | 33, <u>DD, EE, XS36, XS191, XS292, XS312</u> |
| Polydextroses | 1200 | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Ponceau 4R (rouge cochenille A): | 124 | 30 mg/kg | <u>FF, XS36, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Alginate de potassium | 402 | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Catégorie d'aliments n° 09.2.1. Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | | | |
|---|--------------------------|-----------------------|---|
| Additif alimentaire | SIN | Niveau maximal | Notes |
| Chlorure de potassium | 508 | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Cellulose en poudre | 460(ii) | BPF | 16- & -334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Algue eucheuma transformée (PES) | 407a. | BPF | 37 & 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Riboflavines | 101(i),(ii),(iii) | 1000 mg/kg | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Sels d'acide laurique, myristique et palmitique | 470(i) | BPF | 71 & -29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium | 470(ii) | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Alginate de sodium | 401 | BPF | 37, 322, <u>XS36, XS92, XS95, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose) | 466 | BPF | 37 & 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium) | 316 | BPF | 308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| Sulphites | 220, -225, 227, 228, 539 | 100 mg/kg | 44, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u> |
| Jaune orangé, FCF | 110 | 300 mg/kg | <u>Nouvelle note 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Gomme tara | 417 | BPF | 29 & -73, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Gomme adragante | 413 | BPF | 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |
| Gomme xanthane | 415 | BPF | 37 <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u> |

| Catégorie d'aliments n° 09.2.2. Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) | | | |
|---|------------------------|-------------------------|--|
| Additif alimentaire | SIN | Niveau maximal | Notes |
| Acide acétique, glacial | 260 | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
| Esters acétiques et d'acides gras de glycérol | 472a. | BPF | 16, 29 & <u>XS166</u> |
| Agar | 406 | BPF | 29 & <u>XS166</u> |
| Acide alginique | 400 | BPF | 41 & 332 |
| <u>Alginate d'ammonium</u> | <u>403</u> | <u>BPF</u> | <u>63</u> |
| <u>Carbonate acide d'ammonium</u> | <u>503(ii)</u> | <u>BPF</u> | <u>63</u> |
| Extraits de rocou, base de bixine, (PROJET de disposition) | 160b(i) | 50 mg/kg | 8 & <u>E166</u> |
| Bleu brillant, FCF | 133 | 500 mg/kg | 16 & <u>XS166</u> |
| Hydroxyanisole butylé | 320 | 200 mg/kg | 15, 180 & <u>XS166</u> |
| Hydroxytoluène butyle | 321 | 200 mg/kg | 15, 180 & <u>XS166</u> |
| <u>Alginate de calcium</u> | <u>404</u> | <u>BPF</u> | <u>63</u> |
| Ascorbate de calcium | 302 | BPF | 139 & <u>XS166</u> |
| Carbonate de calcium | 170(i) | BPF | 16 & <u>XS166</u> |
| Chlorure de calcium | 509 | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
| Lactate de calcium | 327 | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
| <u>Caramel I - caramel nature</u> | <u>150a.</u> | <u>BPF</u> | <u>41</u> |
| Carmins | 120 | 500 mg/kg | 16, <u>Nouvelle note 95, 178 & XS166</u> |
| <u>Carotènes, beta-, légume:</u> | <u>160a(ii)</u> | <u>100 mg/kg</u> | <u>C166</u> |
| Esters glycérols de l'acide acétique et d'acides gras | 472c | BPF | 16 29 & <u>XS166</u> |
| Dextrines, amidon torréfié | 1400 | BPF | 29 <u>XS166</u> |
| Disodium 5'-guanylate | 627 | BPF | 309 & <u>XS166</u> |
| Disodium 5'-inosinate | 631 | BPF | 309 & <u>XS166</u> |
| Disodium 5'-ribonucléotides: | 635 | BPF | 309 & <u>XS166</u> |
| Acide érythorbique (acide isoascorbique) | 315 | BPF | 139 & <u>XS166</u> |
| Acide éthylène-diamine-tétracétique | 385, 386 | 75 mg/kg | 21 & <u>XS166</u> |
| Acide fumarique | 297 | BPF | 41 & <u>XS166</u> |

| Catégorie d'aliments n° 09.2.2.Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) | | | |
|--|--|-----------------------|------------------------------------|
| Additif alimentaire | SIN | Niveau maximal | Notes |
| Gomme gellane | 418 | BPF | 29 <u>XS166</u> |
| Glycérol | 422 | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
| Extrait de peau de raisin | 163(ii) | 500 mg/kg | 16 & <u>XS166</u> |
| Gomme arabique | 414 | BPF | 16, 331 & <u>XS166</u> |
| Gomme Karaya | 416 | BPF | 29 <u>XS166</u> |
| Farine de Konjac | 425 | BPF | 41, 325, 332 & <u>XS166</u> |
| Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras: | 472b | BPF | 16, 29 & <u>XS166</u> |
| Carbonate de magnésium | 504(i) | BPF | 16 & <u>XS166</u> |
| Chlorure de magnésium | 511 | BPF | 29, <u>XS166</u> |
| Hydroxyde de magnésium | 528 | BPF | 16 & <u>XS166</u> |
| Carbonate hydroxyde de magnésium | 504(ii) | BPF | 16 & <u>XS166</u> |
| Acide malique, DL | 296 | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
| Mannitol | 421 | BPF | 29, <u>XS166</u> |
| Cellulose micro cristalline (Gel de cellulose) | 460(i) | BPF | 41, 325, 332 & <u>XS166</u> |
| Phosphates | 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542 | 2200 mg/kg | 33, 299, <u>Nouvelle Note 299</u> |
| Ponceau 4R (rouge cochenille A): | 124 | 500 mg/kg | 16, <u>Nouvelle note 95, XS141</u> |
| <u>Alginate de potassium</u> | <u>402</u> | <u>BPF</u> | <u>63</u> |
| Chlorure de potassium | 508 | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
| Cellulose en poudre | 460(ii) | BPF | 16 & 331 <u>XS166</u> |
| Pullulane | 1204 | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
| Riboflavines | 101(i), 101(ii), 101(iii) | 300 mg/kg | 16 & <u>XS166</u> |
| Sels d'acide laurique, myristique et palmitique | SIN 470) | BPF | 16, 29, 71 & <u>XS166</u> |
| Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium | SIN 470 (ii) | BPF | 16, 29 & <u>XS166</u> |
| Acétate de sodium | 262(i) | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
| Alginate de sodium | 401 | BPF | 210 <u>Nouvelle note 210</u> & 332 |
| Sodium DL-malate | 350(ii) | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
| Fumarates de sodium | 365 | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
| Lactate de sodium | 325 | BPF | 41 & <u>XS166</u> |
| Jaune orangé, FCF | 110 | 300 mg/kg | 16 & <u>XS166</u> |
| Gomme tara | 417 | BPF | 29, 73 & <u>XS166</u> |
| Thiodipropionates: | 388, 389 | 200 mg/kg | 15, 46 & <u>XS166</u> |
| Gomme adragante | 413 | BPF | 16, 29 & <u>XS166</u> |

B.3 Amendements proposés aux tableaux 1 et 2 de NGAA suite à l'alignement aux dispositions de l'EDTA dans la Norme pour les crevettes et les langoustines en boîte (CODEX STAN 37-1981)

(Pour adoption)

Amendements aux dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 1 de la NGAA:

| Acide-éthylène-diamine-tétracétique Classe fonctionnelle: Antioxydant, Agent de rétention de colorant, conservateur, séquestrant, stabilisant SIN 385, 386 | | | | |
|---|--|------------------------|--------------|-----------------------|
| Catégorie d'aliments N°. | Catégorie alimentaire | Limite maximale | Notes | Recommandation |
| 09.4 | Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 340 mg/kg | 21, GG II | Approuvé |

Amendements aux dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 2 de la NGAA:

| Catégorie d'aliments 09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | | | |
|--|----------|----------------|-----------|
| Additif alimentaire | SIN | Niveau maximal | Notes |
| Acide-éthylène-diamine-tétracétique | 385, 386 | 340 mg/kg | 21, GG II |

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note AA:** Pour un emploi en tant qu'antioxydant pour l'alimentation non standardisée et pour les mollusques réfrigérés décortiqués conformément à la *Norme pour les calmars crus surgelés* (CODEX STAN 292-2008).
- Note BB:** Pour les aliments non standardisés et pour la chair de poisson hachée uniquement dans les produits conformément à la *Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée* (CODEX STAN 165-1989).
- Note CC:** Pour les aliments non standardisés et pour les produits conformément à la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008): Pour un emploi en tant qu'antioxydant pour les mollusques crus congelés uniquement, conformément à la *Norme pour Norme pour les calmars crus surgelés* (CODEX STAN 292-2008)
- Note DD:** Pour un emploi dans le produit surgelé à base de chair de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles et chair de coquilles transformées surgelées avec des phosphates conformément à la *Norme pour pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CODEX STAN 315-2014) comme suit les phosphates suivants à 2200 mg/kg en tant que phosphore pour un emploi en tant que régulateurs d'acidité, INS 338, INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 341(iii), INS 342(i), INS 342(ii), INS 343(i), INS 343(ii), INS 343(iii), INS 450(i), INS 450(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vi), INS 450(vii), INS 450(ix), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv) and INS 452(v); les suivants pour un emploi en tant que humectants, INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 341 (iii), INS 450(i), INS 450(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 451(iii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), and INS 452(v); et ce qui suit pour un emploi en tant que séquestrants, INS 338, INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 341(iii), INS 342(i), INS 342(ii), INS 343(i), INS 343(ii), INS 343(iii), INS 450(i), INS 450(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vi), INS 450(vii), INS 450(ix), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), and INS 452(v).
- Pour un emploi dans le produit surgelé à base de chair de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles et chair de coquilles transformées surgelées avec des phosphates conformément à la *Norme pour pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CODEX STAN 315-2014) Les phosphates suivants à 2200 mg/kg en tant que phosphore pour un emploi en tant qu'humectants, INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 341(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v), et INS 542; et les suivants pour un emploi en tant que séquestrants, INS 338, INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 450(i), INS 450(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vi), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), et INS 452(v).
- Note EE:** Pour un emploi dans l'alimentation non standardisée; et dans les produits conformément à la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 92-1981); *Quick Frozen Lobsters* (CODEX STAN 95-1981); *Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh* (CODEX STAN 165-1989); and *Quick Frozen Fish Fillets* (CODEX STAN 190-1995) en tant qu'humectants à 2200 mg/kg en tant que phosphore: INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v), and INS 542.
- Note FF:** Pour un emploi dans les produits traités thermiquement conformément à la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 92-1981).
- Note GG:** Uniquement pour un emploi dans les produits conformément à la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 92-1981) et la *Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* (CODEX STAN 95-1981): dioxyde de soufre (SIN 220), sulfite de sodium (SIN 221), hydrogénosulfite de sodium (SIN 222), Métabisulfite de sodium (SIN 223), métabisulfite de potassium ((SIN 224), et-sulfite de potassium (SINS 225) et thiosulfate de sodium (SIN-5239) en tant que conservateurs à 100 mg/kg dans la partie comestible de la matière première ou 30 mg/kg dans la partie comestible du produit cuit.
- Note HH:** Pour les aliments non-standardisés: Pour pour un emploi dans les filets de poisson non standardisés, les crevettes et les langoustines.
- Note GG II:** A l'exception dans un emploi dans les produits conformément à la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 37-1981) à 250 mg/kg.
- Note 6: En tant qu'aluminium
- Note 21: En tant qu'acide tétracétique éthylènediamine disodique calcique anhydre.
- Note 63:** Pour les aliments non standardisés et pour les enrobages panés ou de pâte dans les aliments relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
- Nouvelle note 95:** Pour les aliments non-standardisés: Pour utilisation dans le surimi et des œufs de poisson uniquement.

Note 177: Pour les aliments non standardisés et **pour** les enrobages panés ou de pâte dans les aliments relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).

Nouvelle note 210: Pour les aliments non standardisés et pour l'emploi en tant qu'humectant dans les produits des filets de poisson, de chair de poisson hachée conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989). et pour un emploi en tant qu'épaississant dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989)

Note 245: "Pour emploi dans les légumes marinés uniquement"

Note 296: "A l'exception de l'emploi dans le périlla en saumure à 780mg/kg"

Nouvelle note 299: Pour un emploi dans l'alimentation non standardisée: et pour un emploi à 400 mg/kg en tant que phosphore seul ou en combinaison dans les enrobages panés ou de pâte conformément aux produits conformes à la Norme les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) comme suit: les phosphates suivants pour un emploi en tant qu'humectants à 2200 mg/kg en tant que phosphore :INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), and 542; et les phosphates suivants pour un emploi en tant qu'agents levants dans les panures ou les pâtes d'enrobage à frire: uniquement à 440 mg/kg en tant que phosphore, INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) et 452(iv).

Nouvelle note 306: A l'exclusion des produits conformément à la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), et la Norme pour les Anchois Bouillis Salés Séchés (CODEX STAN 136-2003), Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013) et Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CODEX STAN 315-2014).

Note A166: A l'exception d'un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) uniquement à 25 mg/kg en tant que norbixine.

Note C166: Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits conformément à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), seul ou en combinaison: Carotenoides (beta-Carotenes, synthétique (SIN 160a(i)), beta-Carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), Carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e), et carotenal, beta-apo-8' (INS 160e) et acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8' (SIN 160f)) et beta-Carotenes, légume (SIN 160a(ii)).

Note E166: A l'exception d'un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) uniquement à 25 mg/kg en tant que bixine.

Note F166: Pour les aliments non standardisés et les enrobages panés ou de pâte dans les aliments relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).

Note XS36: A l'exception des produits non conformes à la Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé (CODEX STAN 36-1981)

Note XS66: A l'exception des produits conformément à la Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)

Note XS92: A l'exception des produits non conformes à la Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées (CODEX STAN 92-1981)

Note XS95: A l'exception des produits conformément à la Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés (CODEX STAN 95-1981)

Note XS165: A l'exception des produits conformément à la Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989).

Note XS166: A l'exception des produits conformément à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).

Note XS189: A l'exception des produits conformément à la Norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993)

Note XS190: "A l'exception des produits conformément à la Norme pour les filets de poisson surgelés (CODEX STAN 190-1995)

Note XS191: "A l'exception des produits conformément à la Norme pour les calmars crus surgelés (CODEX STAN 191-1995)

Note XS222: A l'exclusion des produits conformément à la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001).

Note XS236: "A l'exception des produits conformément à la Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003)

Note XS292: A l'exception des produits conformément à la Norme pour Norme pour les calmars crus surgelés (CODEX STAN 291-2008)

Note XS312: "A l'exception des produits conformément à la Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013)

Note XS315: "A l'exception des produits conformément à la Norme pour pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CODEX STAN 315-2014)

Annexe VII

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
RÉVOCACTION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
(Pour approbation)

Partie A Dispositions dans FC 09.2.5 associées à la note 22

| Catégorie d'aliments | n° 09.2.5. | Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | | | | |
|------------------------------|------------|--|-----|-------|-----------|----------------|
| | | Additif | SIN | Étape | Année | Lim max |
| INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO) | 132 | | 8 | 2016 | 300 mg/kg | 22 161 & XS311 |

Partie B: Dispositions dans les tableaux 1 et 2 relatives aux FC 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4

| Catégories d'aliments | n° 01.1.4 | Boissons à base de lait liquide aromatisé | | | | |
|---------------------------|-----------|---|------|-------|-------|---------|
| | | Additif | SIN | Étape | Année | Lim max |
| Aluminosilicate de sodium | 554, 8 | | 2013 | 60 | mg/kg | 6 & 253 |

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

| | |
|-------------|--|
| Note 6 | En tant qu'aluminium |
| Note 22 | Pour emploi dans la pâte à tartiner de poisson fumé uniquement. |
| Note 161 | Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule |
| Note 253 | Pour une utilisation dans le mélange sec de chocolat chaud uniquement. |
| Note XS 311 | A l'exception des produits conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013). |

Annexe VIII

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
NOUVELLE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

Partie A

Dispositions à l'étape 3
(pour action)

Tableau 3

| N° de SIN | Additif | Catégorie fonctionnelle SIN | Étape | Année | Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes |
|-----------|---|-----------------------------|-------|-------|---|
| 161b(iii) | Esters de Lutéine de <i>Tagetes erecta</i> | Colorant | 3 | | |
| 423 | Gomme d'acacia modifiée à l'acide succinique octényle (OSA) | Émulsifiant, agent moussant | 3 | | |

Partie B:

Dispositions à l'étape 2
(Pour information)

Tableaux 1 et 2 (différents additifs alimentaires)

| Additif | SIN | Étape | Année | Limite maximale (mg/kg) | Notes |
|---|-----------|-------|-------|-------------------------|--|
| Catégorie d'aliments 01.1.2 | | | | | |
| Autre lait liquide (nature) | | | | | |
| Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras | 472a. | 2 | | BPF | Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement. |
| Acide ascorbique, L- | 300 | 2 | | BPF | |
| Gomme de caroube | 410 | 2 | | BPF | |
| Carraghénane | 407 | 2 | | BPF | |
| Acide citrique | 330 | 2 | | BPF | Pour un emploi dans les laits fluides fortifiés minéraux non aromatisés uniquement. |
| Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras | 472c | 2 | | BPF | Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement. |
| Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras: | 472e | 2 | | 120 | Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement. |
| Gomme gellane | 418 | 2 | | BPF | |
| Gomme de guar | 412 | 2 | | BPF | |
| Gomme arabique | 414 | 2 | | BPF | Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement. |
| Amidon hydroxypropyle | 1440 | 2 | | BPF | |
| Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras | 472b | 2 | | BPF | Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement. |
| Lécithine | 322(i) | 2 | | BPF | |
| Esters de Lutéine de <i>Tagetes erecta</i> | 161b(iii) | 2 | | BPF | |
| Cellulose microcristalline (Gel de cellulose) | 460(i) | 2 | | BPF | |
| Mono et di-glycerides d'acides gras | 471 | 2 | | BPF | |

| Additif | SIN | Étape | Année | Limite maximale (mg/kg) | Notes |
|---|--|----------|-------|-------------------------|--|
| Azote | 941 | 2 | | BPF | |
| Pectine | 440 | 2 | | BPF | |
| Phosphates | 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542 | 2 | | 5000 | Note 33: En tant que phosphore; Note 227, Pour un emploi dans les laits traités stérilisés et UHT uniquement.et note pour seul ou en combinaison |
| Polydextrose | 1200 | 2 | | BPF | |
| Esters de polyglycérol d'acides gras | 475 | 2 | | 1000 | |
| Carbonates de potassium | 501(i) | 2 | | BPF | Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits minéraux fortifiés uniquement. |
| Hydroxyde de potassium | 525 | 2 | | BPF | 227: Pour un emploi dans les laits traités stérilisés et UHT uniquement. |
| Alginate de propylène glycol | 405 | 2 | | 4000 | |
| Ascorbate de sodium | 301 | 2 | | BPF | |
| Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose) | 466 | 2 | | BPF | |
| Sucroglycérides | 474 | 2 | | 1000 | Note 348: Seul ou en combinaison esters de saccharose des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) |
| Esters de saccharose d'acides gras | 473 | 2 | | 1000 | Note 348 |
| Oligoesters de saccharose de type I et de type II | 473a. | 2 | | 1000 | Note 348 |
| Tocophérols (d-alpha-Tocophérol, concentré de tocophérol, mélange dl-alpha-Tocophérol) | 307a, 307b, 307c | 2 | | 200 | |
| Citrate trisodique | 331(iii) | 2 | | BPF | |
| Gomme xanthane | 415 | 2 | | BPF | |
| No de la catégorie d'aliments (01,7) | | | | | |
| Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) | | | | | |
| Esters de sorbitane d'acides gras | 491 - 495 | Adopté e | | 5000 | XS-243-362 |
| Sucroglycérides | 474 | Adopté e | | 5000 | 348, XS243-362 |
| Esters de saccharose d'acides gras | 473 | Adopté e | | 5000 | 348, XS243-362 |
| Oligoesters de saccharose de type I et de type II | 473a. | Adopté e | | 5000 | 348, XS243-362 |
| Tartrates | 334, 335(ii), 337 | Adopté e | | 2000 | XS-243-362 |
| Catégorie d'aliments 05.2 | | | | | |
| Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc. | | | | | |
| Tartrates | 334, 335(ii), 337 | Adoptée | | 2000 20000 | Note 45, &XS309R |
| Catégorie d'aliments n° 07.2.3. | | | | | |
| Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes) | | | | | |
| Esters de polyglycérol d'acides gras | 475 | Adopté e | | 15000 16000 | Notes 11. Sur la base de la farine |

Tableaux 1 et 2 - Extrait de poivron (SIN 160c(ii)) à l'étape 2

| N° de catégorie d'aliments | Catégorie d'aliments | Niveau maximal | Notes | Étape | Année |
|----------------------------|---|----------------|----------------------------------|-------|-------|
| 1.1.2 | Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum) | 30 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 1.1.4 | Boissons lactées aromatisées | 10 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 1.3.2 | Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé | 5 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 1.4.4 | Crème- Produits similaires | 5 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 1.5.2 | Lait et crème en poudre, produits similaires | 5 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 1.6.1 | Fromages non affinés | 15 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 1.6.2.1 | Fromage affiné, y compris la croûte | 30 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 1.6.2.2 | Croûte de fromage affiné | 30 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 1.6.2.3 | Fromage râpé (pour reconstitution ; par exemple, pour sauces au fromage) | 600 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 1.6.4 | Fromages fondus | 140 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 1.6.5 | fromage, produits similaires | 50 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 1,7 | Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) | 50 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 2.2.2 | Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables | 40 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 2,3 | Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses | 35 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 2.4 | Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7) | 50 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 3.0 | Glaces de consommation (y compris sorbets) | 55 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 4.1.2.5 | Confitures, gelées et marmelades | 50 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 4.1.2.7 | Fruits confits | 50 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 4.1.2.8 | Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco | 50 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 4.1.2.9 | Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits | 50 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 4.1.2.11 | Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie | 50 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 4.2.2.2 | Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines | 70 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 4.2.2.3 | 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. | 75 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 4.2.2.4 | Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines | 50 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 4.2.2.5 | Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes) | 50 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 4.2.2.6 | Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, | 150 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |

| N° de catégorie d'aliments | Catégorie d'aliments | Niveau maximal | Notes | Étape | Année |
|----------------------------|--|----------------|----------------------------------|-------|-------|
| | légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) | | | | |
| 4.2.2.7 | 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 | 15 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 4.2.2.8 | Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines | 50 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 5.1.3 | Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries) | 95 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 5.1.4 | Produits à base de cacao et de chocolat | 95 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 5.1.5 | Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat | 95 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 5.2.1 | Confiseries dures | 95 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 5.2.2 | Confiseries tendres | 95 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 5.2.3 | Nougats et pâtes d'amande | 95 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 5,3 | Chewing-gum | 60 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 5.4 | Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées | 300 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 6.3 | Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine | 120 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 6.4.3 | Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires | 120 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 6.5 | Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca) | 70 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 6.6 | Pâtes à frire (par ex., pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille) | 120 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 6.7 | Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement) | 30 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 6.8.1 | Boissons à base de soja | 15 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 6.8.4.2 | Caillé de soja semi déshydraté frit | 35 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 6.8.8 | Autres produits protéiques de soja | 5 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 7.1.2 | Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés) | 100 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 7.1.4 | Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures | 100 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 7.2.1 | Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème) | 90 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 7.2.2 | Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.) | 90 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 7.2.3 | Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes) | 200 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 8.2.2 | Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement | 10 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 8.3.2 | Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée traitée thermiquement | 40 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 8,4 | Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisse) | 9000 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 9.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 150 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |

| N° de catégorie d'aliments | Catégorie d'aliments | Niveau maximal | Notes | Étape | Année |
|----------------------------|---|----------------|----------------------------------|-------|-------|
| 9.2.2 | Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 100 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 9.2.4.1 | Poisson et produits de la pêche cuits | 25 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 9.2.4.2 | mollusques, crustacés et échinodermes cuits | 60 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 9.2.5 | Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 30 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 9.3 | Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes | 150 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 9.3.3 | Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement. | 160 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 9.4 | Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | 150 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 10.2.1 | Produits à base d'œufs liquides | 3 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 10.4 | Desserts à base d'œufs (par ex., flans). | 50 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 11.4 | Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre) | 85 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 12.2.1 | Herbes et épices | 300 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 12.2.2 | Assaisonnements et condiments | 350 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 12.4 | Moutardes | 70 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 12.5.1 | Potages et bouillons prêts à consommer, y compris en boîte, en bouteille et congelés | 40 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 12.5.2 | Préparations pour potages et bouillons | 500 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 12.6.1 | Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon) | 150 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 12.6.2 | Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune) | 150 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 12.6.3 | Préparations pour sauces et sauces au jus de viande | 500 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 12.7 | Salades (par exemple, salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et/ou noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3) | 70 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 13.6 | Compléments alimentaires | 20 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 14.1.4.1 | Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses | 30 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 14.1.4.2 | Boissons aromatisée à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid | 30 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 14.1.4.3 | Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau | 300 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 14.2.2 | Cidre et poiré | 10 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 14.2.4 | Vins (de produit autre que le raisin) | 10 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 14.2.7 | Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool) | 10 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 15.1 | Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines, tubercules, légumes secs et légumineuses) | 110 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |

| N° de catégorie d'aliments | Catégorie d'aliments | Niveau maximal | Notes | Étape | Année |
|----------------------------|--|----------------|----------------------------------|-------|-------|
| 15.2 | Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs) | 100 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |
| 15.3 | Amuse-gueule à base de poisson | 100 | Sur la base de caroténoïde total | 2 | |

Annexe IX

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
INTERRUPTION DES TRAVAUX
(Pour information)

Partie A.1 - Projet et avant-projet des dispositions adoptées dans les tableaux 1 et 2 relatives aux FC 01.2, (à l'exclusion de FC 01.1.2) à travers FC 08.4

| Catégories d'aliments | n° 01.2. | Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature) | | | | |
|--|--------------------|--|--------------|----------------|--------------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL | 405 | 4 | | 10000 mg/kg | | |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | | 7 200 mg/kg | | |
| Catégories d'aliments | n° 01.2.1 | Laits fermentés (nature) | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 7 | | GMP | 45 | |
| Catégories d'aliments | n° 01.3. | Lait condensé et analogues (nature) | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | | 7 200 mg/kg | | |
| Catégorie d'aliments | n° 01.4 | Crème (nature) et produits similaires | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| NISINE | 234 | 3 | | 12.5 mg/kg | 233 | |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | | 7 200 mg/kg | | |
| Catégorie d'aliments | n° 01.5 | Lait en poudre et les crèmes en poudre et les produits en poudre similaires(nature) | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS | 475 | 476 | | 7 10000 mg/kg | | |
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ | 476 | 476 | | 7 10000 mg/kg | | |
| Catégories d'aliments | n° 01.5.1 | Lait en poudre et les crèmes en poudre et les produits en poudre similaires(nature) | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | | 7 5000 mg/kg | | |
| Catégories d'aliments | n° 01.5.2 | Lait et les crèmes en poudre et les produits similaires | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | | 7 200 mg/kg | | |
| Catégorie d'aliments | n°. 01.6.1. | Fromage non affiné | | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| SODIUM DE DIOCTYLE SULFOSUCCINATE | 480 | 7 | | 5000 mg/kg | 20 | |
| Catégorie d'aliments | n°. 01.6.2. | Fromage affiné | | | | |

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|--|-----------------------|--|-------|---------|-------|
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | | 7 200 | mg/kg |
| Catégorie d'aliments | n°. 01.6.5. | Fromage analogues | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 7 | | GMP | 45 |
| Catégorie d'aliments aromatisés | n°. 01.7. | Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| GLYCOL DE PROPYLENE | 1520 | 8 | | 7 25000 | mg/kg |
| Catégorie d'aliments | n°. 04.1.1. 2. | Fruits frais traités en surface | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| GLYCEROL | 422 | 7 | | BPF | 16 |
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS | 475 | 476 | | 7 1000 | mg/kg |
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ | 476 | 476 | | 7 1000 | mg/kg |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405 | | 4 | | 10000 | mg/kg |
| ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS | 491-495 | 4 | | 5000 | mg/kg |
| ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS | | 473 | | 4 1000 | mg/kg |
| Catégorie d'aliments | n°. 04.1.2. 3. | Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| DIACETATE DE SODIUM, DL | 262(ii) 7 | | | BPF | |
| Catégorie d'aliments | n°. 04.1.2. 4. | Fruits en boîte ou en bocal (pasteurisés) | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| DIACETATE DE SODIUM, DL | 262(ii) 7 | | | BPF | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 7 | | 1300 | mg/kg |
| Catégorie d'aliments | n°. 04.1.2.5. | Confitures, gelées et marmelades | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS | 491-495 | 7 | | 25 | mg/kg |
| N° de catégorie d'aliments | 04.1.2.7 | fruit confit | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| GLYCOL DE PROPYLENE | 1520 | 8 | | 7 50000 | mg/kg |
| LACTYLATES DE STEAROYLE | 481(i), 482(i) | 8 | | 7 2000 | mg/kg |
| Catégorie d'aliments | n°. 04.1.2.8 | Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 7 | | GMP | 45 |
| Catégorie d'aliments | n°04.1.2.10 | Produits à base de fruits fermentés | | | |
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 7 | | GMP | 45 |
| Catégorie d'aliments | n°04.1.2.12 | fruit cuit | | | |

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|-----------|-------------------|-------|-------|---------|-------|
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 7 | | GMP | 45 |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|---------------------|------|-------|-------|---------------|-------|
| GLYCOL DE PROPYLENE | 1520 | 8 | | 7 50000 mg/kg | |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|---|-----|-------|-------|--------------|-------|
| GLYCEROL | 422 | 7 | | BPF | 16 |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405 | | 4 | | 10000 mg/kg | |
| ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES D'ACIDES GRAS | | 473 | | 4 1000 mg/kg | |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|---------------------|------|-------|-------|-------------|-------|
| GLYCOL DE PROPYLENE | 1520 | 7 | | 50000 mg/kg | 79 |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|-------------------------|-----------|-------|-------|---------|-------|
| DIACETATE DE SODIUM, DL | 262(ii) 7 | | | BPF | |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|----------------------------------|-----------|-------|-------|-------------|-------|
| NISINE | 234 | 6 | | 6.25 mg/kg | 233 |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405 | | 7 | | 10000 mg/kg | 39 |
| DIACETATE DE SODIUM, DL | 262(ii) 7 | | | BPF | |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|----------------------------------|-------------------|-------|-------|-------------|-------|
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405 | | 4 | | 10000 mg/kg | |
| LACTYLATES DE STEAROYLE | 481(i), 482(i) | 7 | | 5000 mg/kg | 2 |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 7 | | GMP | 45 |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|--------------------------------------|---------|-------|-------|--------------|-------|
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS | 475 | 476 | | 7 5000 mg/kg | |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405 | | 7 | | 5000 mg/kg | |
| ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS | 491-495 | 7 | | 5000 mg/kg | |

Catégorie d'aliments n°. 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits

à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|---|-------------------|-------|-------|---------|----------|
| ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES D'ACIDES GRAS | | 473 | | 7 5000 | mg/kg |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 7 | | 2000 | mg/kg 45 |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|----------------------------------|-------------------|-------|-------|---------|----------|
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405 | | 4 | | 10000 | mg/kg |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 4 | | 10000 | mg/kg 45 |

Catégorie d'aliments n° 05.0 Confiserie

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|-----------------------------------|---------|-------|-------|----------|-------|
| GLYCOL DE PROPYLENE | 1520 | 8 | | 7 240000 | mg/kg |
| ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS | 491-495 | 7 | | 20000 | mg/kg |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|---|-----|-------|-------|---------|-------|
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405 | | 7 | | 5000 | mg/kg |
| ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES D'ACIDES GRAS | | 473 | | 7 10000 | mg/kg |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|-----------------------------------|----------------|-------|-------|---------|----------|
| SODIUM DE DIOCTYLE SULFOSUCCINATE | 480 | 7 | | 4000 | mg/kg |
| LACTYLATES DE STEAROYLE | 481(i), 482(i) | 8 | | 7 2000 | mg/kg |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | | 7 500 | mg/kg 15 |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|-------------------------|----------------|-------|-------|---------|-------|
| DIACETATE DE SODIUM, DL | 262(ii) 4 | BPF | | | |
| LACTYLATES DE STEAROYLE | 481(i), 482(i) | 8 | | 7 5000 | mg/kg |

Catégorie d'aliments 05.1.4 Produits à base de cacao et de chocolat

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|---|-----|-------|-------|---------|-------|
| MALTOL ETHYLIQUE | 637 | 7 | | 1000 | mg/kg |
| MALTOL | 636 | 7 | | 200 | mg/kg |
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS | 475 | 476 | | 7 10000 | mg/kg |
| OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II | | 473a | | 4 6000 | mg/kg |

Catégorie d'aliments 05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|-------------------------|-----------|-------|-------|---------|-------|
| MALTOL ETHYLIQUE | 637 | 7 | | 1000 | mg/kg |
| MALTOL | 636 | 7 | | 200 | mg/kg |
| DIACETATE DE SODIUM, DL | 262(ii) 4 | BPF | | | |

Catégorie d'aliments n° 05.4 Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|---|-----|-------|-------|---------|-------|
| OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II | | 473a | | 2 20000 | mg/kg |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|--|-----|-------|-------|---------|-------|
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ | 476 | 476 | | 7 5000 | mg/kg |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|---------|----------|-------|-------|---------|-------|
| TALC | 553(iii) | 7 | | BPF | |

Catégorie d'aliments n0 06.2. Farines et amidons (y compris farine de soja)

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|--------------------------------------|-------------------|-------|-------|---------|----------|
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS | 475 | 476 | | 7 10000 | mg/kg |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 4 | | 6000 | mg/kg 45 |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | | 7 600 | mg/kg |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|---|-----|-------|-------|---------|-------|
| ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES D'ACIDES GRAS | | 473 | | 4 2000 | mg/kg |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|--------------------------------------|-----|-------|-------|---------|-------|
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS | 475 | 476 | | 7 10000 | mg/kg |

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

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|--|------|-------|-------|---------|-------|
| POLYDIMETHYLSILOXANE | 900a | 4 | | 50 | mg/kg |
| ESTERS DE PROPYLENE DE GLYCOLLYCOL D'ACIDES GRAS | | 477 | | 4 500 | mg/kg |

Catégorie d'aliments n° 07.0 Produits de boulangerie

| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes |
|------------------------------|-------------------|-------|-------|---------|----------|
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL | 405 | 7 | | 5000 | mg/kg |
| DIACETATE DE SODIUM | 262(ii) | 7 | | 4000 | mg/kg |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 7 | | 10000 | mg/kg 45 |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | | 7 200 | mg/kg |

| Catégorie d'aliments | n° 08.0. | Viande et produits carnés, volaille et gibier compris | | | | |
|--|-------------------|--|-------|---------|-------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS | 475 | 476 | | 7 5000 | mg/kg | |
| ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ | 476 | 476 | | 7 5000 | mg/kg | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 7 | | GMP | 45 | |

| Catégorie d'aliments | n° 08.1. | Viande fraîche, volaille et gibier | | | | |
|-------------------------------------|-----------------|---|-------|---------|-------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| LACTATE DE POTASSIUM | 326 | 7 | | 20000 | mg/kg | |
| PROTEASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR. | 1101(i) | 7 | | BPF | | |
| LACTATE DE SODIUM | 325 | 7 | | 20000 | mg/kg | |

Partie 2 – Révision des dispositions adoptées dans FC 09.2.5 associée à la note 22

| Catégorie d'aliments | n° 09.2.5. | Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes | | | | |
|-----------------------------|-------------------|---|-------|---------|---------------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| AZORUBINE (CARMOISINE) | 122 | 7 | | 500 | mg/kg 22 | |
| NITRATES | 251, 252 | 7 | | 365 | mg/kg 22 & 30 | |
| NITRITES | 249, 250 | 7 | | 130 | mg/kg 22 & 32 | |
| GLYCOL DE PROPYLENE | 1520 | 7 | | 20000 | mg/kg 22 | |

Partie 3 : Avant-projet dans les tableaux 1 et 2 relatives aux FC 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4

| Catégorie d'aliments | n° 01.1. | Lait liquide et produits lactés | | | | |
|-----------------------------|-----------------|--|-------|---------|-------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 8 | | 7 200 | mg/kg | |

| Catégories d'aliments | n° 01.1.1 | Lait et babeurre (nature) | | | | |
|---|------------------|----------------------------------|-------|---------|-------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| AGAR | 406 | 7 | | 4000 | mg/kg | |
| DIOXYDE DE CARBONNE | 290 | 7 | | BPF | 59 | |
| GOMME DE CAROUBE | 410 | 7 | | BPF | | |
| GOMME KARAYA | 416 | 7 | | 200 | mg/kg | |
| FARINE DE KONJAC | 425 | 7 | | BPF | | |
| OXYDE D'AZOTE 942 | 7 | BPF | | | | |
| PECTINES | 440 | 7 | | BPF | | |
| ALGUE EUCEUMA TRANSFORMÉE (PES) TRANSFORMÉE (PES) | | 407a | | 4 | BPF | |
| GOMME TARA | 417 | 7 | | BPF | | |
| GOMME XANTHANE | 415 | 7 | | BPF | | |

| Catégories d'aliments | n° 01.1.3 | Babeurre liquide (nature) | | | | |
|---|------------------|----------------------------------|-------|---------|-------|--|
| Additif | SIN | Étape | Année | Lim max | Notes | |
| ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS | | 472a | | 7 | BPF | |
| PHOSPHATE DE DIAMIDON ACETYLE | 1414 | 7 | | BPF | | |
| AGAR | 406 | 7 | | 4000 | mg/kg | |
| ACIDE ALGINIQUE- | 400 | 7 | | 6000 | mg/kg | |
| ALGINATE DE CALCIUM | 404 | 7 | | 6000 | mg/kg | |
| DIOXYDE DE CARBONNE | 290 | 7 | | BPF | 59 | |
| GOMME DE CAROUBE | 410 | 7 | | 5000 | mg/kg | |
| CARRAGHENANE | 407 | 7 | | 6000 | mg/kg | |
| ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS | | 472c | | 7 | BPF | |
| GOMME XANTHANE | 418 | 7 | | BPF | | |

| | | | |
|---|--------|------|------------|
| GLYCEROL | 422 | 7 | BPF |
| GOMME GUAR | 412 | 7 | 6000 mg/kg |
| GOMME ARABIQUE (GOMME ACACIA) | | 414 | 7 BPF |
| CELLULOSE HYDROXYPROPYLLE | 463 | 7 | BPF |
| CELLULOSE METHYLIQUE | 464 | 7 | BPF |
| HYDROXYPROPYLLE | | | |
| AMIDON HYDROXYPROPYLLE | 1440 | 7 | BPF |
| GOMME KARAYA | 416 | 7 | 200 mg/kg |
| FARINE DE KONJAC | 425 | 7 | BPF |
| ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS | | 472b | 7 BPF |
| LECITHINE | 322(i) | 7 | BPF |
| CHLORURE DE MAGNESIUM | 511 | 7 | BPF |
| CELLULOSE METHYLLIQUE | 461 | 7 | BPF |
| METHYL-ETHYL-CELLULOSE | 465 | 7 | BPF |
| CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE) | 460(i) | 7 | BPF |

| Catégories d'aliments | | n° 01.1.3 | Babeurre liquide (nature) | | | |
|--|-------------|-----------|---------------------------|-------|-------------|-------|
| Additif | SIN | | Étape | Année | Lim max | Notes |
| MONO- ET DI-GLYCERIDES D'ACIDES GRAS | 471 | | 7 | | 10000 mg/kg | |
| AZOTE | 941 | | 7 | | BPF | 59 |
| OXYDE D'AZOTE | 7 | | BPF | | | |
| AMIDON HYDROXYPROPYLLE | 1404 | | 7 | | BPF | |
| PECTINES | 440 | | 7 | | BPF | |
| POLYDEXTROSES | 1200 | | 7 | | BPF | |
| ALGINATE DE POTASSIUM | 402 | | 7 | | 6000 mg/kg | |
| CELLULOSE EN Poudre | 460(ii) | 7 | BPF | | | |
| ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMEE (PES) TRANSFORMEE (PES) | | | 407a | | 4 BPF | |
| ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL | 405 | | 7 | | 3000 mg/kg | |
| SELS D'ACIDES STEARIQUE, MYRISTIQUE ET ET STEARIQUE AVEC AMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM | | | 470(i) | | 7 BPF | |
| SELS D'ACIDES OLEIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM | 470(ii) | | 7 | | BPF | |
| ALGINATE DE POTASSIUM | 401 | | 7 | | 6000 mg/kg | |
| CARBOXYMETYCELLULOSE (GOMME DE CELLULOSE) | 466 | | 7 | | 2000 mg/kg | |
| GOMME TARA | 417 | | 7 | | BPF | |
| GOMME XANTHANE | 413 | | 7 | | BPF | |
| CITRATE TRISODIQUE | 331(iii) | | 7 | | BPF | |
| GOMME XANTHANE | 415 | | 7 | | 3000 mg/kg | |

| Catégories d'aliments | | n° 01.1.4 | Boissons à base de lait liquide aromatisé | | | |
|-----------------------------------|-----|-----------|---|-------|-----------|-------|
| Additif | SIN | | Étape | Année | Lim max | Notes |
| SODIUM DE DIOCTYLE SULFOSUCCINATE | 480 | | 7 | | 25 mg/kg | 19 |
| MALTOL ETHYLIQUE | 637 | | 7 | | 200 mg/kg | |
| MALTOL | 636 | | 7 | | 200 mg/kg | |

Partie 4 : Projet et avant-projet des dispositions adoptées relatives aux tableaux 1 et 2 (Point 5b de l'ordre du jour)

ADIPATES

SIN 355, Acide adipique Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité

| Cat.d'aliments N°. | Catégorie d'aliments | Niveau maximal | Notes | Étape |
|--------------------|---|----------------|-------|-------|
| 01.2.1 | Laits fermentés (nature) | 1500 | 1 | 4 |
| 01.3.2 | Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé | 4500 | 1 | 7 |
| 03,0 | Glaces de consommation y compris sorbets | 2000 | 1 | 7 |
| 04.1.2.8 | Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco | 30000 | 1 | 7 |

| Cat.d'aliments N°. | Catégorie d'aliments | Niveau maximal | Notes | Étape |
|--------------------|--|----------------|-------|-------|
| 04.1.2.11 | Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie | 30000 | 1 | 7 |
| 04.2.2.6 | Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) | 6000 | 1 | 7 |
| 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 | 1 | 4 |
| 06.4.2 | Pâtes et nouilles sèches et produits similaires | 1000 | 1 | 7 |
| 07,0 | Produits de boulangerie | 2000 | 1 | 7 |
| 08,2 | Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux | 3000 | 1 | 7 |
| 08,3 | Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée | 3000 | 1 | 7 |
| 10,4 | Desserts à base d'œufs (par ex., flans). | 30000 | 1 | 7 |
| 12,5 | Potages et bouillons | 20 | 1 | 7 |
| 14.2.1 | Bière et boissons maltées | 2000 | 1 | 4 |
| 14.2.1 | Bière et boissons maltées | BPF | 1 | 7 |

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

| | |
|----------|---|
| Note 2 | A base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré. |
| Note 15 | à base de matière grasse ou d'huile |
| Note 16 | Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson uniquement. |
| Note 19 | Pour emploi dans la matière grasse de cacao uniquement. |
| Note 20 | Seul ou en combinaison avec d'autres stabilisateurs, épaississants et/ou gommés |
| Note 39 | Pour un emploi dans les produits contenant du beurre ou autres matières grasses et huiles uniquement. |
| Note 45 | en tant qu'acide tartrique. |
| Note 59 | utilisation en tant que gaz de conditionnement uniquement. |
| Note 233 | En tant que nisine. |
| Note 22 | Pour emploi dans dans la pâte à tartiner de poisson fumé uniquement. |
| Note 30 | En tant qu'ion NO3 résiduel. |
| Note 32 | En tant qu'ion NO3 résiduel. |

Annexe X

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIES DU CODEX ET DU SYSTÈME
INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CAC/GL 36-1986)**

(pour adoption à l'étape 5/8)

Note: Toutes les additions sont indiquées en caractères gras et soulignés; tous les retraits sont indiqués en caractères biffés.

Tableau 1 Nouveaux noms et numéros de SIN

| SIN | Nom de l'additif alimentaire | Catégorie fonctionnelle | Fonction technologique |
|-----------------|-------------------------------|--|--|
| <u>163(ix)</u> | <u>Sureau colorant</u> | <u>Colorant</u> | <u>Colorant</u> |
| <u>163 (x)</u> | <u>Hibiscus colorant</u> | <u>Colorant</u> | <u>Colorant</u> |
| <u>534</u> | <u>Tartrate de fer</u> | <u>Agent antiagglomérant</u> | <u>Agent antiagglomérant</u> |
| <u>322(iii)</u> | <u>Lécithine, hydroxylée</u> | <u>Antioxydant</u> <u>Émulsifiant</u> | <u>Antioxydant</u> <u>Émulsifiant</u> |
| <u>1210</u> | <u>Polyacrylate de sodium</u> | <u>Stabilisant</u> | <u>Stabilisant</u> |

Tableau 2 Modifications aux catégories fonctionnelles et fonctions technologiques

| SIN | Nom de l'additif alimentaire | Catégorie fonctionnelle | Fonction technologique |
|--------|--|--|--|
| 955 | Sucralose (trichlorogalactosucrose) | Édulcorant <u>Exaltateur d'arôme</u> | Édulcorant <u>Exaltateur d'arôme</u> |
| 500(i) | Carbonate de sodium | Régulateur d'acidité Agent antiagglomérant <u>Sel émulsifiant</u> Agent levant Stabilisant Épaississant | Régulateur d'acidité Agent antiagglomérant <u>Sel émulsifiant,</u> <u>Synergiste</u> Agent levant Stabilisant Épaississant |

Annexe XI

**Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA
(Pour approbation)**

| Substance(s) | Question(s) à régler | Disponibilité des données (Date, type) | Proposé par | Fournisseur de données |
|--|--|---|-----------------------|--|
| 5'-Deaminase de <i>Streptomyces murinus</i> | Évaluation de la sécurité lorsque utilisé en tant qu'auxiliaire technologique et établissement de normes | Décembre 2017 | Japon | Amano Enzyme Inc. Mr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com) |
| Acide prolylendopeptidase de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène de <i>Aspergillus niger</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com) |
| D-Allulose 3-epimerase provenant de <i>Arthrobacter globiformis</i> exprimé dans <i>Escherichia coli</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | États-unis d'Amérique | Matsutani Chemical Industry Co. Ltd. Mr. Yuma Tani (yuma-tani@matsutani.co.jp) |
| Alpha-amylase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimant un gène d'amylase modifié, alpha de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | Danisco US Inc Ms. Lisa Jensen (lisa.jensen@dupont.com) |
| Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha-exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | Danisco US Inc Ms. Lisa Jensen (lisa.jensen@dupont.com) |
| Alpha-amylase de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com) |
| Amyloglucosidase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | Novozymes A/S Mr. Peter Hvass (phva@novozymes.com) |
| Asparaginase issue de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène modifié de <i>Aspergillus niger</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com) |
| Asparaginase issue de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com) |
| Beta-Amylase de <i>Bacillus flexus</i> , beta exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | Novozymes A/S Mr. Peter Hvass (phva@novozymes.com) |

| Substance(s) | Question(s) à régler | Disponibilité des données (Date, type) | Proposé par | Fournisseur de données |
|--|---|---|-----------------------|---|
| Beta-glucanase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Japon | Nagase ChemteX Corporation Mr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) |
| Gomme de caroube (SIN 410) | Données en attente – Données toxicologiques dérivées des études sur les nouveaux-nés, adéquates pour évaluer la sécurité pour un emploi dans les préparations pour nourrissons | À être confirmé durant CCFA50 | CCFA49 | |
| Esters glycéroliques de l'acide citrique et des acides gras (SIN 472 c) | Révision de normes pour autoriser les sels de sodium, potassium, et calcium ainsi que les agents neutralisants pour CITREM | Décembre 2017 | Union européenne | EFEMA Ms. Caroline Rey (efema@ecco-eu.com) |
| Collagenase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i> | Évaluation de la sécurité lorsque utilisé en tant qu'auxiliaire technologique et établissement de normes | Décembre 2017 | Japon | Nagase ChemteX Corporation Mr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) |
| Endo-1,4- β -xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produit par <i>B. subtilis</i> LMG S-28356 | Évaluation de la sécurité lorsque utilisé en tant qu'auxiliaire technologique | Décembre 2017 | Union européenne | Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com) |
| Endo-1,4- β -xylanase de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> , LMG S-24584 | Évaluation de la sécurité lorsque utilisé en tant qu'auxiliaire technologique | Décembre 2017 | Union européenne | Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com) |
| Endo-1,4- β -xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> LMG S-27588 | Évaluation de la sécurité lorsque utilisé en tant qu'auxiliaire technologique | Décembre 2017 | Union européenne | Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com) |
| Substances aromatisantes (3 nouvelles + 27 des listes prioritaires précédentes + 1 pour réévaluation + 39 pour lesquelles le JECFA a requis des informations supplémentaires = 70 total) | Évaluation de la sécurité et réévaluation, et établissement des normes ou révision des normes, le cas échéant. | Décembre 2017 | États-Unis d'Amérique | IOFI Dr. Sean V. Taylor (staylor@vertosolutions.net) |
| Gomme gellane (SIN 418) (Dans l'attente de la confirmation d'une justification technologique provenant de CCNFSDU) | Évaluation de la sécurité pour un emploi dans les préparations pour nourrissons, des préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers, et des préparations de suite | A confirmer durant CCFA50 | États-unis d'Amérique | Abbott Nutrition M. Paul Hanlon (paul.hanlon@abbott.com) |
| Glucose oxydase de <i>Penicillium chrysogenum</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com) |

| Substance(s) | Question(s) à régler | Disponibilité des données (Date, type) | Proposé par | Fournisseur de données |
|--|---|---|--------------------|---|
| Ester glycérolique de résine de bois (GEWR) (INS445(iii)) | Révision des normes pour autoriser les espèces de pins en tant que matières brutes | Décembre 2017 | Union européenne | Resinas Sineticas M. Vasilios Fotopoulos (vasilios@trchemicals.com) (IFAC fournira également des données.) |
| Or (SIN 175) | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | A confirmer durant CCFA50 | CCFA49 | |
| SIN 1205 Copolymère méthacrylate basique | Évaluation de la sécurité sur l'emploi en tant qu'agent de glaçage/ agent d'enrobage sur les suppléments alimentaires (FC 13.6) et l'établissement de normes. | Décembre 2017 | Union européenne | Evonik Nutrition & Care GmbH Dr. Uta Deiting (uta.deiting@evonik.com) |
| SIN 1206 copolymère de méthacrylate neutre | Évaluation de la sécurité sur l'emploi en tant qu'agent de glaçage/ agent d'enrobage sur les suppléments alimentaires (FC 13.6) et l'établissement de normes. | Décembre 2017 | Union européenne | Evonik Nutrition & Care GmbH Dr. Uta Deiting (uta.deiting@evonik.com) |
| SIN 1207 copolymère de méthacrylate anionique | Évaluation de la sécurité sur l'emploi en tant qu'agent de glaçage/ agent d'enrobage sur les suppléments alimentaires (FC 13.6) et l'établissement de normes. | Décembre 2017 | Union européenne | Evonik Nutrition & Care GmbH Dr. Uta Deiting (uta.deiting@evonik.com) |
| Inulinase de <i>Aspergillus ficuum</i> produit par <i>Aspergillus oryzae</i> , souche MUCL 44346 | Évaluation de la sécurité lorsque utilisé en tant qu'auxiliaire technologique | Décembre 2017 | Union européenne | Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com) |
| La lactase de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimé dans <i>Bacillus licheniformis</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | Novozymes Mr. Peter Hvass (phva@novozymes.com) |
| Lipase de <i>Aspergillus oryzae</i> exprimant un gène modifié de <i>Thermomyces lanuginosus</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | Novozymes Mr. Peter Hvass (phva@novozymes.com) |
| Lipase de <i>Mucor javanicus</i> | Évaluation de la sécurité lorsque utilisé en tant qu'auxiliaire technologique et établissement de normes | Décembre 2017 | Japon | Amano Enzyme Inc. Mr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com) |
| La lutéine de <i>Tagetes erecta</i> (N° SIN. 161b(i)) | Réévaluation de la sécurité pour prolonger la DJA «non spécifiée» pour les esters de lutéine de <i>Tagetes erecta</i> au Lutéine de <i>Tagetes erecta</i> , et révision des normes Révision des normes en relation avec l' "intervalle de fusion". | Décembre 2017 | Suisse | DSM Nutritional Products Europe Ltd Mr. Dirk Cremer (dirk.cremer@dsm.com) |

| Substance(s) | Question(s) à régler | Disponibilité des données (Date, type) | Proposé par | Fournisseur de données |
|--|---|---|--------------------|---|
| Natamycine (SIN 235) ⁷ | Réévaluation de la sécurité et révision des normes à cause de données nouvelles sur le rôle de la natamycine dans la promotion à la résistance antimicrobienne, ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des pathogènes humains d'origine alimentaire | Décembre 2017 | Fédération russe | Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and Food Safety (codex@ion.ru) |
| Nisine (SIN 234) ⁷ | Réévaluation de la sécurité et révision des normes à cause de données nouvelles sur le rôle de la natamycine dans la promotion à la résistance antimicrobienne, ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des pathogènes humains d'origine alimentaire | Décembre 2017 | Fédération russe | Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and Food Safety (codex@ion.ru) |
| Phosphatidyl inositol-spécifique phospholipase C d'une souche génétiquement modifiée de <i>Pseudomonas fluorescens</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com) |
| Phosphodiesterase de <i>Penicillium citrinum</i> | Évaluation de la sécurité lorsque utilisé en tant qu'auxiliaire technologique et établissement de normes | Décembre 2017 | Japon | Amano Enzyme Inc. Mr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com) |
| Phospholipase A2 du pancréas de porcs exprimé dans <i>Aspergillus niger</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com) |
| Phospholipase A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimé dans <i>S. violaceoruber</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 2015 | Japon | Nagase ChemteX Corporation Mr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) |
| Protéase Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> LMG5 25520 | Évaluation de la sécurité lorsque utilisé en tant qu'auxiliaire technologique | Décembre 2017 | Union européenne | Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com) |
| Extrait de Rosemarin (SIN 392) | (1) Données en attente – études afin d'élucider le potentiel de développement et la toxicité reproductive (2) Données en attente – informations nécessaires à la validation sur la méthode de détermination des solvants résiduels (3) Données en attente – données sur les niveaux d'emploi typiques dans les aliments | A être confirmé durant CCFA50 | CCFA49 | |

⁷ À traiter par le JECFA ou d'autres mécanismes à travers le programme scientifique de la FAO/OMS.

| Substance(s) | Question(s) à régler | Disponibilité des données (Date, type) | Proposé par | Fournisseur de données |
|--|---|---|--|---|
| Argent (SIN 174) | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | A confirmer durant CCFA50 | CCFA49 | |
| Sorbate de sodium (SIN 201) | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | A confirmer durant CCFA50 | CCFA 49 | |
| Extrait de spirulina | Évaluation de la sécurité et établissement de normes pour un emploi en tant que colorant | Décembre 2017 | Etats-Unis d'Amérique | IACM: Sarah Codrea (scodrea@vertosolutions.net) |
| Glycosides de steviol (SIN 960) | (1) Données en attente –procédé de dosage pour remplacer la méthode existante et incluant autant de glycosides de steviol que possible, ainsi que des informations étayant la validation et les chromatogrammes (2) Données en attente – analyse d'un minimum de cinq lots pour les échantillons commerciaux, comprenant des chromatogrammes | Décembre 2017 | CCFA49 | CCC Mme Allison Cooke (acooke@caloriecontrol.org) |
| Stéviol Glycosides (Rebaudioside M) | Évaluation de la sécurité du Rebaudioside M fabriqué à partir de deux souches de levure issues de la famille des <i>saccharomyces</i> et l'établissement de normes autonomes | Décembre 2017 | États-Unis d'Amérique | Intertek Scientific & Regulatory Consultancy Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com) |
| Transglucosidase/alpha-glucosidase de <i>Trichoderma reesei</i> exprimant un gène alpha-glucosidase de l' <i>Aspergillus niger</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (vincent.sewalt@dupont.com) |
| Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimé dans <i>B. licheniformis</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com) |
| Xylanase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i> | Évaluation de la sécurité et établissement de normes | Décembre 2017 | Union européenne | DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com) |
| Colorants pour réévaluation | | | | |
| Noir brillant | Réévaluation de sécurité et normes | A confirmer durant CCFA50 | CCFA49 | |
| Érythrosine (SIN 127) | Réévaluation de sécurité et normes | Décembre 2017 | CCFA46 (données du Japon; IACM; EU) | |

| Substance(s) | Question(s) à régler | Disponibilité des données (Date, type) | Proposé par | Fournisseur de données |
|----------------------|------------------------------------|---|--|-------------------------------|
| Indigotine (SIN 132) | Réévaluation de sécurité et normes | Décembre 2017 | CCFA46 (données du Japon; IACM; EU) | |
| Rouge 2G | Réévaluation de sécurité et normes | A être confirmé durant CCFA50 | CCFA49 | |

REQUÊTES RELATIVES AUX DONNÉES EN ATTENTE POUR LES 13 AMIDONS MODIFIÉS
(pour information)

(1) Tous les amidons modifiés requièrent des données sur la méthode de fabrication

(2) T) Le tableau suivant répertorie les demandes de données pour chaque amidon modifié

| # | Amidon modifié | Requêtes relatives aux données en attente | Fournisseur de données |
|----|--|--|---|
| 1 | Dextrines, amidon torréfié (SIN 1400) | Méthode appropriée pour la dispersion ou test distinctif pour la réduction des sucres | Richard L Barndt LLC Richard Barndt (rbarndt49@gmail.com) |
| 2 | Amidon traité aux acides (SIN 1401) | Méthode appropriée pour la dispersion ou test distinctif pour la réduction des sucres | |
| 3 | Amidon traité aux alcalis (SIN 1402) | Méthode appropriée pour la dispersion ou test distinctif pour la réduction des sucres | |
| 4 | Amidon blanchi (SIN1403) | Niveaux typiques des réactifs résiduels ou sous-produits | |
| 5 | Amidons traités aux enzymes (SIN 1405) | Méthode appropriée pour la dispersion ou test distinctif pour la réduction des sucres | |
| 6 | Phosphate de monoamidon (SIN 1410) | Test approprié pour l'identification des groupes de phosphate | |
| 7 | Phosphate de diamidon (SIN 1412) | Test approprié pour l'identification des groupes de phosphate et de réticulation | |
| 8 | Phosphate de diamidon phosphaté (SIN 1413) | Test approprié pour l'identification des groupes de phosphate et de réticulation | |
| 9 | Adipate de diamidon acétyle (SIN 1414) | Test approprié pour l'identification des groupes de phosphate et de réticulation | |
| 10 | Adipate de diamidon acétyle (SIN 1422) | Test approprié pour l'identification des groupes d'adipates; Niveaux d'acide adipique | |
| 11 | Amidon hydroxypropylique (SIN 1440) | Méthode appropriée pour la détermination du propylènechlorohydrine | |
| 12 | Phosphate de diamidon hydroxypropylique (SIN 1442) | Méthode appropriée pour la détermination du propylènechlorohydrine; Test approprié pour l'identification des groupes de phosphate | |
| 13 | Succinate octénylique sodique d'amidon (SIN 1450) | Test approprié pour l'identification des groupes d'octénylsuccinate | |