

commission du codex alimentarius

F



ORGANIZATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANIZATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 07/30/12
Mai 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trentième session

Rome (Italie), 2-7 juillet 2007

**RAPPORT DE LA TRENTE-NEUVÈME SESSION DU
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Beijing, Chine

24-28 avril 2007

NOTE: ce rapport contient la lettre circulaire CL 2007/14-FA

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 4/30.2

**CL 2007/14-FA
Mai 2007**

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales concernées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy

OBJET: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA TRENTE-NEUVIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (ALINORM 07/30/12)

Le rapport de la trente-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trentième session (Rome, Italie, 2-7 juillet 2007).

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTIÈME SESSION

AVANT-PROJETS ET PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTES AUX ETAPES 8 OU 5/8 DE LA PROCEDURE

- 1. Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA), à l'étape 8 et 5/8 respectivement** (para. 107 et Annexe VII);
- 2. Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires, à l'étape 5/8** (para. 150 et Annexe XIII);
- 3. Spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-septième réunion du JECFA, à l'étape 5/8** (para. 157 et Annexe XIV, Partie 1).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les textes susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit, de préférence par courrier électronique, à l'adresse suivante: Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Courriel: codex@fao.org, télécopie: +39 06 57054593) **avant le 30 mai 2007.**

PROJETS ET AVANT-PROJETS DE NORMES ET TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE

- 4. Avant-projet de directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006)** (à l'exception de la section 4 et des annexes A et B) (para. 123 et Annexe XI);

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur le texte susmentionné sont invités à les faire parvenir par écrit, de préférence par courrier électronique, à l'adresse suivante: Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Courriel: codex@fao.org, télécopie: +39 06 57054593) **avant le 30 mai 2007.**

PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS A APPORTER AU MANUEL DE PROCEDURE

- 5. Propositions de modifications à apporter au mandat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires** (para. 20 et Annexe II);
- 6. Propositions de modifications à apporter aux principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments** (para. 24 et Annexe III);
- 7. Propositions de modifications à apporter aux sections concernant le plan de présentation des normes Codex (Additifs alimentaires) et aux relations entre les comités de produits et les comités généraux (Introduction et Additifs alimentaires et Contaminants)** (para. 99 et Annexe VI).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur l'amendement susmentionné sont invités à les faire parvenir par écrit, de préférence par courrier électronique, à l'adresse suivante: Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Courriel: codex@fao.org, télécopie: +39 06 57054593) **avant le 30 mai 2007**.

TABLE DES MATIERES

RESUME ET CONCLUSIONS	page v
LISTE DES ABREVIATIONS	page ix
RAPPORT DE LA TRENTE-NEUVIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	page 1
RESUME SUR LE STATUT DU TRAVAIL	page 27
	<i>Paragraphe</i>
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2- 4
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)	5 - 7
NOMINATION DU RAPPORTEUR (Point 2 de l'ordre du jour)	8
QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES ET GROUPES SPECIAUX DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)	9 - 29
QUESTIONS DECOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (Point 4 de l'ordre du jour)	30 - 39
SOIXANTE-SEPTIEME REUNION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Agenda Item 4a)	40 - 46
MESURES A PRENDRE DU FAIT DES MODIFICATIONS APORTEES AU STATUT DES DOSES JOURNALIERES ADMISSIBLES ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES (Point 4 b de l'ordre du jour)	47 - 54
CONFIRMATION ET/OU REVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DU CODEX (Point 5 de l'ordre du jour)	55 - 74
INTEGRATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS DANS LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour)	
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE SUR L'INTRODUCTION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS DANS LA NGAA (Point 6a de l'ordre du jour)...	75 - 88
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE SUR LES AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCEDURE (Point 6b de l'ordre du jour)	89 - 99
EXAMEN DE LA NORME GENERALE DU CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) (Point 7 de l'ordre du jour)	
DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GENERALE DU CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) (Point 7a de l'ordre du jour)	100 - 109
LIMITES D'EMPLOI MAXIMALES DE LA PULLULANE (SIN 1204) (Point 7b de l'ordre du jour)	110 - 111
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES REVISIONS DU SYSTEME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA NGAA (Point 7c de l'ordre du jour)	112 - 118
AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES AROMATISANTS (N03-2006) (Point 8 de l'ordre du jour)	119 - 124
AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 9 de l'ordre du jour)	
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIRECTIVES ET LES PRINCIPES REGISSANT L'UTILISATION DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 9a de l'ordre du jour)	125 - 130
INVENTAIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (IPA), LISTE ACTUALISEE (Point 9b de l'ordre du jour)	131 - 134
SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 10 de l'ordre du jour)	
PROJET DE REVISION DES NOMS DE CATEGORIES ET DU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION CAC/GL 36-1989 (C07-2005) (Point 10a de l'ordre du jour)	135 - 145
PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET/OU AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 10b de l'ordre du jour)	146 - 150

SPECIFICATIONS D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 11 de l'ordre du jour) ...	151 - 158
LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES A EVALUER EN PRIORITE PAR LE JECFA (Point 12 de l'ordre du jour) .	159 - 165
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 13 de l'ordre du jour)	166 - 167
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 14 de l'ordre du jour)	168 - 169

LISTE DES ANNEXES

Annexe I :	Liste des participants	29
Annexe II :	Propositions d'amendements au manuel de procédure du Codex : mandat du Comité sur les additifs alimentaires	49
Annexe III :	Propositions d'amendements au manuel de procédure du Codex : principes en matière d'analyse de risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité sur les contaminants dans les aliments	50
Annexe IV:	Action requise en tant que le résultat des modifications dans la dose journalière admissible (ADI) et autres recommandations toxicologiques découlant de la soixante-septième réunion du JECFA	55
Annexe V:	État d'avancement de la confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes Codex	57
Annexe VI :	Propositions d'amendements au Manuel de procédure du Codex : Sections sur le modèle des normes du Codex (additifs alimentaires) et sur les relations entre les comités de produits et les comités généraux (Introduction et additifs alimentaires et Contaminants)	71
Annexe VII :	Projet (à l'étape 8) et avant-projet (à l'étape 5/8) des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour inclusion dans la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires	75
Annexe VIII :	Interruption du travaux SUR les projets et avant-projets des dispositions relatives aux additives alimentaires dans la norme générale Codex pour les additifs alimentaires	91
Annexe IX :	Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires - Requête pour information additionnelle	102
Annexe X :	Projet de document – Proposition pour une nouvelle activité sur la révision du système de catégorie alimentaire (FCS) de la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) (CODEX STAN 192-1995)	113
Annexe XI :	Avant-projet de directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006)	116
Annexe XII :	Projet de révision des <i>Noms de catégorie et du système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (Section 2) (N07-2005).....	119
Annexe XIII :	Avant-projet d'amendements au système de numérotation international pour les additifs alimentaires	122
Annexe XIV :	Spécifications pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires	124
Annexe XV :	Liste prioritaire des additifs alimentaires, proposée pour évaluation par le JECFA	125

RESUME ET CONCLUSIONS

La trente-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires a atteint les conclusions suivantes:

OBJETS POUR ADOPTION/EXAMEN PAR LA TRENTIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS:

Projet et avant-projet de normes et textes apparentés aux étapes 8 ou 5/8 de la procédure

Le comité est convenu de renvoyer:

- Le projet et l'avant-projet des dispositions prises sur les additifs alimentaires de la norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), à l'étape 8 et 5/8 respectivement (par. 107 et annexe VII);
- L'avant-projet d'amendement au Système de numérotation international pour les additifs alimentaires à l'étape 5/8 (par. 150 et Annexe XIII);
- Les normes pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires découlant de la 65^{ème} réunion du JECFA pour adoption à l'étape 5/8 (par. 157 et Annexe XIV Partie 1).

Avant-projet de normes et textes apparentés à l'étape 5 de la procédure

Le Comité est convenu de renvoyer :

- L'avant-projet de directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006) (à l'exception de la section 4 et des annexes A et B), pour adoption à l'étape 5 (par. 123 et annexe XI).

Amendements proposés au Manuel de Procédure

Le Comité a renvoyé, à travers la cinquante-neuvième Session du Comité exécutif:

- Les amendements proposés aux mandats de consultation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, pour examen et approbation (par. 20 et Annexe II);
- Les amendements proposés aux principes d'analyse de risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, pour adoption et introduction dans le Manuel de procédure (par. 24 et annexe III);
- Les amendements proposés aux sections sur le modèle des normes du Codex (Additifs alimentaires) et sur les relations entre les Comités des produits et le Comité général (Introduction et additifs alimentaires et Contaminants) pour examen et action nécessaire (par. 99 et Annexe VI).

Propositions pour la révocation de la norme Codex existante et les textes apparentés

Le Comité a renvoyé:

- Les normes du Codex pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires, pour révocation (par. 157 et Annexe XIV Partie 2).

Propositions pour l'élaboration de nouvelles normes et textes apparentés et pour l'interruption du travail

Le Comité est convenu de soumettre, à travers le Comité exécutif, les propositions pour une nouvelle activité sur:

- La révision du système des catégories d'aliments (FCS) de la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) (CODEX STAN 192-1995) (par. 118 et Annexe X).

Le Comité est convenu:

- D'interrompre les travaux entrepris sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (par. 107 et Annexe VIII).

Questions pour examen par la 30^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius

Le Comité est convenu de:

- Retirer la catégorie d'aliments 02.2.1.2 (Margarine et produits similaires) de l'annexe au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (par. 71);

- D'examiner un ensemble de principes qui doivent être considérés comme un point de départ pour la proposition de révisions en vue de l'intégration de dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex dans la NGAA et de demander au secrétariat du Codex de rassembler toutes les informations sur les additifs alimentaires contenues dans les normes de produits Codex dans un document qui sera présenté à la prochaine session du Comité. Il est convenu en outre de poursuivre sa discussion sur la façon de procéder avec les travaux sur l'intégration à sa prochaine session (para 85-88);
- Demander des éclaircissements sur la requête de la 29^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius de réviser la catégorie d'aliments 02.2.1.2 "margarine et produits similaires" afin d'assurer une correspondance univoque avec les normes de produits pertinentes, à la lumière de la révocation éventuelle de la norme du Codex pour la margarine (CODEX STAN 32-1981) ultérieure à l'adoption du projet de norme pour les spécialités laitières à tartiner et mélange de produits à tartiner (par. 116);
- D'ajouter une note de bas de page "exclut les matières grasses laitières anhydres" pour toutes les entrées dans la catégorie d'aliments 2.1.1 "Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee" de la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires en vue d'indiquer l'exclusion des matières grasses laitières anhydres aux autorisations pour les antioxydants qui étaient à l'origine contenus dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme Codex pour les produits avec matière grasse de lait (CODEX STAN A-02-1973) (par. 167).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITÉES DANS LES NORMES CODEX

Le Comité:

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

- A approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'avant-projet de norme pour Gochujang avec certaines modifications. Le Comité est convenu de demander au comité en charge de finaliser la norme quelques explications comme sur l'omission du sorbate de sodium (SIN 201) et de donner des explications relatives à la catégorie fonctionnelle pour le polyphosphate de sodium (SIN 452i) et le polyphosphate de potassium (SIN 452 ii), d'assigner une limite d'emploi maximale et d'envisager de grouper tous les phosphates dans la même catégorie fonctionnelle avec une limite d'emploi maximale unique (para 64-66 et Annexe V).

Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO)

- A approuvé la section 4 "Additif alimentaire", y compris les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme pour les spécialités laitières à tartiner et mélange de produits à tartiner avec certaines modifications. Le Comité n'a pas approuvé la disposition relative aux extraits d'annatto et a demandé au CCFO de fournir des limites d'emploi acceptables basées sur la bixine et la norbixine en accord avec la DJA du JECFA. Le Comité a demandé au CCFO d'expliquer pourquoi le bêta-carotène (*Blakeslea trispora*) avait été omis de la liste (par 68-71 et Annexe V).

Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA)

- A approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de normes régionales pour l'Humus avec Tehena en boîte et pour le Foul Medames Gochujang en boîte avec certaines modifications (par 72-73 et Annexe V).

Comité du Codex pour la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

- A approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons, y compris le texte d'introduction de la section A "préparations pour nourrissons" avec certaines modifications. Le Comité n'a pas approuvé les dispositions relatives au carraghénane (SIN 407) dans l'attente du résultat de la soixante-huitième réunion du JECFA ainsi que le texte d'introduction de la section relative aux additifs alimentaires de la section B "préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons" (para 57-61 et Annexe V);
- A approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la liste consultative des additifs alimentaires pour des formes particulières de nutriments avec certaines modifications. Le comité n'a approuvé aucune valeur pour la gomme arabique (SIN 414) et a demandé au CCNFSDU d'identifier la limite d'emploi qui était technologiquement justifiée et de réviser le nom de la gomme arabique pour être en accord avec le SIN (para 62-63 et annexe V).

Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV)

- A approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les projets de normes pour les fruits et les légumes en saumure, pour les concentrés de tomates traités, pour les tomates en conserve et pour certains fruits de citron en conserve avec certaines modifications (par. 67 et Annexe V).

QUESTIONS SOUMISES AUX COMITES DU CODEX ET GROUPES DE TRAVAILLe Comité est convenu :

- D'informer les Comités du Codex que le JECFA a révisé la DJA et la norme d'identité et de pureté des additifs alimentaires pour les extraits d'annatto (par 49-50 et Annexe IV).

Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)

- De demander au CCFFP de donner des explications sur le type d'extraits d'annatto ainsi que sur la base (bixine ou norbixine) pour les limites d'emploi maximale utilisées pour les extraits d'annatto dans les normes suivantes du Codex : Bâtonnets de poisson surgelés (Bâtonnets), portions de poisson et filets de poisson panés et à frire – pané ou en pâte (CODEX STAN 166-1989) (par 49-50 et Annexe IV);
- De répondre au CCFFP en ce qui concerne sa demande pour une évaluation de l'acide borique et du borate de sodium que le JECFA avait évalué l'acide borique en 1961 et avait conclu que ce composé était considéré comme n'étant pas adapté pour un emploi en tant qu'additif alimentaire. A la lumière de cette conclusion, fondée sur un risque toxicologique, il était très important de revoir le besoin de cette substance et d'indiquer aussi s'il existait de nouvelles données toxicologiques disponibles afin d'autoriser une évaluation de cette substance. Avant que de telles informations soient fournies, le comité du Codex sur les additifs alimentaires ne serait pas en position de recommander cette évaluation au JECFA (par. 165).

Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments (CCFL)

- D'exposer les explications sur les conditions dans lesquelles les supports et les gaz d'emballage étaient considérés en tant qu'additifs ou en tant qu'auxiliaires technologiques (par. 143);
- D'informer le CCFL sur le progrès de la révision des noms de catégories du Codex et le système international de numérotation (CAC/GL 36-1999) (N07-2005) (par. 145 et Annexe XII).

Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO)

- De demander au CCFO d'apporter des explications sur le type d'extraits d'annatto ainsi que sur la base (bixine ou norbixine) pour les limites d'emploi maximales acceptables pour les extraits d'annatto dans les normes Codex suivantes: matières grasses et huiles comestibles non couvertes par les normes individuelles (CODEX STAN 19-1981), Graisses animales désignées (CODEX STAN 211-1999) (par 49-50 et Annexe IV).

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP)

- De demander au CCMMP d'apporter des explications sur le type d'extraits d'annatto ainsi que sur la base (bixine ou norbixine) pour les limites d'emploi maximales acceptables pour les extraits d'annatto dans les normes Codex suivantes: fromage non transformé, y compris le fromage frais (CODEX STAN 221-2001); Fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété (CODEX STAN A-8(a)-1978); Fromage fondu et le fromage fondu pour tartine (CODEX STAN A-(b)-1978); Préparations à base de fromage fondu (CODEX STAN A-8(c)-1978); Norme générale pour les fromages (CODEX STAN A-6-1978); les projets de normes pour les fromages individuels tenus à l'étape 8 lors de la 29^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius; et dans la catégorie d'aliments de la NGAA 02.2.1.1 (Beurre et beurre concentré) qui est mentionnée dans la norme Codex pour le beurre (CODEX STAN A01-1971) (para 49-50 et Annexe IV);
- D'informer le CCMMP de l'évaluation de l'exposition actualisée de la natamycine (SIN 235) exécutée par le JECFA et la conclusion que la DJA a peu de chance d'être excédée (par 49-50 et Annexe IV).

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

- De renvoyer les deux questions posées par le CCNFSDU au JECFA pour examen; de demander au JECFA d'exécuter une révision spécifique détaillée sur la question générale de l'applicabilité de la DJA aux enfants de moins de 12 semaines en premier; et d'examiner les additifs répertoriés dans les tableaux 2 et 3, à la lumière des conseils du JECFA, une fois qu'ils seront disponibles (par. 29).

Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV)

- De demander au CCPFV d'apporter des explications sur le type d'extraits d'annatto ainsi que sur la base (bixine ou norbixine) pour les limites d'emploi maximales acceptables pour les extraits d'annatto dans la norme Codex pour le concombre macéré dans le vinaigre (CODEX STAN 115-1981) (para 49-50 et Annexe IV).

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU COMITE DU CODEX ET GROUPES DE TRAVAILLe Comité est convenu:

- De demander des informations sur le besoin technologique et les limites d'emploi maximales acceptables pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium en vue de l'introduction des limites maximales d'emploi numériques dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, alors que l'on reporte leur retrait du tableau 3 jusqu'à 2010 de sorte que ces additifs alimentaires puissent être utilisés durant une période de transition (par. 52);
- D'établir un groupe de travail électronique sur la NGAA afin d'examiner: i) les recommandations en suspens contenues dans le document CX/FA 07/39/9 partie 1 et partie 2) en prenant en compte les commentaires écrits soumis et la décision pertinente effectuée lors de la présente session ainsi que de nouveaux commentaires en réponse à la lettre circulaire qui doit être publiée par le secrétariat du Codex; ii) la proposition pour de nouveaux emplois pour des additifs alimentaires et les observations sur les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA en réponse à la lettre circulaire qui devait être publiée par le secrétariat du Codex. Le groupe de travail électronique fournira un rapport en vue de sa distribution pour observations et examen lors de la prochaine session du comité (par 104, 107, 109 et Annexe IX);
- De reconduire le Groupe de Travail classique *ad hoc* relatif à la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires antérieurement à sa prochaine session (par. 105);
- D'inclure les limites maximales d'emploi de la pullulane, ainsi qu'elles sont contenues dans CX/FA 07/39/10 Add.1, dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, à l'étape 4 pour examen lors d'une phase ultérieure (par. 111);
- D'établir un groupe de travail électronique pour préparer un avant-projet de révision du système de catégories d'aliments de la NGAA, soumis à l'approbation d'une nouvelle activité par la commission pour distribution en vue d'observations à l'étape 3 et examen lors de la prochaine session du comité (par. 118);
- D'établir un groupe de travail électronique pour reformuler la section 4 et les annexes A et B de l'avant-projet des directives pour l'emploi des aromatisants, qui n'ont pas été renvoyés à la 30^{ème} Session de la Commission pour adoption à l'étape 5, en vue de sa distribution pour observations à l'étape 3. Il a été noté que le texte reformulé sera examiné en même temps que les autres sections des directives, en vue de les consolider dans un document unique lors de sa prochaine session (para 123-124);
- D'établir un groupe de travail électronique pour réviser le document de travail sur les directives et les principes relatifs à l'emploi des auxiliaires technologiques pour examen ultérieur lors de sa prochaine session (par. 130);
- D'accueillir favorablement la proposition de la Délégation de la Nouvelle Zélande de préparer une version actualisée de l'inventaire des auxiliaires technologiques pour présentation lors de sa prochaine session et a encouragé les membres et les observateurs du Codex à fournir les informations pertinentes directement à la délégation de la Nouvelle Zélande (par. 134);
- De maintenir la section 2 "Tableau des catégories fonctionnelles, définition et objectifs technologiques" des noms de catégories du Codex ainsi que le système international de numérotation (CAC/GL 36-1989) (N07-2005) à l'étape 7 et de demander au secrétariat du Codex d'actualiser et de réviser la section 1 "Avant-propos", de retirer la référence aux dispositions relatives à l'étiquetage; et d'actualiser la section 3 "Système international de numérotation pour les additifs alimentaires" afin d'harmoniser l'objectif technologique des additifs alimentaires répertoriés dans celui-ci avec leurs objectifs technologiques répertoriés dans la section 2. Il a été convenu en outre que le projet entier révisé des noms de catégories ainsi que le système international de numérotation seraient distribués pour observations à l'étape 6 et seraient examinés lors de la prochaine session du Comité (par. 144 et Annexe XII);
- D'établir un groupe de travail électronique qui identifierait les problèmes apparentés aux contradictions entre les noms des composés des normes Codex et le système international de numérotation pour les additifs alimentaires et qui formulerait les recommandations pertinentes pour examen lors de la prochaine session du Comité (par. 149);
- De recommander une liste prioritaire des additifs alimentaires pour évaluation par le JECFA et d'améliorer la lettre circulaire demandant des observations sur la liste prioritaire en introduisant des critères prioritaires contenus dans le Manuel de procédure et demandant des informations non seulement sur les nouvelles requêtes mais aussi des informations sur les composés déjà inclus dans la liste prioritaire (par 161, 164 et Annexe XV).

LISTE DES ABBREVIATIONS UTILISEES DANS CE RAPPORT

BPF	Bonnes pratiques de fabrication
CAC/GL	Commission du Codex Alimentarius / Directives
CCASIA	FAO/OMS Comité coordinateur pour l'Asie
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans l'alimentation
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFP	Comité du Codex sur le poisson et les produits dérivés du poisson
CCGP	Comité Codex des Principes généraux
CCMMP	Comités du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNEA	FAO/OMS Comité coordinateur pour le Proche-Orient
CCNFSDU	Comités du Codex pour la nutrition et les aliments pour des emplois diététiques particuliers
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés
CL	Lettre circulaire
CRD	Document salle de conférence
DHTP	Dose hebdomadaire tolérable provisoire
DJA	Dose journalière acceptable
EHC	Critères de santé environnementaux
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GEMS	Système de contrôle global de l'environnement
IPA	Inventaire des auxiliaires technologiques
JECFA	Comité d'experts mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
SIN	Système international de numérotation
OMS	Organisation mondiale de la Santé
PUFA	Acide gras polyinsaturés

INTRODUCTION

1. La trente-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) s'est tenue à Beijing (Chine) du 24 au 28 avril 2007, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Chen Junshi, professeur du Centre chinois pour la prévention et le contrôle des maladies, Ministère de la santé, a présidé la session. Ont participé à la session des délégués représentant 55 États membres, une organisation membre, et 29 organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport en tant qu'Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Dr Henk Bekedam, Représentant de l'OMS en Chine, a accueilli les délégués au nom de la FAO et de l'OMS. Il a déclaré que la sécurité alimentaire était devenue une priorité de santé publique dans de nombreux pays, y compris la Chine. Il a fait observer l'impact significatif de la sécurité alimentaire et du commerce alimentaire dans la croissance économique d'un grand nombre de pays et a souligné l'importance d'appliquer une approche transparente et fondée sur la science à l'élaboration d'un cadre législatif pour la sécurité alimentaire afin d'assurer la protection et la confiance accrue des consommateurs.

3. Dr Zhao Tonggang, Directeur général du Bureau de la surveillance de la santé au Ministère de la santé de la République populaire de Chine, a accueilli les participants et a noté l'importance croissante en Chine de la sécurité sanitaire eu égard à la protection de la santé publique et au commerce international des denrées alimentaires. Il a remercié les membres du Codex pour leur soutien et a indiqué la volonté de la Chine de remplir ses engagements de pays hôte du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Répartition des compétences

4. Le Comité a noté la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres, selon le paragraphe 5, article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, telle qu'elle est présentée dans le document CRD6.

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

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire en tant qu'ordre du jour de la session.

6. Le Comité est convenu d'examiner au titre du point 13 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs » une demande de la délégation néo-zélandaise concernant les matières grasses laitières anhydres dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA).

7. Le Comité est convenu d'établir des groupes de travail physiques inter-sessions sur le Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires et sur la Liste des additifs alimentaires à évaluer en priorité par le JECFA, sous la présidence de la Finlande et des Pays-Bas, sous réserve que leurs rapports soient examinés respectivement au titre des points 10(b) et 12 de l'ordre du jour.

NOMINATION DU RAPPORTEUR (Point 2 de l'ordre du jour)

8. Le Comité est convenu de nommer Dr Paul Brent (Australie) rapporteur de la session.

QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES ET GROUPES SPECIAUX DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)²

9. Le Comité a indiqué que la plupart des informations présentées dans le document CX/FA 07/39/2 avait un but informatif. Le Comité a été informé verbalement que la vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les principes généraux (Paris, 2-6 avril 2007) a approuvé la Procédure proposée pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA³ avec certaines modifications éditoriales et l'a transmise à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius.

¹ CX/FA 07/39/1.

² CX/FA 07/39/2, CX/FA 07/39/2 Add.1

³ ALINORM 06/29/12 Annexe VI.

10. Le Comité a noté que le document CX/FA 07/39/2 Add.1, préparé par le secrétariat du Codex, a proposé des modifications au texte sur l'analyse des risques contenu dans le Manuel de procédure, pertinentes pour le Comité.

11. Le Comité a également noté que les trois questions suivantes découlant de la Commission et des autres comités du Codex seraient examinées dans les points de l'ordre du jour correspondants comme suit:

- Requête de la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius concernant la catégorie d'aliments 02.2.1.2 (Margarine et produits similaires) dans le point 7c de l'ordre du jour;
- Requêtes de la trente-quatrième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments en ce qui concerne les supports et les gaz d'emballage dans le point 10a de l'ordre du jour; et
- Requêtes de la vingt-huitième session du Comité du Codex sur le poisson et les produits dérivés du poisson concernant l'introduction de deux additifs i) acide borique (SIN 284); et ii) le tétraborate de sodium (SIN 285) dans la liste prioritaire dans le point 12 de l'ordre du jour.

12. En particulier le Comité a émis des commentaires et/ou pris de décisions sur les points suivants:

Mandats de consultation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

13. Le Comité a noté la requête de la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius de revoir ses mandats de consultation (TOR) lors de sa trente-neuvième session. On a rappelé au Comité que le document de travail CX/FA 07/39/7 contenait les amendements proposés aux mandats de consultation du Comité, préparé par le Groupe de travail électronique sur la révision du Manuel de procédure (Point 6b de l'ordre du jour).

14. Le Comité est convenu de remplacer "autorisé" par "acceptable" dans le point (a) des mandats de consultation pour des raisons de cohérence avec le Manuel de procédure.

15. Le Comité a examiné une proposition afin d'amender le point (b) pour autoriser l'introduction dans la liste prioritaire de substances autres que les additifs alimentaires (par ex. les ingrédients alimentaires, les nutriments).

16. A ce sujet, le représentant de l'OMS parlant au nom des secrétariats de la FAO et de l'OMS du JECFA, a précisé que, dans certains cas, les additifs alimentaires évalués par le JECFA pourraient aussi être utilisés en tant qu'ingrédients alimentaires et a exprimé son inquiétude à propos de fait que la proposition d'inclure d'autres substances était trop étendue.

17. En ce qui concerne les conseils scientifiques relatés aux problèmes nutritionnels, le Comité a été informé que la FAO et l'OMS avaient été consultés sur la possibilité de réactiver le Comité mixte d'experts de la FAO et de l'OMS sur la nutrition, qui pourrait éventuellement fournir des conseils scientifiques aux Comités du Codex pertinents.

18. Il a été également indiqué que les substances telles que les nutriments et les ingrédients fonctionnels seraient au-delà du mandat du Comité et que ces substances seraient tout d'abord examinées par le Comité du Codex sur la nutrition et l'alimentation pour des emplois diététiques particuliers (CCNFSDU) et que n'importe quel Comité du Codex pourrait demander à la FAO ainsi qu'à l'OMS des conseils scientifiques sur une base *ad hoc* basis, si cela était nécessaire pour indiquer les questions naissantes là où cela est approprié.

19. Après quelques discussions, le Comité est convenu de garder le point (b) inchangé.

20. Le Comité est convenu de transmettre l'amendement proposé à ses mandats de consultation à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius, par le biais de la cinquante-neuvième session du Comité exécutif, pour examen et approbation (voir Annexe II).

Modifications proposées aux “ principes d’analyse des risques soumis par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants”

21. Le Comité a noté que les modifications proposées dans les “principes d’analyse des risques soumis par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants”, ainsi qu’elles sont présentées dans le document CX/FA 07/39/2 Add.1, étaient destinées à refléter la division du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) en les Comités sur les additifs alimentaires et sur les contaminants dans les aliments. Le Comité a également noté qu’il a été discuté des modifications proposées et qu’il y a été souscrit par la première session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (Beijing, 16-20 avril 2007).

22. Une délégation a demandé de préciser si la définition de l’évaluation de sécurité contenue dans la note de bas de page (1) avait été finalisée par le JECFA, afin d’amender la note de bas de page en conséquence. Le représentant de l’OMS, parlant au nom des secrétariats de la FAO et de l’OMS du JECFA, a précisé que les termes de ‘évaluation des risques’ et ‘évaluation de la sécurité’ étaient souvent utilisés de façon interchangeable et qu’il n’existait pas de plan du JECFA afin de fournir de quelconques nouvelles définitions de ces termes. Par conséquent le Comité est convenu de ne pas réviser la note de bas de page.

23. Le comité n’a pas soutenu une proposition émise par une délégation d’ajouter une référence au “CCFA” dans le paragraphe 17, afin également de permettre au Comité de chercher des conseils issus du JECFA sur l’évaluation de certaines substances, telles que les substances toxiques naturellement présentes, qui n’étaient pas des additifs alimentaires.

24. Le Comité est convenu de renvoyer les amendements proposés aux “principes d’analyse des risques soumis par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants” avec seulement quelques modifications éditoriales à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius, par le biais de la cinquante-neuvième session du Comité exécutif pour adoption et inclusion dans le Manuel de procédure (voir Annexe III).

Projet révisé de norme générale du Codex pour les préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons: Section A – Projet révisé de la section relative aux préparations pour nourrissons

25. Le Comité a rappelé que le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), lors de sa vingt-huitième session, est convenu de demander à ce Comité d’exposer les questions suivantes au JECFA : dans quelle mesure une DJA établie par le JECFA, soit numérique soit non spécifiée, s’applique à des nourrissons de moins de 12 semaines; quels principes scientifiques devraient s’appliquer à l’évaluation des additifs destinés à ce groupe de la population; et si l’établissement d’une DJA en elle-même était suffisante ou si d’autres questions devaient être abordées.

26. Il a également été rappelé que le Comité du Codex sur la nutrition et l’alimentation pour des emplois diététiques particuliers est convenu⁴:

- De renvoyer les additifs alimentaires du tableau 2 ainsi que cela est reproduit dans CX/FA 07/39/2 (y compris les additifs alimentaires dont l’applicabilité pour l’emploi dans les sections A et B devrait être déterminée) à ce Comité pour conseil sur leur applicabilité dans les produits couverts par les sections A et B et évaluation par le JECFA si cela est requis, à la lumière du conseil qui serait fournis sur les questions générales mentionnées ci-dessus;
- De renvoyer les additifs alimentaires du tableau 3 ainsi que cela est reproduit dans CX/FA 07/39/2 (y compris les additifs destinés uniquement aux préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons) à ce comité pour conseil sur leur applicabilité dans les produits couverts par la section B et évaluation par le JECFA si cela est requis.

⁴ ALINORM 07/30/26, par 56-68 et Annexe III.

27. Le représentant de l'OMS, parlant au nom des secrétariats de la FAO et de l'OMS du JECFA, a rappelé que le JECFA avait conduit une consultation d'experts en 1971 qui avait examiné ces questions concernant l'applicabilité des DJA pour les nourrissons de moins de 12 semaines à différentes occasions. En particulier lors de sa vingt et unième réunion il avait conclu que, pour la plupart des additifs alimentaires, les DJA allouées étaient applicables à tous les enfants plus âgés de 12 semaines⁵. Le représentant a indiqué l'opinion du JECFA à savoir que les additifs alimentaires ne devraient généralement pas être utilisés dans les aliments pour les nourrissons et les très jeunes enfants en dessous de 12 semaines.

28. Le représentant a également informé le Comité qu'une direction plus détaillée sur cette question était contenue dans EHC 70: Principes pour l'évaluation de la sécurité des additifs alimentaires et des contaminants dans l'alimentation, qui était basée sur le conseil de la réunion mixte d'expert de la FAO/OMS sur les additifs dans les aliments pour bébés tenue en 1971 ainsi que les considérations additionnelles par le JECFA⁶. Il a aussi été noté que des études toxicologiques antérieures n'avaient pas couvertes directement la période de développement en question. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que les principes de base du JECFA pour l'emploi des additifs dans les aliments pour les enfants âgés de moins de 12 semaines restaient en vigueur. Certains additifs alimentaires avaient été évalués en appliquant ces principes sur la base du cas par cas.

29. Le Comité est convenu de renvoyer la question posée par le Comité du Codex sur la nutrition et l'alimentation pour des emplois diététiques particuliers au JECFA pour examen. Il est convenu par le Comité qu'il serait également approprié de demander au JECFA d'effectuer tout d'abord une révision détaillée spécifique de la question générale de l'applicabilité des DJA à des nourrissons de moins de 12 semaines, de sorte à fournir une direction ultérieure au Comité sur ce sujet. Le Comité est également convenu d'examiner les additifs répertoriés dans les tableaux 2 et 3, à la lumière des conseils du JECFA sur cette question, lorsqu'il sera disponible et d'informer le Comité du Codex sur la nutrition et l'alimentation pour des emplois diététiques particuliers de cette décision.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (Point 4 de l'ordre du jour)⁷

30. Les représentants de la FAO et de l'OMS, en s'appuyant sur le document CX/FA 07/39/3, ont informé le Comité des activités issues des recommandations formulées à la soixante-septième réunion du JECFA concernant l'élaboration des principes relatifs à l'évaluation des risques et la mise à jour et la publication des conclusions du JECFA. Ils ont également fait état des activités de la FAO et de l'OMS en matière de fourniture d'avis scientifique au Codex et aux États membres, qui étaient d'importance pour le Comité.

31. Le Comité a été informé de la décision prise par le JECFA à sa soixante-septième réunion d'utiliser, à titre expérimental, lors de sa prochaine réunion qui se tiendra du 19 au 28 juin 2007, une autre méthode d'évaluation de l'exposition pour un nombre suffisant d'aromatants adaptés aux critères spécifiques pour les limites de poids respectivement basses et élevées.

32. Le Comité a été informé que les quatre volumes du Répertoire des normes pour les additifs alimentaires (Monographies 1 FAO JECFA, 2005 et 2006), étaient disponibles en ligne dans une base de données actualisée sur le site Internet JECFA de la FAO⁸ et en vente sous forme imprimée.

33. Le Comité a noté qu'il a quasiment terminé le processus de sélection visant à établir les listes JECFA FAO d'experts en additifs alimentaires, concernant leur fabrication, leur qualité et leur utilisation, et en contaminants et toxines naturelles dans les aliments, concernant leur occurrence, leur dépistage et leur prévention, et la liste FAO/OMS JECFA d'experts en évaluation de l'exposition pour la période 2007-2011. Ces listes d'experts seront publiées sur les sites Internet JECFA de la FAO et de l'OMS suite à leur approbation par les deux organisations.

⁵ OMS séries de rapport technique 617: Evaluation de certains additifs alimentaires, OMS, Genève 1978.

⁶ Critères environnementaux pour la Santé 70: Principes pour l'évaluation de la sécurité des additifs alimentaires et des contaminants dans l'alimentation. OMS, Genève 1987.

⁷ CX/FA 07/39/3.

⁸ <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>

34. Le Comité a été informé que le cadre de la FAO et de l'OMS relatif aux avis scientifiques, comprenant la compilation de toutes les procédures suivies pour les évaluations des risques en matière de sécurité sanitaire et de nutrition était terminé et qu'il serait présenté lors de la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius.

35. Le Comité a noté qu'il est capital que les pays et les commanditaires industriels soumettent les données pertinentes à la FAO et à l'OMS pour leur permettre de fournir les avis scientifiques nécessaires. Par ailleurs, il a été rappelé au Comité qu'afin d'assurer l'efficacité de l'utilisation des ressources et de la planification des travaux du JECFA, la communication directe et continue avec les Secrétariats du JECFA auprès de la FAO et de l'OMS, concernant les données fournies et les délais de réalisation des études en cours, était cruciale à la fois pour les substances à évaluer en priorité par le JECFA, et pour les substances pour lesquelles le JECFA a demandé des données supplémentaires pour pouvoir accomplir l'évaluation des risques.

36. Le Comité a noté que la FAO et l'OMS ont entrepris d'organiser une consultation d'experts sur les bienfaits et les risques liés à l'utilisation du « chlore actif » dans la production et la transformation des aliments, suite à la demande du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et sur l'hygiène alimentaire; celle-ci se tiendra fin 2007. Il a été souligné qu'il était important de fournir l'expertise et l'information demandée en réponse aux appels lancés en matière d'information et d'experts publiés sur le site Internet de la FAO et de l'OMS⁹.

37. Le Comité a été informé que l'OMS, en collaboration avec la FAO et l'Institut national chinois pour la nutrition et la sécurité alimentaire, avait organisé le quatrième d'une série d'ateliers portant sur des études de l'alimentation totale, ciblant l'exposition aux contaminants dans les aliments. Il a également été signalé que des cours de formation sur l'étude de l'alimentation totale sont prévus par l'OMS dans plusieurs régions en 2007, dont l'Afrique, le bassin méditerranéen oriental et l'Asie du Sud-est, et que les travaux portant sur les régimes régionaux de GEMS/Food étaient terminés et publiés.

Les additifs alimentaires en nanoparticules

38. Une délégation, en référence au rapport préliminaire de la soixante-septième réunion du JECFA disponible sur le site Internet JECFA de l'OMS, a attiré l'attention du Comité sur la conclusion du JECFA selon laquelle les spécifications et les DJA des additifs alimentaires évalués à ce jour ne s'appliquent pas aux nanoparticules. La délégation a considéré que dans le cadre de la gestion des risques, il était nécessaire que le Comité tienne compte de cette question dans le futur.

39. Le représentant de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a informé le Comité que chaque organisation avait reconnu que les applications de la nanotechnologie seraient de plus en plus utilisées dans le secteur agro-alimentaire. À ce sujet, la FAO et l'OMS ont récemment entrepris d'organiser une consultation d'experts pour 2008 et, dans un premier temps, elles identifient les applications de la nanotechnologie actuelles et prévues dans le futur dans le secteur alimentaire et toutes les risques potentiels liés à la sécurité sanitaire, et explorent les domaines menant à une recherche approfondie et à une orientation internationale. Le Comité a noté que les ressources financières nécessaires à cette activité n'avaient pas encore été débloquées et qu'une délégation avait généreusement offert de contribuer à la mise en œuvre de la consultation.

SOIXANTE-SEPTIEME REUNION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 4a de l'ordre du jour)¹⁰

40. Le Secrétariat mixte auprès du JECFA a présenté les résultats de sa soixante-septième réunion (juin 2006) intéressant le Comité, en se référant aux résumés et conclusions de la réunion.

⁹ http://www.fao.org/ag/agn/food/risk_chlorine_en.stm ; www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html.

¹⁰ Le rapport complet et les monographies ou addenda de monographie toxicologiques sur la plupart des substances qui ont été étudiées (No. 58 de la collection sur les additifs alimentaires de l'OMS) seront disponibles en ligne à: http://www.fao.org/ag/AGN/jecfa/whatisnew_en.stm ; <http://www.who.int/entity/ipcs/food/jecfa/summaries/en> ; <http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/reports/en/index.html>.

41. Pour les extraits d'annatto, deux nouvelles DJA ont été établies. La DJA pour la bixine de 0-12 mg/kg de poids corporel, concerne les extraits d'annatto contenant de la bixine conformes aux deux spécifications, mais non la bixine traitée à l'huile évaluée précédemment par le JECFA. La DJA de groupe pour la norbixine et ses sels de sodium et de potassium de 0,6 mg/kg de poids corporel (exprimés en norbixine) s'applique aux extraits contenant de la norbixine conformes aux trois spécifications. Une spécification provisoire pour la bixine traitée à l'huile a été établie; elle serait retirée si aucune information nouvelle sur la caractérisation chimique des composants non colorants des produits commerciaux n'est soumise avant fin 2008. L'exposition estimée pour la bixine et la norbixine est très inférieure à leurs DJA respectives.

42. Le JECFA a établi une DJA de groupe de 0-0,5 mg/kg de poids corporel pour le lycopène synthétique et le lycopène de *Blakeslea trispora*. De nouvelles spécifications pour les deux substances ont été établies. L'exposition estimée, y compris l'exposition naturelle, est compatible avec la DJA.

43. La nouvelle évaluation de l'exposition pour la natamycine (pimaricine) a permis de conclure que la DJA actuelle de 0-0,3 mg/kg de poids corporel ne sera vraisemblablement pas dépassée.

44. Pour le propyl paraben (p-hydroxybenzoate de propyle), le JECFA a détecté un risque toxicologique important et a conclu que le propyl paraben doit être exclu de la DJA de groupe pour les parabens utilisés dans les aliments. Les spécifications du JECFA pour le propyl paraben ont par conséquent été retirées. La DJA de groupe de 0-10 mg/kg de poids corporel pour les esters de méthyle et d'éthyle de l'acide p-hydroxybenzoïque a été maintenue.

45. Le JECFA a établi une nouvelle DHTP de 1 mg/kg de poids corporel pour l'aluminium provenant de toutes sources confondues, y compris les additifs alimentaires. Les DJA et les DHTP établies précédemment pour les composés d'aluminium ont été retirées. Le Secrétariat du JECFA a attiré l'attention sur le fait qu'il y avait des lacunes considérables dans la base de données actuelles et que des données nouvelles sur la biodisponibilité des différents additifs contenant de l'aluminium sont nécessaires. Des études toxicologiques appropriées permettant de définir les seuils d'effet développementaux et neurocomportementaux étaient également nécessaires.

46. Le Secrétariat du JECFA a attiré l'attention du Comité sur la demande d'information technique comprenant les méthodes analytiques utilisées pour mesurer les résidus de solvants pour la gomme de caroube et la gomme de guar. Les spécifications provisoires seront retirées si l'information demandée n'est pas soumise avant fin 2007.

MESURES A PRENDRE DU FAIT DES MODIFICATIONS APPORTEES AU STATUT DES DOSES JOURNALIERES ADMISSIBLES ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES (Point 4b de l'ordre du jour)¹¹

47. Le Comité a noté les actions requises par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires en conséquence des modifications apportées aux DJA existantes et/ou l'établissement de nouvelles DJA ou de DJA temporaires pour les additifs alimentaires ainsi que cela a été recommandé lors de la soixante-septième réunion du JECFA.

48. Le Comité a examiné et a souscrit globalement aux recommandations du groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA¹² relatives aux additifs alimentaires contenant des extraits d'annatto, du lycopène, de la natamycine (aka pimaricine), du p-hydroxybenzoate de propyle et de l'aluminium. Le Comité a discuté en particulier des questions suivantes.

¹¹ CX/FA 07/39/4; CRD1 (Rapport du Groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA); CRD8 (Observations de Cuba).

¹² Les membres et organisations suivants ont participé au groupe de travail *ad hoc* physique: Australie, Belgique, Brésil, Canada, Chine, Danemark, Egypte, Communauté européenne, Finlande, France, Allemagne, Hongrie, Inde, Indonésie, Iran, Ireland, Italie, Japon, Kenya, Madagascar, Malaisie, Mali, Mexico, Népal, Nouvelle Zélande, les Pays-Bas, Nigeria, Norvège, Philippines, Pologne, République de Corée, Afrique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Thaïlande, Togo, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique, AAC, AIDGUM, AMFEP, BIOPOLYMER, CEFS, CIAA, EFEMA, ETA, EWF, IADSA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF/FIL, IFAC, IFT, IFU, IGTC, IOFI, IPPA, ISA, ISDI, MARINALG International, OFCA, FAO et OMS.

Les extraits d'annatto

49. Le Comité notant que les dispositions proposées relatives aux extraits d'annatto avant la présente session avaient été basées sur l'ancienne DJA temporaire, a souscrit à la recommandation émise par le groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA de ne pas adopter les dispositions relatives aux extraits d'annatto dans le projet de normes de produits et de demander des observations proposant des limites d'emploi maximales acceptables afin de préciser le type d'extraits d'annatto utilisés ainsi que la base, soit la bixine soit la norbixine, pour les limites d'emploi maximales.

50. Le Comité a noté que le retrait de l'extrait d'annatto du projet de normes individuelles pour le fromage a été le résultat de la procédure du Codex et que la nouvelle limite maximale d'emploi pour les extraits d'annatto dans le projet de normes individuelles pour le fromage a été demandée par le Comité du Codex sur les produits laitiers et le lait à la lumière de l'évaluation du soixante-septième réunion du JECFA (voir para. 49 et Annexe IV). Le Comité a noté en outre l'affirmation de l'observateur de la FIL selon laquelle ces additifs alimentaires ont été utilisés depuis de nombreuses années dans beaucoup d'aliments, y compris le fromage commercialisé internationalement.

Les additifs alimentaires contenant de l'aluminium

51. Le Comité a noté la recommandation de retirer le silicoaluminat de sodium (SIN 554), le silicate d'aluminium calcique (SIN 556) ainsi que le silicate d'aluminium (SIN 559) du tableau 3 de la NGAA et d'examiner des limites maximales numériques pour le sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523), le silicoaluminat de sodium (SIN 554), le silicate d'aluminium calcique (SIN 556) et le silicate d'aluminium (SIN 559), pour lesquels les limites d'emploi pour certaines catégories d'aliments étaient limités par les BPF dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA. Plusieurs délégations ont indiqué que les additifs alimentaires contenant de l'aluminium avaient déjà été largement utilisés et que leur retrait du tableau 3 pourrait créer des problèmes dans le commerce.

52. Après quelques discussions, le Comité est convenu tout d'abord de demander des informations sur le besoin technologique ainsi que les limites d'emploi acceptables pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium, qui devront être fournies lors de la prochaine session du Comité en 2008, afin d'introduire des limites d'emploi maximales numériques dans le tableau 1 et le tableau 2 de la NGAA, alors que l'on reportera le retrait du tableau 3 jusqu'à 2010, de sorte que ces additifs alimentaires puissent être utilisés durant la période de transition.

53. En ce qui concerne les propositions de certaines délégations à savoir que le JECFA évalue à nouveau les composés de l'aluminium, le Comité a noté qu'une telle requête devrait être faite avec l'engagement de l'octroi des données nécessaires, y compris la biodisponibilité de ces composés, qui n'était pas disponible pour l'évaluation actuelle.

54. Les recommandations finales du Comité sont résumées dans l'Annexe IV.

CONFIRMATION ET / OU REVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DU CODEX (Point 5 de l'ordre du jour)¹³

55. Conformément à la section du Manuel de procédure du Codex Alimentarius à propos des relations entre les Comités de produits et les Comités généraux, le Comité a examiné l'approbation des dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques découlant des Comités du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, sur les fruits et les légumes transformés, sur les graisses et huiles (CCFO) et des Comités FAO/OMS de coordination pour l'Asie et pour le Proche-Orient.

56. Le Comité a examiné ce point à la lumière des recommandations du Groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA, comme contenu dans CRD1.

¹³ CX/FA 07/39/5; CX/FA 07/39/5 Add.1 Corrigendum; CRD1 (Rapport du Groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA); CRD8 (Observations de Cuba); CRD9 (Observations de la Corée).

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (vingt-huitième session)Projet révisé de norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons (à l'étape 8)

57. Le Comité a approuvé les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans le projet de norme révisé, y compris le texte d'introduction de la section des additifs alimentaires de la section A "préparations pour nourrissons" avec certaines modifications, proposées par le groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA, afin d'harmoniser les numéros SIN et les noms d'additifs alimentaires correspondants avec ceux des noms de catégories et du système international de numérotation (CAC/GL 36-1989).

58. Le Comité n'a pas appuyé la disposition relative à la carraghénane (SIN 407) dans l'attente des résultats de la soixante-huitième réunion du JECFA en juin 2007. A cet effet, le Comité a noté la préoccupation de certaines délégations sur les effets produits par le vide temporaire que l'absence d'endossement de la carraghénane pourrait créer étant donné que la carraghénane est utilisée dans les aliments dans le commerce international. On a noté en outre que le rapport succinct ainsi que le projet de rapport complet de la soixante-huitième réunion du JECFA seraient uniquement disponibles sous forme électronique respectivement à la fin de juillet /août 2007 et janvier/février 2008, après la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius.

59. Le Comité a souscrit à la recommandation du Groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA de ne pas approuver le texte d'introduction additionnel à la section des additifs alimentaires de la section B "Préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons" parce que l'on a considéré que cela n'était pas nécessaire.

60. Le Comité a souscrit à la recommandation du groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA de diviser la disposition relative au citrate de sodium (SIN 331) en citrate biacide de sodium (INS 331i) et en citrate trisodique (SIN 331iii).

61. Le Comité a souscrit au fait de renommer "les gaz d'emballage" (packing gases) en "gaz d'emballage (packaging gases)" pour des raisons de cohérence avec la discussion sur la révision des noms de catégories du Codex et du système international de numérotation (voir point 10 a de l'ordre du jour).

Liste consultative des additifs alimentaires pour les formes de nutriments particuliers (à l'Etape 5)

62. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la liste consultative avec les modifications recommandées par le groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA, d'ajouter "pour la vitamine B₁₂ frottage à sec, 0.1% uniquement" à la limite maximale pour le mannitol (SIN 421) et de préciser que l'acronyme PUFA correspondait aux acides gras polyinsaturés.

63. Le Comité a noté que la vingt-huitième session du Comité du Codex sur la nutrition et l'alimentation pour des emplois diététiques particuliers n'avait pas atteint de consensus en ce qui concerne la limite d'emplois pour la gomme arabique (SIN 414) et avait décidé de mettre les deux figures proposées [10] et [100] mg/kg entre crochets. Par conséquent, il n'a approuvé aucune valeur pour la gomme arabique et est convenu de demander au Comité du Codex sur la nutrition et l'alimentation pour des emplois diététiques particuliers d'identifier la limite d'emploi qui était technologiquement justifiée et de réviser le nom de gomme arabique afin d'être conforme au SIN.

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (quinzième session)Avant-projet de norme pour Gochujang (à l'étape 5)

64. Le Comité a approuvé les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans l'avant-projet de norme avec certaines modifications, proposées par le groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA, afin d'harmoniser les noms de l'additif alimentaire et les classes fonctionnelles avec ceux des noms de catégories du Codex et du système international de numérotation (CAC/GL 36-1989) et d'indiquer le rapport de base des limites maximales de tous les additifs alimentaires en mg/kg, pour des raisons de clarification.

65. Le Comité est convenu d'approuver la disposition pour l'emploi de chlorure de potassium (SIN 508) en tant qu'exhausteur de goût et de demander au groupe de travail physique intersession sur le SIN (voir point 10b de l'ordre du jour) de réviser la liste SIN afin d'assigner cette fonction au chlorure de potassium (SIN 508).

66. Le Comité a souscrit à la recommandation du groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA de demander au Comité en charge de finaliser la norme :

- D'expliquer pourquoi le sorbate de sodium (SIN 201) n'était pas répertorié avec les autres additifs alimentaires avec la catégorie fonctionnelle de conservation;
- De fournir des éclaircissements sur la catégorie fonctionnelle relative au polyphosphate de sodium (SIN 452i) et au polyphosphate potassique (SIN 452ii); d'assigner une limite d'emploi numérique maximale pour ces deux additifs alimentaires, seul ou en combinaison en tant que phosphore et de prendre en considération le fait de grouper tous les phosphates dans une même catégorie fonctionnelle avec une limite d'emploi maximale unique.
- D'harmoniser les catégories fonctionnelles du polyphosphate sodique (SIN 452i) et du polyphosphate potassique (SIN 452ii) avec celles indiquées dans les noms de catégorie du Codex et du système international de numérotation (CAC/GL 36-1989); et
- D'harmoniser les limites maximales de ces polyphosphates avec les autres phosphates utilisés en tant que régulateurs d'acidité et d'établir un groupe de LM de 5,000 mg/kg.

Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés (vingt-troisième session)

Projet de normes du Codex pour les fruits et les légumes en saumure; pour les concentrés de tomate transformés ; pour les tomates en conserve; et pour certains fruits de citron en conserve (à l'étape 8)

67. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de normes avec certaines modifications, proposées par le groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA, afin d'harmoniser les noms des additifs alimentaires avec ceux des noms de catégories du Codex et du système international de numérotation (CAC/GL 36-1989) et de préciser le rapport de base des limites maximales des sulfites et des EDTA dans le projet de norme du Codex pour les fruits et les légumes en saumure en vue de créer une certaine cohérence avec les autres normes.

Comité du Codex sur les graisses et huiles (vingtième session)

Projet de norme pour les spécialités laitières à tartiner et mélanges de produits à tartiner (à l'étape 8)

68. Le Comité a approuvé la section 4 « additif alimentaire » du projet de norme avec certaines modifications proposées par le groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA, afin de réviser le nom des gaz d'emballage (packing gases) en gaz d'emballage (packaging gases) dans le texte d'introduction et de préciser le rapport de base des tartrates, des phosphates et des EDTA.

69. Le Comité est convenu de demander au groupe de travail physique intersession sur le SIN (voir point 10b de l'ordre du jour) de fournir des éclaircissements au CCFO ainsi que sur le SIN adapté (non déterminé autrement) pour les tocophérols (SIN 306, 307), les extraits d'annatto (160b) et le bêta-carotène (synthétique) (160ai), le bêta-apo-8' caroténal (SIN 160e) et le l'ester éthylique ou éthylique de l'acide bêta-apo-8' caroténique (SIN 160f).

70. Le Comité a souscrit à la recommandation proposée par le groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA de ne pas approuver les dispositions relatives aux extraits d'annatto et de demander au CCFO de fournir des limites maximales d'emploi acceptables basées sur la bixine ou la norbixine en accord avec la DJA du JECFA voir para. 49). Le Comité est également convenu de demander au Comité du Codex sur les graisses et huiles d'expliquer pourquoi le bêta-carotène (*Blakeslea trispora*) avait été omis.

71. Le Comité a approuvé la recommandation du groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA de retirer la catégorie d'aliments 02.1.2.1.2 (margarine et produits analogues) de l'annexe au tableau 3 parce que la margarine était couverte par la norme du Codex pour les spécialités laitières à tartiner et mélanges de produits à tartiner.

Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (quatrième session)

Projet de norme régionale pour l'hoummos avec tehena en conserve (à l'étape 8)

72. Le Comité a approuvé les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans le projet de norme avec certaines modifications, proposées par le groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA, afin de réviser la limite maximale de l'acide citrique (SIN 330) en BPF et d'harmoniser le nom de la catégorie fonctionnelle avec celle des noms de catégories du Codex et du système international de numérotation (CAC/GL 36-1989).

Projet de norme régional pour les gourganes en conserve (à l'étape 8)

73. Le Comité a approuvé les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans le projet de norme avec certaines modifications, proposées par le groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA, afin de réviser la limite maximale de l'acide citrique (SIN 330) en BPF et de préciser le rapport de base des EDTA. En outre, le Comité est convenu d'ajouter le rapport de base des EDTA "seul ou en combinaison" pour des raisons de cohérence avec les autres normes.

État d'avancement de la confirmation et/ou révision des concentrations maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes du Codex.

74. L'état d'avancement de la confirmation et/ou révision des concentrations maximales pour les additifs alimentaires dans les normes du Codex en prenant en compte le résultat des examens dans d'autres points du jour pertinents, est indiqué dans l'Annexe V de ce rapport.

INTÉGRATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS DANS LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour)

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE SUR L'INTEGRATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS DANS LA NGAA (Point 6a de l'ordre du jour)¹⁴

75. Le Comité a noté qu'à sa trente-huitième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par les Etats-Unis d'Amérique, chargé de préparer un document de travail décrivant dans le détail l'impact des révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments correspondantes de la NGAA ayant une relation co-univoque (une à plusieurs) avec les normes de produits pour distribution, observations et examen à la présente session¹⁵.

76. La délégation américaine, s'exprimant en tant que Président du groupe de travail électronique, a présenté le rapport du groupe de travail électronique, tel que présenté dans le document CX/FA 07/39/6 et les six recommandations contenues dans les paragraphes 25-33 du document. La Présidence du groupe de travail électronique a réitéré que la Commission du Codex Alimentarius était convenue que la NGAA serait le point de référence unique des dispositions relatives aux additifs alimentaires au sein du Codex Alimentarius. Le Comité a noté que l'intégration totale des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la NGAA était une question complexe en raison de l'ampleur du projet, de la nécessité de l'aborder dans une approche transparente ouverte à la consultation avec les comités de produits du Codex actifs et du potentiel des conséquences non intentionnelles sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées dans la NGAA.

77. Le Comité a félicité le groupe de travail électronique pour son excellent travail qui a fourni: une base solide à la poursuite du travail d'intégration; et une information utile permettant de comparer et de fournir des exemples concrets de l'intégration des dispositions relatives aux additifs alimentaires en relation co-univoque avec la NGAA.

¹⁴ CX/FA 07/39/6; CX/FA 07/39/6 Add.1; CX/FA 07/39/6 Add.2; CRD8 (Observations de Cuba); CRD14 (Observations de la Nouvelle Zélande); CRD15 (Observations de l'Indonésie); CRD22 (Observations de l'Inde).

¹⁵ ALINORM 06/29/12, par. 64.

78. Le Comité a examiné la « Recommandation 1 » qui contient les principes proposés pour être appliqués à la révision de la NGAA afin d'intégrer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex. La délégation de la Communauté européenne, soutenue par d'autres délégations, a exprimé son inquiétude concernant l'utilisation de la dose d'emploi maximale numérique acceptable la plus élevée pour un additif alimentaire dans toutes les normes de produits relevant de la catégorie comme point de départ des débats et des observations du Comité du Codex sur les additifs alimentaires. La délégation de la Communauté européenne a indiqué qu'il était nécessaire d'identifier les mécanismes permettant une certaine flexibilité, comme l'utilisation de notes dans des cas précis, de sorte que les doses maximales d'emploi des additifs alimentaires exceptionnellement hautes ne devraient pas être choisies comme point de départ des débats mais se limiter à l'aliment normalisé donné uniquement.

79. D'autres délégations ont exprimé leur désaccord et ont souligné que l'utilisation de notes doit être la plus limitée possible afin d'éviter de créer la confusion dans la NGAA et que les principes contenus dans la « Recommandation 1 », tels qu'énoncés dans le document CX/FA 07/39/6 constituent un excellent point de départ permettant au Comité d'avancer dans ses travaux sur la NGAA.

80. La délégation des Etats-Unis d'Amérique, s'exprimant en tant que Président du groupe de travail électronique en réponse à ces délégations a demandé si l'inquiétude formulée provenait de la nécessité de protéger la spécificité des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenus dans les normes de produits et est convenue que l'utilisation multipliée de notes compliquerait l'utilisation de la NGAA. La Présidence du groupe de travail électronique a ensuite réaffirmé que les dispositions contenues dans la NGAA étaient pleinement justifiées. Compte tenu de l'ampleur de la tâche qu'entraîneraient les suggestions des délégations, en matière d'analyse et de travaux d'intégration futurs, elle a suggéré de créer une annexe à la NGAA pour y transférer toute l'information relative aux additifs alimentaires qui est contenue dans les normes de produits du Codex et d'indiquer clairement que les dispositions contenues dans l'annexe sont des exceptions aux dispositions contenues dans les tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA.

81. Le Comité a soutenu la proposition de créer une annexe à la NGAA comme étape intermédiaire vers l'intégration complète des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la NGAA, en vue d'atteindre le but qui fera de la NGAA la référence unique faisant autorité en matière d'additifs alimentaires, comme convenu par la Commission du Codex Alimentarius¹⁶.

82. Il a été souligné que la création d'une annexe ne marquerait pas la fin des travaux d'intégration mais qu'elle donnerait au Comité davantage de temps pour décider de la meilleure façon de procéder, permettant ainsi dans l'interim d'accomplir les travaux sur la NGAA (point 7a de l'ordre du jour). Il a également été souligné que les comités de produits doivent tenir compte des principes convenus relatifs à l'intégration des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA avec celles des normes de produits du Codex lors de l'élaboration et de la révision des normes, afin de ne pas compliquer davantage le travail d'intégration du Comité par des exigences contradictoires.

83. Le Comité a examiné les principes contenus dans la « Recommandation 1 » et a noté qu'ils étaient le résultat de nombreuses années de travail, et constituaient une base solide au travail d'intégration future. Le Comité a clarifié les deux derniers points de la « Recommandation 1 » en réponse à l'inquiétude exprimée par certaines délégations concernant la nécessité de consulter les comités de produits quant à leurs observations s'il y a lieu.

84. Le Comité a modifié les principes concernant la nécessité de consulter les comités de produits au sujet des dispositions adoptées et celles « dans le processus des étapes » dans la NGAA en vue d'évaluer le besoin technologique de l'additif dans l'aliment normalisé concerné. Les exceptions à la NGAA doivent être pleinement justifiées et devraient être aussi rares que possible.

85. Le Comité est convenu des principes suivants, à traiter comme point de départ des travaux futurs pour proposer des révisions visant à l'intégration des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex dans la NGAA:

- Seuls les additifs alimentaires évalués par le JECFA et auquel on a attribué une DJA numérique totale ou une JDA non limitée ou non spécifiée seront examinés;
- Seuls les additifs alimentaires auxquels on a attribué un numéro SIN seront examinés;

¹⁶ ALINORM 05/28/41, par. 142.

- La dose d'emploi maximale acceptable numérique la plus élevée pour un additif alimentaire dans toutes les normes de produits couvertes par la catégorie d'aliments sera le point de départ à la discussion et aux observations soumises par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires;
- Pour les additifs alimentaires qui ont en commun une DJA numérique de groupe du JECFA, toutes les doses maximales d'emploi acceptables seront introduites dans la NGAA sous le nom du groupe (par ex., phosphates qui identifie les noms chimiques spécifiques des phosphates ayant été évalués par le JECFA et leur numéro SIN correspondant) sans aucune autre restriction à moins qu'il ne soit indiqué qu'un additif ou un groupe d'additifs poseraient un danger pour la santé (conformément à la section 3.1 du préambule de la NGAA), conduit en erreur le consommateur, ou si le besoin technologique pour l'additif ne peut pas être justifié sur la base des critères cités dans les sous paragraphes a) à d) de la section 3.2 du préambule de la NGAA. De telles exceptions devraient être pleinement justifiées et limitées au minimum autant que cela s'avère possible;
- Les additifs alimentaires auxquels on a attribué plus d'une catégorie fonctionnelle seront inscrits dans les tableaux de la NGAA sans autre restriction à leur catégorie fonctionnelle.
- Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires (adoptées et dans le processus des étapes) pour les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires qui sont technologiquement nécessaires dans les normes Codex seront renvoyées auprès du comité de produits du Codex correspondant pour observations. Si le comité de produits du Codex n'approuve pas la disposition relative à l'utilisation d'un additif ou d'un groupe d'additif il devra fournir la justification de l'exception ; et
- Les projets (étape 6/7) et les avant-projets (étape 3/4) de dispositions relatives aux additifs alimentaires qui diffèrent de celles contenues dans les normes de produits seront maintenues dans la NGAA et examinées ultérieurement par le CCFA.

86. La délégation du Brésil a exprimé son inquiétude sur la formulation du cinquième principe parce qu'il peut y avoir des cas où la quantité d'additifs requise pour accomplir des fonctions technologiques distinctes était différente de façon significative ou lorsque l'emploi des additifs alimentaires dans une fonction était justifié pour de nombreuses catégories et restreintes pour d'autres.

87. Le Comité a conclu les débats et est convenu des principes énoncés ci-dessus à titre d'orientation des travaux d'intégration des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la NGAA. Il est également convenu de demander au Secrétariat du Codex de rassembler toute l'information sur les additifs alimentaires contenus dans les normes de produits dans un document qui sera présenté à la prochaine session du Comité.

88. Le Comité est convenu de poursuivre les débats sur la façon de procéder concernant les travaux d'intégration à sa prochaine session, en tenant compte de l'information précieuse contenue dans le document CX/FA 07/39/6 et d'informer la Commission du Codex Alimentarius et le Comité directeur des progrès réalisés dans le cadre de ces travaux.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE SUR LES AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCEDURE (Point 6b de l'ordre du jour)¹⁷

89. Le Comité a rappelé que le Comité du Codex sur les additifs et les contaminants lors de sa trente-huitième session avait convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par la Suisse afin d'examiner les amendements pertinents au manuel de procédure, comprenant:

- i) Structure des Normes de produits du Codex, section des additifs alimentaires;
- ii) Relations entre les comités de produits et les comités généraux, section sur les additifs alimentaires et les contaminants; et
- iii) Mandats de consultation du Comité,

¹⁷ CX/FA 07/39/7; CX/FA 07/39/7 Add.1 (Observations de l'Australie, du Brésil,, de la Communauté européenne, des Etats-Unis d'Amérique et de la FIL); CX/FA 07/39/7 Add.2 (Observations du Kenya et de la Norvège); CRD8 (Observations de Cuba); CRD14 (Observations de la Nouvelle Zélande); CRD19 (Observations de la Chine).

en vue d'harmoniser les textes avec les amendements au préambule de la NGAA et le projet de procédures pour examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires ainsi que cela a été convenu par le Comité.¹⁸

90. Le Comité a noté qu'il avait déjà été discuté des mandats de consultation du Comité dans le point 3 de l'ordre du jour (voir paragraphes 13-20).

91. La délégation de la Suisse s'exprimant en tant que président du groupe de travail électronique a introduit les recommandations du groupe de travail électronique au comité en ce qui concerne la *Structure pour les normes de produits du Codex – Additifs alimentaires* et la *Relation entre les Comités de produits et les comités généraux*. Le Comité a examiné la proposition du groupe de travail électronique comme suit.

Structure des normes de produits du Codex – Additifs alimentaires

92. La délégation de la Suisse a attiré l'attention du Comité sur deux différentes approches des dispositions relatives aux additifs alimentaires actuellement présentes dans les normes de produits, qui ont introduites soit une liste des additifs individuels soit une référence générale à la NGAA. Le Comité est convenu que dans des circonstances ordinaires, la section sur les additifs alimentaires des normes de produits devrait inclure les catégories fonctionnelles technologiques justifiées avec une référence générale à la NGAA, tout en notant qu'il peut y avoir des cas dans lesquels cela n'est peut-être pas approprié.

93. Le Comité a noté que le texte proposé faisant référence à la NGAA était déjà inclus dans certaines normes de produits et a souscrit au texte proposé par le groupe de travail électronique avec une modification éditoriale mineure.

94. Des questions ont été posées par certaines délégations sur la façon d'identifier les additifs acceptables parmi ceux répertoriés dans le tableau 3, pour lesquels des catégories fonctionnelles n'ont pas été indiquées, si la référence générale à la NGAA inclut seulement les catégories fonctionnelles et non pas le nom des additifs individuels. En réponse, la délégation des Etats-Unis d'Amérique a indiqué qu'alors que les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires apparaissaient uniquement dans le tableau 1 de la NGAA, les informations sur les catégories fonctionnelles de tous les additifs alimentaires étaient accessibles dans la "NGAA en ligne" et dans les noms de catégories du Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989).

95. Le Comité est convenu que la deuxième partie de la section, qui procurait également une structure pour le listage des additifs alimentaires et leurs limites maximales d'emploi, devrait s'appliquer uniquement dans des circonstances exceptionnelles et a introduit un bref texte au début de la deuxième phrase à ce dessin. Le Comité est convenu en outre que les informations tabulées devaient aussi inclure des numéros SIN et que les additifs alimentaires devraient être groupés par catégories fonctionnelles. Alors que le Comité a noté que l'expression des limites maximales d'emploi en pourcentage n'était pas une pratique courante, il a souscrit au fait de maintenir cette option en reconnaissant qu'il existait certains cas dans lesquels les pourcentages étaient utilisés dans les normes de produits existantes.

96. Le Comité a souscrit au fait en outre qu'une phrase soit ajoutée à la fin de la section pour indiquer que les dispositions à l'égard des aromatisants et les auxiliaires technologiques, qui n'étaient ni couverts par la NGAA ni répertoriés ni en tant que catégorie fonctionnelle dans les noms de catégories du Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989), devraient être introduites dans la section sur les additifs alimentaires.

Relations entre les Comités de produits et les Comités généraux

97. Le Comité a souscrit à la recommandation du groupe de travail électronique d'indiquer de façon explicite "les additifs alimentaires" en tant que section à être introduite dans les normes de produits et à être référé à un Comité générale pertinent (par ex. CCFA) dans la partie introductrice du document.

¹⁸ ALINORM 06/29/12, par. 68.

98. Le Comité a souscrit à la recommandation du groupe de travail électronique de créer une nouvelle section "Additifs alimentaires" au lieu de "Additifs alimentaires et contaminants" et de demander Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments de prendre les mesures nécessaires. Le Comité est convenu de réviser les textes dans la section afin de refléter la discussion concernant l'introduction des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la NGAA et la *Structure pour les normes sur les produits du Codex*. Le Comité est convenu de proposer à la Commission du Codex Alimentarius de déplacer la définition de 'les bonnes pratiques de fabrication' pour les additifs alimentaires à la section « Définitions pour les objectifs du Codex Alimentarius » (voir Annexe VI).

99. Le Comité est convenu de renvoyer les amendements proposés à la *Structure pour les normes de produits du Codex – Additifs alimentaires* et les *Relations entre les Comités de produits et les Comités généraux* à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius, par le biais de la cinquante-neuvième session du Comité exécutif pour examen et les actions nécessaires (voir Annexe VI).

EXAMEN DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) (Point 7 de l'ordre du jour)

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) (Point 7a de l'ordre du jour)¹⁹

100. La délégation des Etats-Unis d'Amérique, s'exprimant en tant que Président du Groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA, qui s'est réuni avant la présente session du Comité, se référant au rapport du Groupe de travail *ad hoc* tel qu'il est présenté dans le document CRD1, a communiqué ses résultats au Comité ainsi qu'un certain nombre de recommandations sur l'adoption, l'interruption et les demandes d'information supplémentaire sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA.

101. Il a été noté que le Groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA a eu de longs débats sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant les « édulcorants » sur la base des observations soumises. Toutefois, en raison des contraintes de temps, le Groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA n'a pas pu examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires concernant le « sel d'aspartame-acésulfame » (telles qu'elles figurent dans le document CX/FA 07/39/9 Partie 1, paragraphes 58 - 60) et les « colorants » (telles qu'elles figurent dans le document CX/FA 07/39/9 Partie 2). Par conséquent, le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA selon laquelle le Comité examinera les questions en suspens à sa prochaine session.

102. Il a été souligné que le Groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA a appliqué une approche horizontale à l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les « édulcorants » et est convenu des points suivants:

- L'utilisation des édulcorants dans les catégories d'aliments énumérées dans l'annexe V du document CRD1 est technologiquement justifiée et l'utilisation des édulcorants dans les autres catégories alimentaires qui ne sont pas dans la liste doivent être traitée au cas par cas;
- À l'examen des doses d'emploi maximales acceptables pour l'utilisation des édulcorants dans les aliments relevant de la catégorie d'aliments 13.6 (compléments alimentaires), le Comité doit s'efforcer d'établir une dose d'emploi maximale acceptable unique qui couvre toutes les formes des compléments alimentaires (à savoir liquides, en comprimés, en gel ou en capsules) ;
- La nouvelle note 161 « Sous réserve de la législation nationale du pays importateur visé, notamment, en conformité avec la section 3.2 du préambule » pourrait être associée à certaines dispositions relatives à des édulcorants pour préciser que les autorités nationales peuvent fixer des restrictions supplémentaires sur l'utilisation des édulcorants pour assurer que l'utilisation des édulcorants dans leur juridiction est pleinement justifiée.

¹⁹ CX/FA 07/39/8, CX/FA 07/39/9, CX/FA 07/39/9 Add.1, CX/FA 07/39/9 Add.2, CRD1 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur la NGAA), CRD8 (Observations de Cuba), CRD13 (Observations de AIDGUM), CRD15 (Observations de l'Indonésie), CRD16 (Observations des Philippines), CRD19 (Observations de la Chine), CRD20 (Observations de l'Afrique du Sud), CRD22 (Observations de l'Inde).

103. Concernant la nouvelle note 161, la délégation de la Communauté européenne a demandé des précisions sur la compréhension du débat afin de confirmer que la note peut être associée aux édulcorants pour être sûr que les autorités nationales pourraient demander d'autres restrictions. Ceci avait pour but de garantir que l'utilisation des édulcorants ne tromperait pas le consommateur, qu'elle avait des avantages et qu'elle est technologiquement justifiée. La délégation américaine, en tant que Présidente du Groupe de travail physique *ad hoc*, a confirmé que la note 161 était destinée à cette fin et a également noté les parallèles entre l'utilisation de la note de bas de page pour les édulcorants et la situation des additifs en général découlant des différentes approches régionales et nationales.

104. Le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail électronique²⁰, présidé par les Etats-Unis, travaillant en anglais, pour examiner les recommandations en suspens (contenues dans le document CX/FA 07/39/9 Partie 1 et Partie 2), en tenant compte des observations soumises (contenues dans les documents CX/FA 07/39/9 Add.1, CX/FA 07/39/9 Add.2, et les CRD correspondants), les décisions pertinentes prises à la présente session du Comité, et les nouvelles observations qui seront soumises en réponse à la Lettre circulaire qui sera envoyée par le Secrétariat du Codex (voir para.106). Il a été convenu que le groupe de travail électronique préparerait un rapport accompagné de ses recommandations sur le projet des limites maximales pour les édulcorants et les additifs alimentaires cités en Annexe X et dans le document CX/FA 07/39/9 Partie 1, para 58-60 pour la prochaine session du Comité et que le rapport du Groupe de travail électronique contiendrait des recommandations à l'intention du Comité en vue de traiter les dispositions dans le processus des étapes du Codex, et de faire progresser la NGAA. Le rapport du Groupe de travail électronique sera distribué pour observations et examen à la 40^{ème} session du Comité.

105. Le Comité est convenu que le groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA se réunirait avant la prochaine session du Comité, présidé par les États-Unis, travaillant en anglais, pour poursuivre les travaux sur la NGAA.

106. Le Comité a exprimé sa gratitude au président et aux rapporteurs (des délégations norvégienne et américaine) du Groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA pour leur diligente contribution aux progrès accomplis dans les travaux sur la NGAA.

État d'avancement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

107. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* et est convenu de:

- transmettre le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour adoption par la Commission à la trentième session du Codex Alimentarius, à l'étape 8 et à l'étape 5/8 avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (voir Annexe VII) et de les inclure dans la NGAA;
- d'interrompre les travaux sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe VIII) et de les supprimer de la NGAA;
- de demander des commentaires à l'étape 3 et 6 et des informations supplémentaires sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires énumérés en Annexe IX avant le 15 septembre 2007 entendu que si l'information supplémentaire n'est pas soumise, le Comité, à sa prochaine session interrompra les travaux sur ces dispositions et les supprimera de la NGAA.

108. Les délégations américaine, malaisienne et japonaise ont exprimé leurs réserves quant à l'inclusion des cyclamates dans la NGAA pour adoption à l'étape 8, déclarant que l'utilisation des cyclamates est interdite dans leur pays en raison des questions sanitaires restées sans réponse. Il a été noté par les délégations concernées que compte tenu du fait que cet édulcorant est utilisé dans les aliments dans les autres régions du monde, et pris dans le contexte de l'élaboration d'une norme internationale, cet édulcorant peut être inclus dans la NGAA.

²⁰ L'Australie, l'Inde, la Thaïlande, la Suisse, l'Afrique du Sud, le Japon, le Brésil, le Canada, Cuba, la Communauté européenne, la République de Corée, la Malaisie, la Nouvelle Zélande, la Norvège, ISDI, ISA, ISDI, CEF, IC, IFU, IFT, ICGUN, IDCMA et ICGA ont exprimé leur volonté de participer aux travaux du groupe de travail électronique.

109. Le Comité a discuté des modalités selon lesquelles de nouvelles propositions pour les emplois des additifs alimentaires ainsi que les observations sur les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires peuvent être examinées. Il a été convenu d'ajouter une requête pour des propositions relatives à des emplois nouveaux des additifs alimentaires ainsi qu'une requête pour observations sur les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA à la lettre circulaire réclamant des commentaires aux étapes 3 et 6 et des informations additionnelles sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires répertoriées dans l'Annexe IX (voir troisième point, par. 107). Il a été convenu en outre que le groupe de travail électronique sur la NGAA (voir par. 104) examinera ces réponses et préparera les recommandations pertinentes à la prochaine session du Comité.

LIMITES D'EMPLOI MAXIMALES DE LA PULLULANASE (SIN 1204) (Point 7b de l'ordre du jour)²¹

110. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-huitième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants était convenu d'inclure la pullulanase (SIN 1204) au tableau 3 de la NGAA à l'étape 4 et de demander les limites d'emploi maximales proposées pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe du tableau 3.

111. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA d'inclure les limites d'emploi maximales proposées pour la pullulanase, telle qu'elles figurent dans le document CX/FA 07/39/10 Add.1 dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA. Le Comité est par ailleurs convenu de maintenir ces dispositions à l'étape 4, pour examen ultérieur.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA REVISION DU SYSTEME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA NGAA (Point 7c de l'ordre du jour)²²

112. Le Comité a rappelé qu'à la trente-huitième session du Codex, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a établi un Groupe de travail électronique présidé par l'Indonésie chargé d'élaborer un document de travail contenant un descriptif de projet pour la révision du système de classification des aliments de la NGAA pour examen à la présente session du Comité²³.

113. La délégation indonésienne, en tant que Présidente du Groupe de travail électronique, se référant au document CX/FA 07/39/11, a souligné que l'objectif de cette activité était d'envisager la révision du système de classification des aliments de la NGAA pour que les catégories d'aliments qui contiennent des produits alimentaires à base de soja (06.8, Produit à base de soja (à l'exception des produits à base de soja de la catégorie 12.9 et les produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10), 12.9 (Produits riches en protéines), et 12.10 (Produits à base de soja fermenté)) soit placées dans des sous-catégories mieux appropriées d'aliments à base de soja dans la hiérarchie du système de classification des aliments.

114. La proposition de cette nouvelle activité a été accueillie favorablement par un grand nombre de délégations.

115. Plusieurs délégations et un observateur ont exprimé leur inquiétude concernant les termes « lait » et « fromage » dans les catégories d'aliments 6.8.1, 6.8.2, et 6.8.7, qui ne sont pas compatibles avec les termes utilisés dans les énoncés correspondants du Codex sur le lait et les produits laitiers, et par conséquent ils ont suggéré que ces termes soient modifiés afin d'éviter toute confusion possible avec les autres normes du Codex.

116. Le Comité a noté la requête de la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius «de réviser la catégorie d'aliments 02.2.1.2 afin d'assurer une correspondance univoque avec les normes de produits pertinentes²⁴ et est convenu de demander des éclaircissements sur cette requête à la lumière de la révocation possible de la norme Codex pour la margarine (CODEX STAN 32-1981) importante pour l'adoption du projet de norme pour les pâtes et les mélanges à tartiner à base de matières grasses²⁵ (voir para 71).

²¹ CX/FA 07/39/10; CX/FA 07/39/10 Add.1; CRD1 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* physique sur la NGAA).

²² CX/FA 07/39/11; CX/FA 07/39/2 par. 9, CRD8 (Observations de Cuba); CRD10 (Observations de la FIL). CRD22 (Observations de l'Inde).

²³ ALINORM 06/29/12, par. 215.

²⁴ ALINORM 06/29/41, par. 51

²⁵ ALINORM 07/30/17, par. 52 et Annexe II.

117. Le Comité a noté qu'il serait nécessaire d'évaluer les implications de la révision des catégories d'aliments et d'éviter les incompatibilités avec les autres dispositions relatives aux additifs alimentaires existantes dans la NGAA et les normes Codex existantes.

118. Le Comité est convenu de transmettre le descriptif de projet proposant une nouvelle activité portant sur la révision du système de classification des aliments de la NGAA au Comité directeur pour examen critique à sa cinquante-neuvième session et pour adoption par la Commission à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius (voir Annexe X). Le Comité est également convenu que, sous réserve de l'approbation de la nouvelle activité par la Commission, un Groupe de travail électronique²⁶ présidé par l'Indonésie, travaillant en anglais, préparerait un avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA, en vue de sa distribution pour observations à l'étape 3 et examen à l'étape 4 à la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES AROMATISANTS (N03-2006) (Point 8 de l'ordre du jour)²⁷

119. La délégation de la Communauté européenne, s'exprimant en tant Présidente du Groupe de travail physique *ad hoc* sur les directives pour l'emploi des aromatisants²⁸, a introduit le rapport du groupe de travail ainsi qu'il est contenu dans CRD2. Le Comité a noté que le groupe de travail physique *ad hoc* a atteint un consensus relatif aux sections sur: le champ d'application; les définitions; les principes généraux pour l'emploi des aromatisants; l'hygiène; l'étiquetage; les évaluations du JECFA des aromatisants et leurs spécifications; et les matières premières aromatiques pour la préparation d'aromatisants naturels. Le comité a noté que le groupe de travail physique *ad hoc* avait discuté de la façon de traiter les substances qui posent un problème toxicologique qui pourrait être présent dans les aromatisants, à savoir la section 4 "Substances biologiquement actives" et l'annexe A "substances biologiquement actives et les méthodes associées d'analyse", et que beaucoup des questions dont il a été discuté doivent encore être résolues, y compris la question de savoir si "des substances biologiquement actives" devraient être maintenues dans les directives et, si c'est le cas, quels critères devraient régir leur introduction dans la liste.

120. Certaines délégations ont exprimé leur inquiétude à propos de la section sur les définitions et ont proposé des amendements aux textes souscrits par le groupe de travail physique *ad hoc*. Toutefois, le Comité, en considérant l'effort significatif effectué par le groupe de travail physique *ad hoc* afin d'atteindre un consensus, est convenu de ne pas amender le texte de façon trop importante et a introduit des modifications éditoriales mineures pour en améliorer la clarté et la cohérence. Certaines délégations ont indiqué les incohérences entre les termes définis dans l'avant-projet des directives et ceux dans les autres documents du Codex, en particulier celle à propos de l'étiquetage. A ce sujet, le Comité a noté que ces définitions ne s'appliquaient pas nécessairement de façon autre que pour les directives et que les dispositions relatives à l'étiquetage étaient contenues dans la section 6.

²⁶ Le Brésil, le Canada, la Chine, la Communauté européenne, l'Inde, le Japon, la Malaisie, la République de Corée, les Philippines et les Etats-Unis ont exprimé leur volonté de participer aux travaux du Groupe de travail électronique.

²⁷ CX/FA 07/39/12; CX/FA 07/39/12 Add.1 (Observations du Brésil, le Canada, l'ICBA et l'IOFI); CX/FA 07/39/12 Add.2 (Observations de la Communauté européenne, la République de Corée, le Mexique, la Norvège, la Suisse ainsi que les Etats-Unis); CRD2 (Rapport du groupe de travail physique *ad hoc* sur les directives pour l'emploi des aromatisants); CRD8 (Observations de Cuba); CRD11 (Observations de la Suisse); CRD15 (Observations de l'Indonésie); CRD16 (Observations des Philippines); CRD19 (Observations de la Chine).

²⁸ Les membres et organisations suivantes ont participé au groupe de travail physique *ad hoc*: l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Brésil, le Canada, la Chine, Cuba, le Danemark, la Communauté européenne, la Finlande, la France, l'Allemagne, Ghana, l'Inde, la Hongrie, l'Indonésie, l'Iran, l'Irlande, l'Italie, le Japon, la Malaisie, le Mexique, les Pays-Bas, la Nouvelle Zélande, le Niger, la Norvège, les Philippines, la Pologne, la République de Corée, l'Afrique du Sud, l'Espagne, la Suède, la Suisse, la Thaïlande le Royaume-Uni, les Etats-Unis d'Amérique, CIAA, EFFA, ETA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF/FIL IFAC, IFT, IOFI, MARINALG International, OFCA, la FAO et l'OMS.

121. Le Comité a noté qu'il y avait une divergence de vues sur la façon de traiter la question des "substances biologiquement actives". Certaines délégations ont indiqué que ces substances, alors qu'elles constituent une partie importante de où sont inévitablement présentes dans les aromatisants naturels, en conséquence de leur risque toxicologique, devraient être exposées par les directives. D'autres délégations ont suggéré que l'annexe pourrait être utilisée pour hiérarchiser l'évaluation des aromatisants par le JECFA en proportion de leurs risques potentiels. Toutefois, d'autres délégations ont proposé que l'Annexe A soit retirée de l'avant-projet des directives s'il existait la moindre perspective de résoudre la question. Le Comité est convenu de ne pas examiner plus avant la question dans le détail durant la présente session.

122. Le secrétariat du JECFA, tout en convenant de l'importance du travail et en encourageant son prompt achèvement, a souligné que le terme "substances biologiquement actives" utilisé dans la section 4 et l'annexe A n'était pas approprié et que l'Annexe A actuelle contenait des incohérences significatives, par exemple, pour le pulegone, qui avait déjà été évalué par le JECFA, illustrant qu'il existe une absence de critères distincts pour l'entrée des substances dans l'Annexe A, et a suggéré que ces sections ne devraient pas être introduites si l'avant-projet de directives devait être exposé dans la procédure d'élaboration du Codex.

État d'avancement de l'avant-projet des directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006)

123. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de directives à la trentième session du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5, à l'exception de la section 4 et des annexes A et B, qui devraient renvoyées à l'étape 2 pour reformulation (voir Annexe XI). A cette fin, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique²⁹ dirigé par les Etats-Unis d'Amérique, travaillant en anglais, afin de préparer une proposition pour ces sections pour distribution pour observations à l'étape 3. Il est convenu que le groupe de travail électronique, en élaborant ces sections, examinerait les questions suivantes afin de déterminer si et la façon dont "les substances biologiquement actives" devait être exposées au sein du champ d'application de l'avant-projet des directives:

- Quels critères devraient régir l'introduction dans la liste apparaissant dans l' Annexe A;
- Quelles substances devraient être introduites dans cette liste;
- Quelle information devrait accompagner les requêtes pour l'introduction dans la liste;
- Comment devrait être introduite l'évaluation des substances dans la liste entreprise;
- Comment les substances devraient apparaître dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA; et
- Quel est un titre approprié pour l' Annexe A (et section 4.0).

124. Le Comité a noté que les textes reformulés seraient examinés lors de la prochaine session du Comité en même temps que les autres sections des directives (adoptées à l'étape 5), avec le dessin de les unir dans un document unique.

²⁹ Les membres et les observateurs suivants ont exprimé leur volonté de participer au groupe de travail électronique: l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, la Chine, la communauté européenne, la France, l'Inde, l'Indonésie, l'Italie, le Japon, le Mexique, la Norvège, la République de Corée, L'Afrique du Sud, La Suisse, la Thaïlande, le Royaume-Uni, Les Etats-Unis, l'ICBA, l'ICGA, l'ICGMA, l'IFT, l'IFU, l'IOFI, la FAO et l'OMS.

LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 9 de l'ordre du jour)**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIRECTIVES ET LES PRINCIPES REGISSANT L'UTILISATION DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 9a de l'ordre du jour)³⁰**

125. Le Comité a rappelé que lors de la trente-huitième session le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les Contaminants avait décidé d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Indonésie afin de préparer un document de travail sur les directives et les principes sur l'emploi des auxiliaires technologiques qui exposerait: la justification technologique; un emploi fiable et les contrôles adaptés sur les auxiliaires technologiques; la relation entre les auxiliaires technologiques et les additifs alimentaires; et autres questions relatives aux auxiliaires technologiques.

126. Afin de gagner du temps, le Comité est convenu de ne pas examiner le document CX/FA 07/39/13 dans le détail mais de cibler la discussion sur les recommandations, qui ont souligné le besoin pour ces directives d'assister les gouvernements dans le développement de réglementations nationales sur les auxiliaires technologiques et a proposé que tous les auxiliaires technologiques soient évalués par le JECFA.

127. Certaines délégations ont exprimé leur inquiétude en ce qui concerne les recommandations selon lesquelles tous les auxiliaires technologiques devraient être évalués par le JECFA, vu les ressources limitées et la charge lourde de travail représentée. Ces délégations ont mentionné que les auxiliaires technologiques actuellement employés peuvent soit avoir des antécédents d'emploi fiable soit avoir été revus par le JECFA. En raison de la priorité du Comité d'achever le travail sur la NGAA, ces délégations étaient d'avis que toute nouvelle activité sur le développement de ces directives devrait être examinée à une étape ultérieure.

128. Le représentant de l'OMS, parlant au nom des secrétariats de la FAO et de l'OMS/JECFA, a affirmé que l'absence de données disponibles sur un large nombre d'auxiliaires technologiques ne permettrait pas au JECFA d'évaluer correctement les auxiliaires technologiques et a reconnu qu'en effet il existait des difficultés concernant les méthodes d'analyse afin de détecter les résidus d'auxiliaires technologiques dans les aliments.

129. Certains pays ont soutenu l'idée de démarrer une nouvelle activité parce qu'ils étaient d'avis qu'il était nécessaire d'avoir certaine directive afin d'assurer un emploi fiable de ces composés.

130. Le Comité n'a pas abouti à de conclusion en ce qui concerne cette nouvelle activité et est convenu d'établir un groupe de travail électronique³¹, dirigé par l'Indonésie, travaillant en anglais, afin de réviser le document de travail dans le but de préciser le champ d'application de la nouvelle activité, pour examen ultérieur lors de sa prochaine session.

INVENTAIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (IPA), LISTE ACTUALISEE (Point 9b de l'ordre du jour)³²

131. Le Comité a rappelé que lors de la trente-huitième session le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants avait accepté l'offre de la délégation de la Nouvelle Zélande de préparer plus avant une version actualisée de l'inventaire des auxiliaires technologiques (IPA). Le Comité a noté que l'inventaire, tel qu'il a été présenté dans CX/FA07/39/14, avait été actualisé afin d'inclure toutes les substances dans la liste d'origine dans CAC/MISC 3 ainsi que les additions convenues lors de la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

132. Le Comité a noté en outre que le tableau principal de l'IPA avait été converti en une feuille de calcul électronique; que les auxiliaires technologiques d'enzyme avaient été retirés dans une section à part; et que les solutions microbiennes peroxyacides avaient été ajoutées en qualité d'agent antimicrobien.

³⁰ CX/FA 07/39/13 ; CRD7 (Observations de la FIL) ; CRD8 (Observations de Cuba) ; CRD 14 (Observations de la Nouvelle Zélande) ; CRD17 (Observations du Niger) ; CRD19 (Observations de la Chine) ; CRD20 (Observations de l'Afrique du Sud) ; et CRD22 (Observations de l'Inde).

³¹ La Belgique, la Chine, la France, l'Inde, le Japon, la Malaisie, la Nouvelle Zélande, les Philippines, la Thaïlande, le Royaume-Uni, les États-Unis d'Amérique, l'AMFEP, le CIAA, l'ETA, la FIL et l'ICGA ont exprimé leur volonté de participer au groupe de travail électronique.

³² CX/CF 07/39/14, CRD8 (Observations de Cuba), CRD14 (Observations de la Nouvelle Zélande), CRD22 (Observations de l'Inde).

133. La délégation de la Nouvelle Zélande s'est portée volontaire afin de préparer une version actualisée plus détaillée de l'IPA en vue d'une présentation lors de la prochaine session du Comité et a proposé d'introduire dans la partie introductive quelques textes ainsi qu'un diagramme afin de préciser la relation entre les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques. La délégation a noté en outre la suggestion de modifier le nom de l'IPA en 'Inventaire des substances utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques' et d'inclure deux agents antimicrobiens.

134. Le Comité a exprimé sa gratitude à la délégation de la Nouvelle Zélande pour son travail dans l'actualisation de l'IPA et a accueilli avec gratitude la proposition de la Nouvelle Zélande de préparer une version actualisée pour sa présentation lors de sa prochaine session. Il a encouragé les membres du Codex ainsi que les observateurs à fournir directement les informations pertinentes à la délégation de la Nouvelle Zélande afin d'actualiser le document.

SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 10 de l'ordre du jour)

PROJET DE REVISION DES NOMS DE CATEGORIE DU CODEX ET DU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION CODEX (CAC/GL 36-1989) (N07-2005) (Point 10a de l'ordre du jour)³³

135. Le Comité a noté qu'à sa vingt-neuvième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté le projet de révision des noms de catégories et du système international de numérotation Codex à l'étape 5 et l'a faite avancer à l'étape 6. Il a également rappelé la décision, prise lors de la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, de maintenir 'les supports' et les 'gaz d'emballage' entre crochets dans le tableau et de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments de préciser les critères d'étiquetage concernant ces deux classes fonctionnelles³⁴. À cet égard, le Comité a noté qu'à sa trente-quatrième session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments, en réponse à cette demande a demandé au Comité de préciser sous quelles conditions les supports et les gaz d'emballage sont considérés comme additifs ou comme auxiliaires technologiques, en citant de préférence des exemples précis³⁵.

136. Le Comité a examiné s'il y a lieu de maintenir les supports et les gaz d'emballage dans la section 2 du tableau « Tableau des catégories fonctionnelles, des définitions et des fonctions technologiques ». Certaines délégations ont été favorables à leur suppression du tableau, compte tenu que les supports et les gaz d'emballage peuvent parfois faire fonction d'additifs alimentaires mais ont été d'avis que les catégories fonctionnelles existantes sont adéquates en matière de couverture de la fonction technologique et que des catégories fonctionnelles nouvelles ne sont pas nécessaires. Elles ont déclaré que les supports sont utilisés pour améliorer ou renforcer les caractéristiques d'un ingrédient ou d'un additif dans le produit final et qu'ils ne sont généralement pas destinés à produire un effet dans le produit final autre que celui de favoriser l'effet fonctionnel de l'ingrédient ou de l'additif. Concernant les gaz d'emballage, elles ont déclaré qu'ils ne produisent aucun effet sur les aliments au moment de la consommation étant donné que leur fonction est essentiellement de remplacer l'air dans l'emballage ou le contenant de l'aliment, que les gaz d'emballage sont également utilisés comme agents moussants ou propulseurs ou antioxydants et que par conséquent la catégorie fonctionnelle pour les gaz d'emballage n'est pas nécessaire.

³³ ALINORM 06/29/12 Annexe XV; CL 2006/37-FA; CX/FA 07/39/15; CRD8 (Observations de Cuba); CRD15 (Observations de l'Indonésie); CRD16 (Observations des Philippines); CRD20 (Observations de l'Afrique du Sud); et CRD22 (Observations de l'Inde).

³⁴ ALINORM 06/29/12, par. 96.

³⁵ ALINORM 06/29/22, par. 7-13.

137. D'autres délégations, favorables à l'inclusion des catégories fonctionnelles des supports et des gaz d'emballage dans le tableau, ont été d'avis que ces substances sont des additifs alimentaires aux fonctions technologiques distinctes. Ces délégations ont déclaré que les fonctions des supports sont autres que celles d'un simple support de l'additif ou du nutriment lors qu'ils sont incorporés dans l'aliment et qu'ils ont des fonctions plus complexes comme celle de protéger contre l'oxydation ou autre forme de dégradation. Concernant les gaz d'emballage, il a été indiqué qu'ils sont des substances généralement inertes ajoutées aux aliments à des fins de conservation, telles que de réduire le développement microbien, retarder la dégradation et qu'elles sont un substitut à l'utilisation d'autres additifs alimentaires de conservation. Il a été signalé que les antioxydants agissent par le biais d'une réaction chimique alors que les gaz déplacent l'oxygène et par conséquent appartenaient à une catégorie fonctionnelle distincte. Il a également été noté que la Norme générale pour les additifs alimentaires contient déjà des dispositions relatives aux gaz d'emballage et aux supports et que la définition du Codex pour les additifs alimentaires³⁶ englobe ces deux substances.

138. Le Comité a modifié la définition des supports et des gaz d'emballage en ajoutant à la fin de la définition des supports "utilisation de l'additif alimentaire ou du nutriment" et à la fin de la définition des gaz d'emballage "dans le but de protéger l'aliment contre, par exemple, l'oxydation ou la dégradation" afin de mieux décrire leurs fonctions. Le Comité a fait siennes les définitions révisées et est convenu de maintenir les supports et les gaz d'emballage dans la liste des catégories fonctionnelles des additifs alimentaires et de supprimer les crochets encadrant ces deux termes.

139. Le Comité a noté que les dispositions relatives à l'étiquetage des additifs alimentaires sont couvertes par la section 4.2.3.3 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés³⁷. Il a par ailleurs noté que les catégories fonctionnelles sont utilisées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et dans plusieurs normes de produits à des fins autres que l'étiquetage. Il a pris acte de l'importance des noms de catégories du Codex et du système international de numérotation en tant que référence pour les additifs alimentaires en général, et du fait que les dispositions relatives à l'étiquetage des additifs alimentaires ne doivent figurer que dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés.

140. À la lumière de ce qui précède, le Comité est convenu de supprimer dans le titre de la colonne des catégories fonctionnelles l'énoncé « (pour l'étiquetage) » et de charger le Comité du Codex sur l'étiquetage de décider si les supports et les gaz d'emballage doivent figurer sur l'étiquetage.

141. Par souci de compatibilité avec la définition des additifs alimentaires dans le Manuel de procédure, le Comité est convenu de remplacer « sous catégories des fonctions technologiques » dans le titre de la colonne par « fonction technologique » et de modifier le titre correspondant en section 3 « Système international de numérotation des additifs alimentaires ».

142. Il est également convenu que la section 1 « Avant-propos » et la section 3 « Système international de numérotation des additifs alimentaires » doivent être révisées en supprimant la référence à l'étiquetage et en alignant la « fonction technologique » des additifs énumérés avec les catégories révisées de la section 2.

143. Concernant la demande formulée à la trente-quatrième session du Comité sur l'étiquetage, le Comité est convenu de transmettre la réponse suivante:

Eu égard aux conditions d'utilisation des supports et des gaz d'emballage comme additifs, le Comité renvoie à la définition des deux catégories, telles qu'elles sont formulées dans la section 2 révisée du Système international de numérotation, qui contient l'information générale correspondante (voir l'annexe VIII B).

Eu égard aux conditions d'utilisation des supports, des exemples au sein du Codex Alimentarius figurent en section D (*Liste consultative des additifs alimentaires pour formes d'éléments nutritifs particulières*) de la *Liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge*. Les produits énumérés comprennent la gomme arabique, le dioxyde de silicium et le mannitol.

³⁶ Manuel de procédure du Codex (Définitions aux fins du Codex Alimentarius).

³⁷ CODEX STAN 1-1985.

Eu égard aux conditions d'utilisation des gaz d'emballage, il existe des exemples dans la NGAA du Codex Alimentarius où le dioxyde de carbone (SIN 290), l'azote (SIN 941) et le protoxyde d'azote sont répertoriés avec cette fonction.

Comme les supports et les gaz d'emballage sont de nouvelles catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires dans le Codex et qu'elles ne sont pas encore adoptées par la Commission, il n'existe pas à l'heure actuelle un plus grand nombre d'exemples.

Les conditions d'utilisation des auxiliaires technologiques ne relèvent pas du cadre du Codex Alimentarius, mais il existe un répertoire des auxiliaires technologiques (CX/FA 07/39/14) pour information à l'intention des États membres, qui contient sous la rubrique « propulseurs et gaz d'emballage », des gaz comme l'air, l'argon, l'hélium, l'hydrogène etc.

État d'avancement du projet de révision des Noms de catégories et du système international de numérotation Codex (CAC/GL 36-1989) (N07-2005)

144. Le Comité est convenu de maintenir la section 2 « Tableau des catégories fonctionnelles, des définitions et des fonctions technologiques » du projet de révision des noms de catégories et du système international de numérotation à l'étape 7 (voir annexe XII) et de demander au Secrétariat du Codex de mettre à jour et de réviser la section 1 « Avant-propos » en supprimant la référence aux dispositions relatives à l'étiquetage; et de mettre à jour la section 3 « Système international de numérotation des additifs alimentaires » en alignant la « fonction technologique » des additifs alimentaires répertoriés avec les sous catégories révisées (à des fins technologiques) énumérées dans la section 2. Il a été par ailleurs convenu que l'ensemble du document révisé des noms de catégories et du système international de numérotation (soit les sections 1, 2 et 3) serait distribué pour observations à l'étape 6 et examiné de nouveau à la prochaine session du Comité.

145. Le Comité est également convenu d'informer le Comité du Codex sur l'étiquetage de l'état d'avancement de la présente activité.

PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET/OU AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 10b de l'ordre du jour)³⁸

146. La délégation de la Finlande, parlant en qualité de président du groupe de travail physique en session sur le système de numérotation international (SIN)³⁹ a introduit le rapport du groupe de travail ainsi qu'il est présenté dans CRD4. La délégation a noté que le groupe de travail avait examiné toutes les observations écrites en réponse à CL 2006/40-FA (Partie 2) soumises avant la réunion actuelle et les requêtes qui, suite à un manque de temps, n'ont pas pu être examinées lors de la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les Contaminants.⁴⁰

147. Le Comité a souscrit aux recommandations suivantes du Groupe de travail:

- D'avoir un numéro SIN parapluie pour les lycopènes (SIN 160d), les tocophérols (SIN 307), les lécithines (SIN 322) et extraits d'annatto (SIN 160b) et d'assigner différents nouveaux numéros SIN et des fonctions technologiques (dessins technologiques) aux différents types de lycopènes, tocophérols, lécithines et extraits d'annatto ainsi que différentes bêta-carotènes dans SIN 160a, pour des raisons de cohérence avec l'approche déjà utilisée pour d'autres composés (par ex. les lutéines);

³⁸ CL 2006/40-FA (Partie 2); CX/FA 07/39/16; CRD4 (Rapport du groupe de travail physique *ad hoc* intersession sur le système international de numérotation – SIN); CRD8 (Observations de Cuba); CRD18 (Observations de l'IADSA); CRD19 (Observations de la Chine); et CRD22 (Observations de l'Inde).

³⁹ Les membres ainsi que les organisations suivantes ont participé au groupe de travail *ad hoc* intersession: le Brésil, le Canada, le Danemark, la Communauté européenne, la Finlande, la France, l'Allemagne, le Japon, la Malaisie, le Mexique, la Nouvelle Zélande, la Serbie, l'Afrique du Sud, la Suède, la Suisse, le Royaume-Uni, les Etats-Unis d'Amérique, AAC, ETA, EWF, IADSA, ICGA, IDF/FIL, IFU et IFT et la FAO (JECFA).

⁴⁰ ALINORM 06/29/12, par. 103.

- De grouper sous les citrates de calcium (SIN 333), qui étaient déjà introduits dans le SIN, les différents types de citrates de calcium et de leur assigner différents nouveaux numéros SIN ainsi que des fonctions technologiques (dessins technologiques) et de renommer le composé sous le numéro SIN 380 le citrate de triammonium; et
- D'assigner les mêmes fonctions technologiques (dessins technologiques), par ex. épaississant, stabilisant, liant et émulsifiant, à tous les amidons modifiés; pour simplifier les noms de deux amidons modifiés (N° SIN 1400 et 1412); et d'effacer deux numéros SIN pour les amidons modifiés qui ne sont plus fabriqués (par .ex. N° SIN 1423 et 1443).

148. En outre le Comité est convenu d'ajouter l'exhausteur de goût en tant que fonction technologique (dessin technologique) au chlorure de potassium (SIN 508) ainsi que cela a été recommandé par le groupe de travail physique *ad hoc* sur la NGAA.

149. Le Comité a noté en outre que le groupe de travail physique intersession avait discuté des incohérences entre les noms des composés des spécifications du Codex et le système international de numérotation pour les additifs alimentaires et a souscrit à la recommandation d'établir un groupe de travail électronique⁴¹, dirigé par la délégation du Danemark, travaillant en anglais, qui identifierait les problèmes et formulerait des recommandations pour examen à la prochaine session du Comité.

État d'avancement des amendements au système de numérotation international pour les additifs alimentaires

150. Le Comité est convenu de renvoyer les avant-projets d'amendements au système international de numérotation pour les additifs alimentaires à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (voir Annexe XIII). Il est convenu en outre que les propositions relatives aux modifications additionnelles/additions au système de numérotation international seraient requises par une lettre circulaire attachée au rapport de cette session.

SPECIFICATIONS D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 11 de l'ordre du jour)⁴²

151. La délégation danoise, en tant que présidente du Groupe de travail physique *ad hoc* sur les spécifications⁴³ qui s'est réuni avant la présente session du Comité, se référant au document CRD 3, a signalé au Comité que le Groupe de travail physique *ad hoc*:i) a examiné les spécifications pour quatorze additifs qui ont fait l'objet de spécifications (nouvelles et révisées) à la soixante-septième réunion du JECFA⁴⁴, en tenant compte des observations soumises; et ii) a révisé les spécifications pour onze additifs alimentaires adoptées par le Codex qui ont été identifiées comme présentant une différence significative avec les spécifications du JECFA.

152. Il a été noté que les définitions de catégories pour les catégories I – V (telles que citées dans l'annexe 1 du document CX/FA 07/39/17), appliquées jusqu'à lors à la révision des spécifications sur les additifs alimentaires ont été révisées comme suit pour l'emploi dans le groupe de travail physique *ad hoc* sur les dispositions:

- Catégorie I - Aptes à être soumises à la Commission pour adoption finale comme spécifications Codex;

⁴¹ Le Brésil, la Communauté européenne, la Finlande, la Mongolie, la Serbie et le Royaume-Uni ont exprimé leur volonté de participer au groupe de travail électronique.

⁴² CX/FA07/39/17, CX/FA07/39/17 Add.1, CRD3 (Rapport du groupe de travail *ad hoc* sur les spécifications), CRD8 (Observations de Cuba), CRD12 (Observations de la Nouvelle Zélande), CRD19 (Observations de la Chine) et CRD22 (Observations de l'Inde)

⁴³ Suivi par les delegations et les organisations d'observateurs suivantes : la Belgique, le Canada, le Danemark, la Finlande, France, l'Allemagne, l'Indonésie, l'Irlande, le Japon, la République de Corée, la Malaise, les Philippines, la Serbie, l'Afrique du Sud, la Suède, la Suisse, le Royaume-Uni, les Etats-Unis d'Amérique, AAC, AMFEP, Biopolymere, la Communauté européenne, ETA, EWF, ICBA, ICGMA, IDF/FIL, IFAC, IFT, IGTC, IOFI, Marinalg International, la FAO et l'OMS.

⁴⁴ FAO JECFA Monographies 3 (2006).

- Catégorie II – Aptés à être soumises à la Commission pour adoption finale comme spécifications Codex sous réserve de modifications rédactionnelles; et
- Catégorie III - Devant subir les modifications importantes identifiées avant d'être considérées aptes à être soumises à la Commission (note explicative: *la substance doit être proposée pour une réévaluation au point de l'ordre du jour intitulé « Liste des additifs alimentaires à évaluer en priorité par le JECFA ». La proposition doit être accompagnée d'une information détaillée sur les modifications à apporter, l'identification du demandeur, et la date à laquelle les données de soutien seront soumises au JECFA*)

153. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail physique *ad hoc* sur les spécifications de faire avancer les monographies suivantes pour adoption:

- Treize monographies sur les spécifications pour les additifs alimentaires (catégorie I); et
- une monographie sur les spécifications pour la “ Préparation des enzymes utilisés dans la transformation des aliments – spécifications générales et points à examiner ».

154. Le Comité a également fait sienne la révision de deux spécifications sur l'amidon oxydé acétylé et sur le maltitol.

155. Pour ce qui est des onze spécifications Codex adoptées, le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail physique *ad hoc* de révoquer les spécifications pour cinq additifs alimentaires et d'adopter les spécifications pour quatre additifs alimentaires.

156. Le Comité est convenu de reporter l'examen des spécifications pour les esters de saccharose d'acides gras après avoir pris connaissance des conclusions de l'évaluation par le JECFA à sa soixante-huitième réunion (juin 2007). Le Comité a noté que le sulfate de sodium aluminium était inscrit sur la liste des substances à évaluer en priorité par le JECFA (point 12 de l'ordre du jour)

État d'avancement des spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-septième réunion du JECFA

157. Le Comité est convenu de transmettre les spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires (voir Annexe XV) à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (voir Annexe XIV, partie 1), et pour révocation (voir Annexe XIV, partie 2).

158. Le Comité est convenu qu'il n'y aurait pas de réunion de Groupe de travail physique *ad hoc* sur les spécifications avant la prochaine session du Comité, tout en notant que le Comité évaluerait la nécessité d'établir, s'il y a lieu, un groupe de travail de session sur les spécifications à sa prochaine session et que le Comité explorerait les possibilités d'améliorer les travaux dans ce domaine par voie électronique.

LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES À ÉVALUER EN PRIORITÉ PAR LE JECFA (Point 12 de l'ordre du jour)⁴⁵

159. La délégation des Pays-Bas, s'exprimant en tant que Président du groupe de travail de session sur les additifs à évaluer en priorité par le JECFA⁴⁶, a présenté le rapport du Groupe de travail tel qu'il figure dans le document CRD 5. Le Comité a noté que le Groupe de travail de session avait examiné les points suivants: les demandes en suspens issues de la trente-huitième session du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants et les nouvelles demandes; et la demande issue de la vingt-huitième session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche concernant l'évaluation de l'acide borique et le tétraborate de sodium.

⁴⁵ CL 2005/41-FA; CX/FA 07/39/18; CX/FA 07/39/18 Add.1; CX/FA 07/39/2; CRD5 (Rapport du Groupe de travail physique de session sur les substances à évaluer en priorité par le JECFA); CRD8 (Observations de Cuba); CRD 19 (Observations de la Chine); CRD21 (Observations du Japon).

⁴⁶ Les membres et organisations suivants ont participé au groupe de travail *ad hoc* physique de session: Australie, Belgique, Canada, Danemark, Finlande, la Communauté européenne, France, Allemagne, Inde, Irlande, Japon, Malaisie, les Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Nigeria, Philippines, République de Corée, Serbie, Suède, Suisse, Royaume-Uni, États-Unis, AAC, EFA, ETA, IADSA, ICBA, ICGA, IDF/FIL, IFAC, IGTC, IOFI, FAO et l'OMS.

160. Le Comité a noté la nécessité d'établir un ordre de priorité des travaux compte tenu des ressources du JECFA et la longue liste de substances à évaluer. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité que la réunion du JECFA de 2008 serait entièrement consacrée aux additifs alimentaires vu que le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments n'avait pas formulé de demande d'évaluation de contaminants. Concernant la liste des priorités, il a été noté que toutes les demandes d'évaluation par le JECFA en suspens depuis la dernière session du Comité seraient hautement prioritaires, à l'exception du sulfate d'aluminium sodium vu que les données ne seront probablement pas disponibles avant 2009. Le Comité a noté que seront considérées comme hautement prioritaires: la demande formulée par l'Australie concernant l'évaluation de l'exposition aux sulfites compte tenu du risque sanitaire possible; la demande concernant l'applicabilité de la DJA aux nourrissons (voir para. 29); et les aromatisants.

161. Le Comité a fait sienne la liste des additifs alimentaires à évaluer en priorité par le JECFA recommandée, telle qu'elle est présentée en Annexe XV..

162. Le Comité a également noté que pour permettre au JECFA de planifier et de prendre ses dispositions avec efficacité dans le cadre de ses ressources limitées, il était important: de définir un processus pour l'établissement des priorités; d'utiliser la voie électronique pour les demandes; de soumettre les données scientifiques en réponse aux demandes spécifiques; et de fournir directement au Secrétariat du JECFA l'information sur l'état d'avancement des nouvelles données et les délais concernant la disponibilité des données.

163. Deux délégations ont demandé des précisions sur le processus en place pour ajouter des substances à la liste des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA.

164. Le Comité a approuvé la recommandation du groupe de travail de session sur les priorités pour évaluation par la NGAA d'améliorer la Lettre circulaire demandant des observations sur la liste des priorités en introduisant les critères de priorité contenus dans le Manuel de procédure du Codex et en demandant non seulement la soumission de nouvelles demandes mais aussi de l'information sur les composés chimiques déjà inscrits dans la liste des priorités.

Demande formulée par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche

165. Le Comité a fait sienne la recommandation du groupe de travail de session d'envoyer la réponse suivante au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche:

Le JECFA a évalué l'acide borique en 1961 et a conclu que ce composé chimique est considéré comme non adapté à la fonction d'additif alimentaire. À la lumière de cette conclusion, sur la base des risques toxicologiques posés, il est essentiellement important de revoir la nécessité d'utiliser cette substance et d'indiquer également s'il y a des données toxicologiques nouvelles permettant une évaluation de cette substance. Avant de recevoir cette information, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires n'est pas en position de recommander cette évaluation par le JECFA .

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 13 de l'ordre du jour)

Ajouter les matières grasses de lait anhydre dans la catégorie d'aliments dans la NGAA

166. La délégation de la Nouvelle Zélande a rappelé la décision du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants lors de sa trente-huitième session d'intégrer dans la NGAA les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits avec une correspondance individuelle avec la catégorie d'aliments de la NGAA, qui ont été adoptées par la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius.⁴⁷ La délégation a indiqué l'exclusion des matières grasses du lait anhydre pour les permissions relatives aux antioxydants et a demandé au Comité d'exposer cette omission avec l'addition d'une note de bas de page 'exclut les matières grasses de lait anhydre ' pour toutes les entrées dans la catégorie 2.1.1 de la NGAA.

167. Le Comité a approuvé cette recommandation et est convenu de demander à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius d'indiquer cette omission.

⁴⁷ ALINORM 06/29/12, par. 63 et Annexe VII; ALINORM 06/29/41, par. 39-51 et Annexe IV.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 14 de l'ordre du jour)

168. Le Comité a été informé que la quarantième session du Comité était provisoirement programmée afin d'être tenue à Beijing, en Chine, du 21 au 26 avril 2008. Le lieu exact ainsi que la date seront déterminés par le secrétariat du Codex en concertation avec le gouvernement du pays hôte.

169. Une délégation a suggéré que la prochaine session du Comité soit tenue conjointement avec la prochaine session du Comité sur les contaminants dans les aliments afin de faciliter la participation des délégués des pays en voie de développement aux deux Comités du Codex.

RÉSUMÉ SUR LE STATUT DU TRAVAIL

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (ALINORM 07/30/12)
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA)	8 et 5/8	30 ^{ème} session de la CCA	Par. 107 et Annexe VII
Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires	5/8	30 ^{ème} session de la CCA	Par. 150 et Annexe XIII
Spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-septième réunion du JECFA	5/8	30 ^{ème} CAC	Par. 157 et Annexe XIV Partie 1
Avant-projet de révision des noms de catégorie du Codex et du Système international de numérotation des additifs alimentaires – CAC/GL 36-2003 (N07-2005)	7/6	40 ^{ème} CCFA	Para 144 et Annexe XII
Avant-projet de directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006) (à l'exception de la section 4 et des Annexes A et B)	5	30 ^{ème} session de la CCA	Par. 123 et Annexe XI
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA)	3/6	40 ^{ème} CCFA	Par. 107 et Annexe IX
Avant-projet de directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006) (section 4 et des Annexes A et B)	2/3	Groupe de travail électronique	Par. 123
Révision du Système des catégories d'aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA)	1/2/3	30 ^{ème} session de la CCA	Par 118 et Annexe XI
Propositions d'amendements au manuel de procédure du Codex - Mandat du Comité du Codex sur les additifs	Pour adoption	30 ^{ème} session de la CCA	Par. 20 et Annexe II
Propositions d'amendements au manuel de procédure du Codex - Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments	Pour adoption	30 ^{ème} session de la CCA	Par. 24 et Annexe III
Propositions d'amendements au manuel de procédure du Codex - Sections concernant le plan de présentation des normes Codex (Additifs alimentaires) et aux relations entre les comités de produits et les comités généraux (Introduction et Additifs alimentaires et Contaminants)	Pour adoption	30 ^{ème} session de la CCA	Par. 99 et Annexe VI
Spécifications Codex d'identité et de pureté des additifs alimentaires	Pour révocation	30 ^{ème} session de la CCA	Par. 157 et Annexe XIV Partie 2
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA)	Interruption	30 ^{ème} session de la CCA	Par. 107 et Annexe VIII
Document de travail rassemblant toute l'information sur les additifs alimentaires contenue dans les normes de produits du Codex	---	Secrétariat du Codex	Par. 87

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (ALINORM 07/30/12)
Rapport du Groupe de travail électronique sur la NGAA	---	Groupe de travail électronique	Par. 104, 107, 109 et Annexe IX
Document de travail sur les directives et les principes relatifs à l'emploi des auxiliaires technologiques	---	Groupe de travail électronique	Par. 130
Répertoire des auxiliaires technologiques (liste actualisée)	---	Nouvelle-Zélande	Par. 134
Document de travail sur les problèmes et les recommandations liés aux incompatibilités entre les noms des composés dans les spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires et dans le système international de numérotation des additifs alimentaires	---	Groupe de travail électronique	Par. 149
Liste des additifs alimentaires à évaluer en priorité par le JECFA	---	Secrétariat du Codex	Par. 161 et Annexe XV
Document de travail pour information et soutien au débat sur la NGAA	---	Secrétariat du Codex	ALINORM 06/29/12 par. 72

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

Chairperson **Dr. CHEN Junshi**
Président Professor
Presidente National Institute of Nutrition and Food Safety
 China CDC
 29 Nanwei Road
 Xuanwu District
 Beijing CHINA
 Phone: +86 10 83132922
 Fax: +86 10 83132922
 Email: jshchen@ilsichina.org

Angola

Filomena JUSTINO
 1337
 Luanda ANGOLA
 Phone: +244 49242234961
 Fax: +244 4924223496

Enga Engracia MIGUEL
 Coordinator
 1337

Luanda ANGOLA
 Phone: +244 2222323724
 Fax: +244 2222323724
 E-mail: secretariadocodex@yahoo.com.fr

Venceslau MONTEIRO
 Second Secretary
 Ta Yuan Diplomatic-1-8-1
 Angola-Embassy
 Beijing CHINA
 Phone: +86 10 65326968

Australia
Australie

Paul BRENT
 Acting Chief Scientist
 Food Standards Australia New Zealand
 55 Blackall Street, Barton, ACT, AUSTRALIA
 Phone: +61 262712279
 Fax: +61 262712278
 E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Leanne LAAJOKI
 Acting Section Manager
 Food Standards Australia New Zealand
 55 Blackall Street, Barton, ACT, AUSTRALIA
 Phone: +61 262712639
 Fax: +61 262712278
 E-mail: leanne.laajoki@foodstandards.gov.au

Robert SOLOMON

Acting Manager
 International Food Standards, Department of
 Agriculture Fisheries and Forestry
 Phone: +61 262725945
 Fax: +61 262724367
 E-mail: rob.solomon@daff.gov.au

Austria
Autriche

Aleksander ZILBERSZAC
 Federal Ministry of Health, Family and Youth
 Radetzkystraße 2
 A-1030 Vienna, AUSTRIA
 Phone: +431 71100/4617
 Fax: +431 713 79 52
 E-mail: alexander.zilberszac@bmgfj.gv.at

Belgium
Belgique
Bélgica

Christine VINKX
 Expert on Food Additives and Contaminants
 Place Victor Horta 40, BOX 10
 B-1060 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 524 73 59
 Fax: +32 2 524 73 99
 E-mail: Christine.Vinkx@health.fgov.be

Brazil
Brésil
Brasil

Daniela ARQUETE
 Expert on Regulation
 Sepn 511 - Bloco A - Edifício Bittar II - Asa Norte
 Brasília BRAZIL
 Phone: +55 61 3448 6290
 Fax: +55 61 3448 6274
 E-mail: daniela.arquete@anvisa.gov.br

Mauricio LYRIO
Counselor-Head of Trade Policy
Embassy of Brazil in Beijing
Phone: +86 10 6532 2120
E-mail: maulyrio@yahoo.com

Ester AGUIAR
Veterinary Official Inspector
Esplanada Dos Ministérios Bloco « D » Anexo « A »,
4° Andar – Sala 443 – CEP 70043-900
Brasília, BRAZIL
Phone: +55 61 3218 2438
Fax: +55 61 3218 2727
E-mail: eaguiar@agricultura.gov.br

Ligia SCHREINER
Expert on Regulation
Sepn 511 – Bloco A – Edifício Bittar II
CEP: 70.750-541 Brasília BRAZIL
Phone: +55 61 3448-6290
Fax: +55 61 3448 6274
E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Maria Cecilia TOLEDO
Professor of Food Toxicology
FEA- UNICAMP- CP 6121
Campinas-SP CEP-13083-862 BRAZIL
Phone: +55 19 35212170
Fax: +55 19 35212170
E-mail:
macecil@fea.unicamp.br/toledomcf@hotmail.com

Cameroon
Cameroun
Camerún

Georges OKALA
Sub-Director of Food and Nutrition
Ministry of Public Health
Yaoundé CAMEROON
Phone: +237 775 83 65/+237 222 66 28
E-mail: okalageorges@yahoo.fr

Canada
Canada
Canadá

John SALMINEN
Chief
Chemical Health Hazard Assessment Division,
Food Directorate, Health Canada
P.L.2201B1 Ottawa, Ontario CANADA
Phone: +1 613 957 1700
Fax: +1 613 990 1543
E-mail: chhad_bcs@hc-sc.gc.ca

Kelly HISLOP
Section Head
Foods and Contaminants Section,
Food Directorate, Health Canada
P.L.2201B1 Ottawa, Ontario CANADA
Phone: +1 613 957 3835
Fax: +1 613 990 1543
E-mail: chhad_bcs@hc-sc.gc.ca

Carl STROWBRIDGE
Scientific Evaluator
Foods and Contaminants Section, Food Directorate,
Health Canada
P.L.2201B1 Ottawa, Ontario CANADA
Phone: +1 613 957 1701
Fax: +1 613 990 1543
E-mail: chhad_bcs@hc-sc.gc.ca

Zhiwu ZHANG
Dairy Specialist
Beijing Project Office,
Agriculture and Agri-food Canada
Suite 425, 8A Guanghua Rd.
Beijing CHINA
Phone: +86 10 65832453
Fax: +86 10 65832456
E-mail: zhangzhiwu@ccag.com.cn

China
Chine

Jun YU
Deputy Director General
Ministry of Health, China
N0.1 Nanlu Xizhimenwai
Beijing 100044 CHINA
Phone: +86 10 68792403
Fax: +86 10 68792387
E-mail: food@moh.gov.cn

Qizhang JIN
Vice President of CAFFCI
Committee of Food Additive Standardization
Technology
137 Longwu Road
Shanghai 200232 CHINA
Phone: +86 21 64087272
Fax: +86 21 64701646
E-mail: qzjin@citiz.net

Huiyi LI
Professor
Committee of Food Additive Standardization
Technology
No.32 Xiaoyun Road, Chaoyang District
Beijing 100027 CHINA
Phone: +86 10 64645335
Fax: +86 10 64645335
E-mail: lihuiyicn@yahoo.com.cn

Xiulan LIU
Deputy Director General
State Food and Drug Administration
Jinxing Road, Yuelu, Changsha, Hunan province,
410005 Changsha, CHINA
Phone: +86 731 8633375
Fax: +86 731 8633376
E-mail: aolxl@hn-fda.gov.cn

Ji LOU
 Professor
 Committee of Food Additive Standardization
 Technology
 14 Beisanhuan Donglu
 Beijing CHINA
 Phone: +86 10 59202521
 Fax: +86 10 64273692
 E-mail: louji@brici.ac.cn

Qingzhong QI
 Secretary General
 Committee of Food Additive Standardization
 Technology
 7-1-601, Ocean Prospect, No.15, Deshengmen West
 Str.
 Beijing 100082 CHINA
 Phone: +86 10 82290623
 Fax: +86 10 82290625
 E-mail: cfaa2003@yahoo.com.cn

Jieping SHI
 Director of Division
 Department of Food Safety Coordination, State Food
 and Drug Administration
 A38, Beilishi road
 Beijing 100810 CHINA
 Phone: +86 10 88330509
 Fax: +86 10 88370947
 E-mail: shijp@sda.gov.cn

Zhaoying TIAN
 Engineer
 Standardization Administration of the People's
 Republic of China
 No. 9, Madian Donglu, Haidian District
 Beijing CHINA
 Phone: +86 10 82262906
 Fax: +86 10 82260687
 E-mail: tianzy@sac.gov.cn

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

Wing-hong LAM
 Superintendent, Food Surveillance & Labelling
 43/F, Queensway Government Offices
 66 Queensway, Hong Kong
 CHINA
 Phone: +852 28675567
 Fax: +852 25214784
 E-mail: winghlam@fehd.gov.hk

Huirong XU
 Chief Health Inspector (Risk Assessment)
 43/F, Queensway Government Offices
 66 Queensway, Hong Kong
 CHINA
 Phone: +852 28675806
 Fax: +852 28933547
 E-mail: fwhui@fehd.gov.hk

Xiaoguang YANG
 Professor
 National Institute of Nutrition and Food Safety,
 Chinese Center for Disease Control and Prevention
 29 Nanwei road
 Beijing 100050 CHINA
 Phone: +86 10 83132798
 Fax: +86 10 83132808
 E-mail: xgyangcdc@vip.sina.com

Linping ZHANG
 Director of Division
 Ministry of Health, China
 NO.1 Nanlu Xizhimenwai
 Beijing 100044, CHINA
 Phone: +86 10 68792403
 Fax: +86 10 68792408
 E-mail: lingpingzhang@yahoo.com

Yanxia ZHAO
 Director
 Ministry of Commerce
 No.2 Dongchangan Street
 Beijing, CHINA
 Phone: +86 10 65197242
 Fax: +86 10 65197061
 E-mail: zhaoyanxia@mofcom.gov.cn

Cuba

Miguel Oscar GARCÍA ROCHÉ
 Researcher
 Infanta 1158
 Havana, CUBA
 Phone: +53 7 8782880
 Fax: +53 7 8738313
 E-mail: miguelgarcia@infomed.sld.cu

Democratic People's Republic of Korea République populaire démocratique de Corée República Popular Democrática de Corea

Kyu Un HAN
 Researcher
 Ryongbuc-dong Taesong District,
 Pyongyang, DPR OF KOREA
 Phone: +850 2 381 8011
 Fax: +850 2 381 4605
 E-mail: ksct@co.chesin.com

Yong Il KIM
 Reasearcher
 Ryongbuc-dong Taesong District,
 Pyongyang, DPR OF KOREA
 Phone: +850 2 381 8011
 Fax: +850 2 381 4605
 E-mail: ksctc@co.chesin.com

Denmark
Danemark
Dinamarca

Annette GROSSMANN
 Scientific Adviser
 Ministry of Family and Consumer Affairs
 Danish Veterinary and Food Administration
 Moerkhoej Bygade 19
 DK 2860 Soeborg DENMARK
 Phone: +45 33956201
 Fax: +45 33956289
 E-mail: ang@fvst.dk

Christian Bruun KASTRUP
 Consultant
 Frederiks Allé 22
 8000 – Aarhus C DENMARK
 Phone: +45 87 31 21 91
 Fax: +45 86 13 75 37
 E-mail: cbk@mejeri.dk

Inge MEYLAND
 Senior Scientific Adviser
 National Food Institute, DTU, Mørkhøj Bygade 19,
 DK-2860 Søborg, DENMARK
 Phone: +45 72347051
 Fax: +45 72347001
 E-mail: ime@food.dtu.dk

Anders Laurell Blom MØLLER
 Scientific Adviser
 Ministry of Family and Consumer Affairs
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19,
 DK-2860 Søborg DENMARK
 Phone: +45 33 95 61 97
 Fax: +45 33 95 62 89
 E-mail: albm@fvst.dk

Ecuador
Équateur

Luis Fernando ROJAS
 Commercial Counsellor of Ecuador Embassy
 Sanliyun Diplomatic Compound Unit 2, Office No.62
 Beijing CHINA
 Phone: +86 10 65325118
 Fax: +86 10 65320410
 E-mail: corpeichina@126.com

Egypt
Égypte
Egipto

Manal Abdel Mottela ATWA
 Head of Food Additives Lab.
 Regional Center for Food and Feed(RCCF)
 Agriculture Research Center-Egypt
 9 EL Gama St.Giza
 Cairo, EGYPT
 Phone: +202 5732280/0101067106
 Fax: +202 5732280
 E-mail: manal_atwa@yahoo.com

Ehsan HEGAZI
 Senior Food Standard Specialist, Coordinator and Head
 of Food Additives Committee, Egyptian
 Organization for Standardization and Quality(EOS)
 16 Tadreeb EL-Modarrebeen st, America,
 Cairo, EGYPT
 Phone: +202 2845531-2845522-2845524
 Fax: +202 2845504
 E-mail: moi@idsc.net.eg

Estonia
Estonie

Anneli TUVIKE
 Chief Specialist
 The Food Safety Bureau
 Lai Street 39/41, Tallinn ESTONIA
 Phone: +372 6256213
 Fax: +372 6256210
 E-mail: anneli.tuvike@agri.ee

European Community (Member Organization)
Communauté Européenne (Organisation Membre)
Comunidad Europea (Organización Miembro)

Michael SCANNELL
 Head of Unit
 Directorate General for Health and Consumer
 Protection
 Rue Froissart 101, 2/54
 B-1049 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 299.33.64
 Fax: +32 2 299 85 66
 E-mail: michael.scannell@ec.europa.eu

Wim DEBEUCKELAERE
 Administrator
 DG Health and Consumer Protection
 Rue Belliard 232 4/33
 B-1049 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 2985095
 Fax: +32 2 2991856
 E-mail: wim.debeuckelaere@ec.europa.eu

Olga SOLOMON
 DG Health and Consumer Protection
 Rue Belliard 232 4/33
 B-1049 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 2955959
 Fax: +32 2 2991856
 E-mail: olga.solomon@ec.europa.eu

Mark WILLIS
 Administrator
 DG Health and Consumer Protection
 Rue Belliard 232 4/33
 B-1049 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 2954585
 Fax: +32 2 2991856
 E-mail: mark.willis@ec.europa.eu

Finland
Finlande
Finlandia

Liisa RAJAKANGAS
 Senior Adviser
 Ministry of Trade and Industry
 P.O.Box 32
 FI-00023 Government FINLAND
 Phone: +358 9 1606 3730
 Fax: +358 9 1606 2670
 E-mail: liisa.rajakangas@ktm.fi

Taina RAUTIO
 Senior Officer
 Finish Food Safety Authority Evira
 Mustialankatu 3
 FI-00790 Helsinki FINLAND
 Phone: +358 2077 24289
 Fax: +358 2077 24350
 E-mail: taina.rautio@evira.fi

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

France
Francia

Paule ESCARGUEIL
 Inspecteur Principal
 DGCCRF Bureau C2-59 boulevard Vincent Auriol-
 75703 Paris CEDEX 13 FRANCE
 Phone: +33 1 44 97 32 05
 Fax: +33 1 44 97 24 86
 E-mail: paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr

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

Nelly DELFAUT
 Chargee de Mission
 Association Transformation Laitiere
 42 rue de Chateaudum
 75314 Paris Cedex 09 FRANCE
 Phone: +33 1 49 70 72 66
 Fax: +33 1 42 80 63 65
 E-mail: trs@atla.asso.fr

Nadine JOSIEN
 Roquette Frères
 Regulatory Affairs
 62080 Lestrem FRANCE
 Phone: +33 3 21 63 37 47
 Fax: +33 3 21 63 38 50
 E-mail: nadine.josien@roquette.com

Germany
Allemagne
Alemania

Hermann Josef BREI
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 Rochusstraße 1
 D-53123 Bonn GERMANY
 Phone: +49 228 529 4655
 Fax: +49 228 529 4965
 E-mail: hermann.brei@bmelv.bund.de

Claudia DIETRICH
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 D-53123 Bonn GERMANY
 Phone: +49 228 529 3785
 Fax: +49 228 529 4965
 E-mail: claudia.dietrich@bmelv.bund.de

Brigitte GROTHE
 Adviser
 Claire Waldoff-Straße 7
 D-10117 Berlin GERMANY
 Phone: +49 30 206 143 137
 Fax: +49 30 206 143 237
 E-mail: bgrothe@bll.de

Rainer GURTLER
 Federal Institute for Risk Assessment
 Thielallee 88-92
 D-14195 Berlin GERMANY
 Phone: +49 30 84123431
 Fax: +49 3084123763
 E-mail: rainer.guertler@bfr.bund.de

Andreas LERNHART
 Administrator
 Rue de la Loi 175
 B-1048 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 281 6241
 Fax: +32 2 281 7928
 E-mail: andreas.lernhart@consilium.europa.eu

Michael PACKERT
 Adviser
 Gottlieb-Daimler-Straße 12
 D-68168 Mannheim GERMANY
 Phone: +49 621 421 573
 Fax: +49 621 421 574
 E-mail: michael.packert@suedzucker.de

Anke SENTKO
 Sträßlerweg 13
 D-77830 Bühlertal GERMANY
 Phone: +49 7223 7768
 Fax: +49 7223 74528
 E-mail: sentko@t-online.de

Ghana

Kwamina VAN-ESS
 Deputy Chief Executive(Food Division)
 P.O.Box CT 2783,Cantonement
 Accra, GHANA
 Phone: +233 0 21 661248,673090,910761
 Fax: +223 0 21 660389
 E-mail: fdb@ghana.com/kwaminav@yahoo.com

Hungary

Hongrie

Hungría

Karolyne SZERDAHELYI
 Senior Counsellor
 PO Box 1, 1860, Budapest 55
 Budapest, HUNGARY
 Phone: +36 1 301 4110
 Fax: +36 1 301 4808
 E-mail: tanya.szerdahelyi@fvm.hu

Inde

India

Shilpa AGRAWAL
 Federation of Indian Chambers of Commerce and
 Industry(FICCI)
 Federation House, Tansen Marg
 New Delhi-110001 INDIA
 Phone: +91 9899938146
 Fax: +91 124 2348150
 E-mail: shagrawal@apac.ko.com

Rajesh KAPUR
 Advisor (Food and Nutrition)
 Ministry of Science and Technology,
 Department of Biotechnology
 Government of India
 New Delhi-110003 INDIA
 Phone: +91 11 24360745
 Fax: +91 11 24360745 OR
 E-mail: kapur.dbt@nic.in

Sudershan RAO
 Senior Research Officer
 National Institute of Nutrition
 Hyderabad HYD-500007 INDIA
 Phone: +91 40 27008921
 Fax: +91 40 27019074
 E-mail: vemulasr@yahoo.com

Shaminder Pal SINGH
 Head FICCI-CIFTI Codex Cell
 Confederation of Indian Chambers of Commerce and
 Industry
 Federation House, Tansen Marg
 New Delhi INDIA
 Phone: +91 9810608422/+91 124 4539231
 Fax: +91 124 4539200
 E-mail: shamindr@gmail.com

Indonesia

Indonésie

Sri Irawati SUSALIT
 Director of Food Product Standardization
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23
 Jakarta Pusat INDONESIA 10560
 Phone: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: iras48@yahoo.com

Machra FATHMI
 Ministry of Industry
 Jl Gatot Subroto kav 52-53
 Jakarta INDONESIA
 Phone: +62 21 5253526
 Fax: +62 21 5253526

Yusup Akbar HIKMATULOH
 Ministry of Industry
 Jl Gatot Subroto kav 52-53
 Jakarta INDONESIA
 Phone: +62 21 5252709
 Fax: +62 21 5252 709
 E-mail: akbar_utami@yahoo.com

Mima Meilina RANGKUTI
 Ministry of Industry
 Jl Gatot Subroto kav 52-53
 Jakarta INDONESIA
 Phone: +62 21 5252709
 Fax: +62 21 5252709
 E-mail: mmeilina@yahoo.com

Dyah SETYOWATI
 Staff of Directorate of Food Product Standardization
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl.Percetakan Negara No.23
 Jakarta Pusat INDONESIA 10560
 Phone: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: subdit_spo@yahoo.com

Achmad SUFIARDI
 Director for Food SME'S Industry
 Ministry of Industry
 Jakarta, INDONESIA
 Phone: +62 21 5253526
 Fax: +62 21 5253526
 E-mail: sulis_sufiaid@yahoo.com

SUPRIYADI
 Department of Food and Agric. Products Technology
 Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada
 University
 Jakarta 55281 INDONESIA
 Phone: +62 274 549650
 Fax: +62 274 549650
 E-mail: suprif248@ugm.ac.id

SURADI
 Ministry of Industry
 Jl Gatot Subroto kav 52-53
 Jakarta INDONESIA
 Phone: +62 21 5252236
 Fax: +62 21 5252236
 E-mail: irsuradi@yahoo.co.id

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

Hamid FEIZI
 Deputy Director General
 Temperate Fruits and Nut Office-Ministry of Jihad-
 Agriculture
 N0908-9th Flour-Jihad Agriculture Ministry,
 Taleghani Ave.
 Tehran, IRAN
 Phone: +982164582908
 Fax: +982164582910
 E-mail: hfeizi@yahoo.com

Iraq

Ismael AbdulKhdum Daher AL-ROBYAEE
 Head, Food Additives Unit, Nutrition Research
 Institute
 Adhamyia P.O.Box 4010
 Baghdad, IRAQ
 Phone: +964 7901579285
 E-mail: xina-esmail@yahoo.com

Ireland
Irlande
Irlanda

Rhodri EVANS
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court, Lr. Abbey Street
 Dublin 1, IRELAND
 Phone: +353 1 8171303
 Fax: +353 1 8171203
 E-mail: revans@fsai.ie

Emer O'REILLY
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court, Lr. Abbey Street
 Dublin 1, IRELAND
 Phone: +353 1 8171344
 Fax: +353 1 8171244
 E-mail: eoreilly@fsai.ie

Italy
Italie
Italia

Ciro IMPAGNATIELLO
 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e
 Forestali
 Via XX Settembre, 20
 00187 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 46656046
 Fax: +39 06 4880273
 E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Japan
Japon
Japón

Yuichi KATO
 Deputy Director
 Standards and Evaluation Division
 Department of Food Safety
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
 Tokyo100-8916 JAPAN
 Phone: +81 3 3595 2341
 Fax: +81 3 3501 4868
 E-mail: katou-yuuichi@mhlw.go.jp

Kyoko SATO
 Section Chief
 Division of Food Additives
 National Institute of Health Sciences
 158-8501 Tokyo JAPAN
 Phone: +81 3 3700 9403
 Fax: +81 3 3700 9403
 E-mail: ksato@nihs.go.jp

Ryosuke OGAWA
 Director
 International Affairs Division
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo, JAPAN
 Phone: +81 3 3502 8732
 Fax: +81 3 3507 4232
 E-mail: ryosuke_ogawa@nm.maff.go.jp

Rieko MIYATA
 Official
 International Affairs Division
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo JAPAN
 Phone: +81 3 3502 8732
 Fax: +81 3 3507 4232
 E-mail: rieko_miyata@nm.maff.go.jp

Eiko OHTAKE
 Assessment Division
 Food Safety Commission Secretariat
 Prudential Tower 6F 2-13-10 Nagata-cho, Chiyoda-ku
 100-8989 Tokyo, JAPAN
 Phone: +81 3 5251 9143
 Fax: +81 3 3591 2236
 E-mail: eiko.otake@cao.go.jp

Shimmo HAYASHI
 Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku,
 Tokyo 150-0001, JAPAN
 Phone: +81 3 3403 2111
 Fax: +81 3 3478 0059
 E-mail: shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

Tadashi HIRAKAWA
 Technical Adviser
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1 jinguumae, Shibuya-ku,
 Tokyo 150-0001, JAPAN
 Phone: +81 3 3403 2111
 Fax: +81 3 3478 0059
 E-mail: ta-hirakawa@jafa.gr.jp

Kenichi NAGANO
 Technical Adviser
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku,
 Tokyo 150-0001, JAPAN
 Phone: +81 3 3403 2111
 Fax: +81 3 3478 0059
 E-mail: jffma-nagano@nifty.com

Hiroyuki OKAMURA
 Technical Adviser
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku,
 Tokyo 150-0001, JAPAN
 Phone: +81 3 3403 2111
 Fax: +81 3 3478 0059
 E-mail: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Kenya

Robert M. KILONZO
 Public Health Officer
 P.O.Box30016-00100
 Nairobi, KENYA
 Phone: +254 020 2717077extension45204
 Fax: +254 020 2710055
 E-mail: rmkilonzo@yahoo.co.uk

Madagascar

Lantoniaina Béatrice RALIJERSON
 Head of Laboratory, Quality Control
 TIKO Group-TIA Andranomanelatra
 110 Antsirabe, MADAGASCAR
 Phone: +261 33 11 473 19
 Fax: +261 44 244 33
 E-mail: beatrice@tiko.mg

Malaysia

Malaisie

Malasia

Zaleenah ZAINUDDIN
 Senior Principal Assistant Director
 Food Safety and Quality Division, Ministry of Health
 Malaysia
 Level 3,Block E7,Parcel E,Precinct 1,Federal
 Government Administration Centre
 62590 Putrajaya MALAYSIA
 Phone: +603 8883 3518
 Fax: +603 8889 3815
 E-mail: zaleenah@moh.gov.my/zaleenahzain@yahoo.com

Ruhana ABDUL LATIF
 Assistant Director
 Food Safety and Quality Division, Ministry of Health
 Malaysia
 Level 3,Block E7,Parcel E,Precinct 1,Federal
 Government Administration Centre
 62590 Putrajaya, MALAYSIA
 Phone: +603 8883 3552
 Fax: +603 8889 3815
 E-mail: ruhana_latif@moh.gov.my

Siti Noorbaiyah ABDUL MALEK
 Assoc.Prof. Food Technology Programme,
 Faculty of Applied Science
 Universiti Teknologi Mara
 40450 Shah Alam, MALAYSIA
 Phone: +603 5544 4611
 Fax: +603 5544 4562
 E-mail: sitin865@salam.uitm.edu.my

Mali

Malí

Sekouba KEITA
 Agence Nationale de La Sécurité Sanitaire des
 Aliments(ANSSA)
 P.O.BOX 2362
 Bamako MALI
 Phone: +223 2220754
 Fax: +223 2220747
 E-mail: scodexmali@yahoo.fr

Gaoussou KANOUTE
 Executive Director
 National Quality Control Laboratory of Health
 P.O. Box 232
 Bamako MALI
 Phone: +223 2224770
 Fax: +223 2232281
 E-mail: pgkanoute@yahoo.fr

Mexico
Mexique
México

Carlos ALMANZA
 Gerente de Evaluación Epidemiológica de Riesgos
 /COFEPRIS/Secretaria de Salud
 Monterrey 33 Col. Roma, Deleg. Cuauhtemoc
 C.P. 06700
 México, D.F. MÉXICO
 Phone: +5255 55148583
 E-mail: carlosalmanza@salud.gob.mx

Mongolia
Mongolie
Mongolia

Batsuuri NANTSAG
 State Secretary of Ministry Food and Agriculture
 Government Building, Peace avenue 16a
 Ulaanbaatar-210349 MONGOLIA
 Phone: +976 11 262802, +976 99115785
 Fax: +976 11 452554, +976 11 262853
 E-mail:
[ng_batsuuri@yahoo.com/dkhisigjargal@yahoo.com/
 n_odelger2006@yahoo.com](mailto:ng_batsuuri@yahoo.com/dkhisigjargal@yahoo.com/n_odelger2006@yahoo.com)

Nepal
Népal

Arunanand MISHRA
 Deputy Director General
 Department of Food Technology and Quality Control
 Babar Mahal
 Kathmandu, NEPAL
 Phone: +97714262739
 Fax: +977 1 4262337
 E-mail: dftqc@mail.com.np

Netherlands
Pays-Bas
Países Bajos

Judith Wieke TAS
 PO Box 20350
 2500 EJ The Hague
 THE NETHERLANDS
 Phone: +31 70 340 6365
 Fax: +31 70 340 5554
 E-mail: jw.tas@minvws.nl

Niek SCHELLING
 National Codex Alimentarius Coordinator
 PO box 20401
 2500 EK The Hague
 THE NETHERLANDS
 Phone: +31 70 378 4426
 Fax: +31 70 378 6145
 E-mail: n.schelling@minlv.nl

New Zealand
Nouvelle-Zélande
Nueva Zelandia

John VAN DEN BEUKEN
 Programme Manager(Composition)
 NZFSA
 PO BOX 2835
 Wellington, NEW ZEALAND
 Phone: +64 4 8942581
 Fax: +64 4 8942583
 E-mail: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Janet GOODMAN
 Senior Food Adviser
 NZFSA, PO BOX 2835
 Wellington, NEW ZEALAND
 Phone: +64 4 894 2575
 Fax: +64 4 894 2583
 E-mail: janet.goodman@nzfsa.govt.nz

Nigeria
Nigéria

Abimbola Opeyemi ADEGBOYE
 Principal Regulatory Officer
 National Agency for Food and Drug Administration
 and Control
 Central Laboratory Complex Oshodi-Apapa
 Expressway, Oshodi, Lagos, NIGERIA
 Phone: +234 8053170810/+234 1 4772453
 Fax: +234 1 4772453
 E-mail:
bimbostica@yahoo.cm/nafdacrdiv@yahoo.co.uk

O A. ADENOLA
 Director (SGRD)
 Federal Ministry of Agriculture and Water Resources
 Abuja
 Nigeria

Talatu Kudi ETHAN
 Assistant Chief Standards Officer
 Standard Organization of Nigeria(SDN)
 13/14 Victoria Arobieke St., Lekki Phase 1,
 Lekki Lagos, NIGERIA
 Phone: +234 8033378217
 Fax: +234 12708246
 E-mail: talatuethan@yahoo.com

Norway
Norvège
Noruega

Ingvild Kristine TØMMERBERG
 Advisor
 PB 383
 2381Brumunddal, NORWAY
 Phone: +47 23216764
 Fax: +47 23216801
 E-mail: inkto@mattilsynet.no

Oman
Omán

Saleh AL-ZAODJALI
 Director
 P.O.BOX 550-P.C 113
 Muscat, OMAN
 Phone: +968 24813238
 Fax: +968 24815992
 E-mail: dgsm123@omantel.net.om

Philippines
Philippines
Filipinas

Alicia LUSTRE
 Director
 Food Development Center National Food Authority,
 Department of Agriculture
 FTI cor. DBP Avenue, FTI Complex
 Taguig City, Metro Manila
 PHILIPPINES
 Phone: +63 2 8384715
 Fax: +63 2 8384692
 E-mail: lustre@pacific.net.ph

Edgar CALBITAZA
 Food and Drug Regulation Officer
 Bureau of Food and Drugs Civic Drive
 Filinvest Corporate City,
 Alabang Muntinlupa PHILIPPINES
 Phone: +63 2 8424584
 Fax: +63 2 8424625
 E-mail: e_calbitaza@yahoo.com

Poland
Pologne
Polonia

Joanna GAJDA
 Head of Food Additives Laboratory
 Department of Food Research
 24 Chocimska Str.
 00-79 Warsaw POLAND
 Phone: +48 22 54 21 335
 Fax: +48 22 54 21 225
 E-mail: jgajda@pzh.gov.pl

Republic of Korea
République de Corée
República de Corea

Gui Im MOON
 Deputy Director
 Korea Food and Drug Administration
 231 Jinheung-ro, Eunpyung-ku,
 Seoul 122-704, REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 2 380 1687
 Fax: +82 2 385 1399
 E-mail: luna@kfda.go.kr

Yanghee CHO
 Director
 Div. Technical Regulatory and QA, Amway Korea Ltd.
 4F Textile Bldg., #944-31, Daechi-3Dong, Gangnam-
 Gu
 Seoul REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 2 3468 6170
 Fax: +82 2 3468 6249
 E-mail: yang-hee_cho@amway.com

Jaeho HA
 Principal Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 #San 46-1, Baekhyun-Dong, Bundang-Gu
 Seongnam-Si, Gyeonggi-Do
 REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 31 780 9127
 Fax: +82 31 780 9264
 E-mail: jhkfri@kfri.re.kr

Kyu-Jai HAN
 Senior Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 #San 46-1, Baekhyun-Dong, Bundang-Gu
 Seongnam-Si, Gyeonggi-Do
 REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 31 780 9120
 Fax: +82 31 780 9264
 E-mail: hankj@kfri.re.kr

Yooran KIM
 Senior Researcher
 Korea Food and Drug Administration
 231 Jinheung-ro, Eunpyung-ku,
 Seoul 122-704, REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 2 380 1347
 Fax: +82 2 385 2461
 E-mail: yurani00@kfda.go.kr

Eunho PARK
 National Agriculture Products Quality Management
 Service
 560,3ga,Dangsan-Dong, Youngdeungpo-Gu
 Seoul REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 22165 6140
 Fax: +82 2 2165 6008
 E-mail: giyo0604@naqs.go.kr

Jae Ho WOON
Deputy Director
National Veterinary Research and Quarantine Service/
480 Anyang 6-dong, Manan-gu, Anyang city,
Gyeonggi province
430-824 Anyang REPUBLIC OF KOREA
Phone: +82 31 467 1992
Fax: +82 31 467 1989
E-mail: woonjh@nvrqs.go.kr

Serbia
Serbie

Ivan STANKOVIC
Professor of Bromatology and Food Safety Control
Institute of Bromatology, Faculty of Pharmacy
450 Vojvode Stepe
11000 Belgrade SERBIA
Phone: +381 11 3970379
Fax: +381 11 3972840
E-mail: istank@pharmacy.bg.ac.yu or
istank2003@yahoo.com

Slovenia
Slovénie
Eslovenia

Urska BLAZNIK
Research Scientist
National Institute of Public Health
Trubarjeva 2
1000 Ljubljana SLOVENIA
Phone: +38 612441587
Fax: +38 612441471
E-mail: urska.blaznik@ivz-rs.si

South Africa
Afrique du Sud
Sudáfrica

Maryke HERBST
Assistant Director
Private Bag X828
Pretoria SOUTH AFRICA
Phone: +12 3120164
Fax: +12 3123180
E-mail: herbsm@health.gov.za

Moira BYERS
Researcher
PO Box 41417, Craighall, 2024
Jonannesburg SOUTH AFRICA
Phone: +11 7895777
Fax: +865 144 190
E-mail: mby@cgcsa.co.za

Spain
Espagne
España

Augusta GIL
Jefe Servicio Normativa Tecnica
AESAN
Paseo Habana 74 TN 6º A
28036 Madrid SPAIN
Phone: +34 913380664
Fax: +34 913380169
E-mail: agile@msc.es

Sudan
Soudan
Sudán

Meyada Mohamed HASSAN AWAD ELKARIEM
Senior Official
Sudanese Standards and Metrology Organization
Phone: +249 1 22316578
Fax: +249 1 83774852
E-mail: maelkareem@hotmail.com

Sweden
Suède
Suecia

Marianne SJÖBLOM
Head of Section
Ministry of Agriculture
Mäster Mikael's gata 6
116 20 Stockholm SWEDEN
Phone: +046 8 4051121
Fax: +046 8 206496
E-mail: marianne.sjoblom@agriculture.ministry.se

Evelyn JANSSON ELFBERG
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Box 622
SE-75126 Uppsala SWEDEN
Phone: +46 18 175500
Fax: +46 18 105848
E-mail: evelyn.jansson.elfberg@slv.se

Switzerland
Suisse
Suiza

Michel DONAT
Head of Section Foodstuff and Commodities
Direction Unit Consumer Protection
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern SWITZERLAND
Phone: +41 31 322 95 81
Fax: +41 31 322 95 74
E-mail: michel.donat@bag.admin.ch

Karin FELTES
Global Regulatory Affairs Manager
DSM Nutritional Products
PO Box 3255
Basle SWITZERLAND
Phone: +41 61 688 13 66
Fax: +41 61 688 13 47
E-mail: karin.feltes@dsm.com

Hervé NORDMANN
Director, Scientific & Regulatory Affairs
Ajinomoto
CH-1143 Apples SWITZERLAND
Phone: +41 21 800 37 63
Fax: +41 21 800 40 87
E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

Manfred LÜTZOW
Saqual GmbH
Zürcherstrasse 147
CH-5432 Neuenhof SWITZERLAND
Phone: +41 56 406 23 58
Fax: +41 56 406 23 59
E-mail: maluetzow@saqual.com

Danielle MAGNOLATO
Regulatory Affairs Manager
Givaudan Schweiz AG
CH-8310 Kempthal SWITZERLAND
Phone: +41 52 354 08 04
Fax: +41 52 354 08 17
E-mail: danielle.magnolato@givaudan.com

Afsaneh Mohammad SHAFII
Regulatory Advisor
Nestec Ltd.
CH-1800 Vevey SWITZERLAND
Phone: +41 21 924 3982
Fax: +41 21 924 4547
E-mail: afsaneh.shafii@nestle.com

Mark STAUBER
Direction Unit Consumer Protection
Section Foodstuff and Commodities
Swiss Federal Office of Public Health
Unit Consumer Protection Directorate
CH-3003 Bern SWITZERLAND
Phone: +41 31 322 95 59
Fax: +41 31 322 95 74
E-mail: mark.stauber@bag.admin.ch

Thailand
Thaïlande
Tailandia

Somchai CHARNNARONGKUL
Deputy Secretary General
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nok Avenue
Bangkok THAILAND
Phone: +662 2803882
Fax: +662 2803886
E-mail: tosomchai@yahoo.com

Churairat ARPANANTIKUL
Secretary-General of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center,
Zone C, 4th Floor,
60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey 10110
Bangkok THAILAND
Phone: +6689 480 8381
Fax: +662 345 1281-3
E-mail: churairat.arpanantikul@intl.pepsico.com

Pornphan INTUSATITAYAKUL
Senior Technical Officer
Thai Frozen Foods Association
92/6 6th Fl. Sathorn Thani II, North Sathorn Rd.,
Bangkok THAILAND
Phone: +662 2355622
Fax: +662 2355625
E-mail: pornphan@thai-frozen.or.th

Vanida KHAOTHIAR
Food Technologist
Food and Drug Administration
Nonthaburi THAILAND
Phone: +662 5907126
Fax: +662 5907177
E-mail: vdkt@fda.moph.go.th

Jutima LIKITRATANAPORN
Thailand Food and Drug Administration
Nonthaburi THAILAND
Phone: +662 5907207
Fax: +662 5907011
E-mail: july@fda.moph.go.th

Nalinthip PEANEE
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nok Avenue
Bangkok THAILAND
Phone: +662 2831600 ext. 1182
Fax: +662 2831669
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

Tharathorn THANAWANICHNARM
Technical Administrator
Thai Food Processors' Association
170/21-22, 9th Floor Ocean Tower 1 Building, New-
Rachadapisek Rd., Klongtoey 10110
Bangkok THAILAND
Phone: +662 261 2684-6
Fax: +662 261 2996-7
E-mail: technical@thaifood.org

Kamlert WANTHANEE
Medical Scientist
Bureau of Quality and Safety of Food
Tiwanond Rd., 11000
Nonthaburi THAILAND
Phone: +662 951 0000 ext. 99626
Fax: +662 951 1023
E-mail: wanth@dmisc.moph.go.th

Togo

Egue KOKOU
 Director of Laboratory
 BP:1163
 Togo
 Phone: +228 2507448/9463943
 Fax: +228 2251559
 E-mail: eguekokou@yahoo.fr

**Uganda
Ouganda**

Geoffrey ONEN
 Senior Government Analyst
 Government Chemist and Analytical Laboratory
 P.O.BOX 2174 Kampala UGANDA
 Phone: +256712832871
 E-mail: onengff1@yahoo.com

**United Kingdom of Great Britain and Northern
 Ireland**
**Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du
 Nord**
Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte

Stephen JOHNSON
 Head of Food Additives
 Food Standards Agency
 125, Kingsway, Aviation House, Room 506
 London ENGLAND, WC2B 6NH
 Phone: +44 20 7276 8508
 Fax: +44 20 7276 8514
 E-mail: stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk

Glynis GRIFFITHS
 Senior Executive Officer
 Food Standards Agency
 Room 515c, Aviation House, 125 Kingsway
 London ENGLAND, WC2B 6NH
 Phone: +44 20 7276 8556
 Fax: +44 20 7276 8514
 E-mail: glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk

Brian WHITEHOUSE
 Consultant
 6 Church Bank, Richmond Road
 Bowdon, Cheshire WA14 3NW
 UNITED KINGDOM
 Phone: +44 161 928 6681
 Fax: +44 161 928 6681
 E-mail: brian@churchbank.demon.co.uk

United Republic of Tanzania
République-Unie de Tanzanie
República Unida de Tanzania

Claude J.S. MOSHA
 Chief Standards Officer,
 Head, Agriculture and Food Section,
 Tanzania Bureau of Standards
 P.O.BOX 9524
 Dar Es Salaam TANZANIA
 Phone: +255 22 2450206
 Fax: +255 22 2450959
 E-mail: cjsmoshar@yahoo.co.uk or
claudemosha@tbs.org.tz

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

Dennis KEEFE
 Manager, International Activities
 U.S.FDA, Center for Food Safety and Applied
 Nutrition, Office of Food Additive Safety
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740-3835
 USA
 Phone: +1 301 436 1284
 Fax: +1 301 436 2972
 E-mail: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Timothy ADAMS
 Scientific Director of the Flavor and Extract
 manufacturers ASS.
 1620 I Street NW
 Washington D.C. USA
 Phone: +1 202 331 2325
 Fax: +1 202 463 8998
 E-mail: tadams@therobertsgroup.net

Susan CARBERRY
 Supervisory Chemist
 U.S.FDA, Center for Food Safety & Applied Nutrition,
 Office of Food Additive Safety;
 5100 Paint Branch Parkway; HFS-265
 College Park, MD 2740-3835 USA
 Phone: +1 301 436 1269
 Fax: +1 301 436 2972
 E-mail: susan.carberry@fda.hhs.gov

Carrie HENDRICKSON
 Consumer Safety Officer
 U.S.FDA Center for Food Safety and Applied
 Nutrition
 Office of Food Additive Safety, 5100 Paint Branch
 Parkway, HFS-275
 College Park, MD 20740-3835 USA
 Phone: +1 301 436 1202
 Fax: +1 301 436 2964
 E-mail: carrie.hendrickson@fda.hhs.gov

Mark HEPP
 U.S.FDA; Center for Food Safety and Applied
 Nutrition
 Office of Food Additive Safety, 5100 Paint Branch
 Parkway, HFS-275
 College Park, MD, 20740-3835 USA
 Phone: +1 301 436 1203
 Fax: +1 301 436 2965
 E-mail: mark.hepp@fda.hhs.gov

Julia HOWELL
 President J.C. Howell Consulting, LLC
 1681 Villa Rica Road, SW
 Powder Springs, Georgia 30127 USA
 Phone: +1 770 439 6119
 Fax: +1 770 439 7977
 E-mail: jchowell1@aol.com

Mari KIRRANE
 Wine Technical Advisor
 Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau
 221 Main St, Suite 1340
 San Francisco, CA 94105 USA
 Phone: +1 415 625 5793
 Fax: +1 415 625 5781
 E-mail: mari.kirrane@ttb.gov

Fred SHINNICK
 Executive Director, Regulatory Affairs
 Senomyx, Inc.
 4767 Nexus Centre Drive
 San Diego, CA 92121 USA
 Phone: +1 858 646 8303
 Fax: +1 858 404 0750
 E-mail: fred.shinnick@senomyx.com

Dawn A. WILLIAMS
 Office of Scientific and Technical Advice
 USDA/FAS Market Access and Bilateral Issues
 Division Plant Branch
 Suite 5633 1400 Independence Ave. SW
 Washington, DC 20250 USA
 Phone: +1 202 720 0897
 Fax: +1 202 720 3799
 E-mail: dawn.williams@fas.usda.gov

Zambia Zambia

Gladys Chirwa KABAGHE
 Nutritionist-Food Quality
 Lusaka ZAMBIA
 Phone: +260 1 227803
 Fax: +260 1 221426
 E-mail: gladysckabaghe@yahoo.com

UNITED NATIONS AND SPECIALIZED AGENCIES

Food and Agriculture Organization of the UN (FAO)

Annika WENNBERG
 Senior Officer
 FAO Joint Secretary to JECFA,
 Nutrition and Consumer Protection Division,
 FAO, Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome ITALY
 Phone: +39 06 57053283
 Fax: +39 06 57054593
 E-mail: annika.wennberg@fao.org

World Health Organization (WHO)

Angelika TRITSCHER
 WHO Joint Secretary to JECFA
 Avenue Appia 20
 1211 Geneva SWITZERLAND
 Phone: +41 22 791 3569
 Fax: +41 22 791 4848
 E-mail: tritschera@who.int

Myoengsin CHOI
 Scientist
 Avenue Appia 20
 1211 Geneva SWITZERLAND
 Phone: +41 22 791 1523
 Fax: +41 22 791 4848
 E-mail: choim@who.int

Gerald MOY
 GEMS/Food Manager
 Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne
 Diseases
 1211 Geneva SWITZERLAND
 Phone: +41 22 791 3698
 Fax: +41 22 791 2111
 E-mail: moyg@who.int

Seongsoo PARK
 Scientist
 Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne
 Diseases
 20, Avenue Appia
 1211 Geneva SWITZERLAND
 Phone: +41 22 791 33 64
 Fax: +41 22 791 48 07
 E-mail: parks@who.int

INTERNATIONAL INTERGOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**International Organization of Vine and Wine (OIV)**

Jean-Claude RUF
 Head of Scientific and Technical Department
 18 rue d'Aguesseau
 Paris FRANCE
 Phone: +33 1 44 94 80 94
 Fax: +33 1 42 66 90 63
 E-mail: jruf@oiv.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**European Cereals Starch Industry Association (AAC)**

Huan LI
 Executive of Regulatory Affairs
 43, Avenue des Arts
 Bruxelles BELGIUM
 Phone: +32 2 289 6760
 Fax: +32 2 513 5592
 E-mail: aaf@aaf-eu.org

Association internationale pour le développement des gommés naturelles (AIDGUM)

John LUPIEN
 Via Aventina,30
 00153 Rome ITALY
 Phone: +39 06 5725 0042
 Fax: +39 06 574 3786
 E-mail: john@jrlupien.net

Association of Manufactures and Formulators of Enzyme Products (AMFEP)

Mette Marie LADEGAARD
 Regulatory Affairs Manager
 Novozymes A/S
 Krogshøjvej 36
 DK-2880 Bagsvaerd
 Denmark
 Phone: +45 4442 3073
 Fax: +45 4498 4647
 E-mail: mml@novozymes.com

Huub SCHERES
 Regulatory Affairs Director
 Genencor, Danisco Division
 Danisco_Genencor, Archimedesweg 30
 2333 CN Leiden
 Netherlands
 Phone: +31 0 71 568 6168
 Fax: +31 0 71 568 6169
 E-mail: huub.scheres@danisco.com

BIOPOLYMER INTERNATIONAL

Jean-Claude ATTALE
 Regulatory Affairs Director
 Avenue des Gaulois, 9
 B-1040 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 736 53 54
 Fax: +33 1 39 04 67 99
 E-mail: biopolymer@ecco-eu.com
 or jean-claude.attale@cargill.com

European Committee of Sugar Producers (CEFS)

Oscar RUIZ DE IMANA
 Head of Scientific & Regulatory Affairs
 Avenue Tervuren 182
 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 7620760
 Fax: +32 2 7710026
 E-mail: oscar.ruiz@cefs.org

Confederation of the Food and Drink Industries of the EU (CIAA)

Michael KNOWLES
 Group SRA Director
 Coca-Cola European Union Group
 Chaussee de Mons, 1424
 1070 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 559 2710
 Fax: +32 2 559 2378
 E-mail: mknowles@eur.ko.com

European Food Emulsifier Manufacturers' Association (EFEMA)

Lisa JENSEN
 Regulatory Affairs Advisor
 Danisco
 Edwin Rahrs Vej 38
 DK-8220 Brabrand
 Denmark
 Phone: +45 89435123
 Fax: +45 89435169
 E-mail: lisa.jensen@danisco.com

European Flavour & Fragrance Association (EFFA)

Dan DILS
 Executive Director
 Avenue des Arts, 6
 1210 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 214 20 40
 Fax: +32 2 230 02 65
 E-mail: ddils@effaorg.org

Enzyme Technical Association (ETA)

Michael AUERBACH
 Senior Science Advisor
 Danisco USA Inc.
 565 Taxter Road, Ste. 590
 Elmsford, New York, 10523-2300
 USA
 Phone: 800-255-6837 ext. 2506 / +913 764 8100
 Fax: +1 914 592 1407
 E-mail: michael.auerbach@danisco.com

European Wax Federation (EWF)

Alexandra HADJIYIANNI
 Secretariat General
 165 Boulevard du Souverain
 1160 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 5669131
 Fax: +32 2 5669111
 E-mail: alexandra.hadjiyianni@wax.org

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

Peter Berry OTTAWAY
 Technical Advisor
 50, Rue de l'Association
 Brussels-1000 BELGIUM
 Phone: +32 2 2091155
 Fax: +32 2 2233064
 E-mail: secretariat@iadsa.be

David PINEDA ERENO
 Manager, Regulatory Affairs
 50, Rue de l'Association
 Brussels-1000 BELGIUM
 Phone: +32 2 2091155
 Fax: +32 2 2233064
 E-mail: secretariat@iadsa.be

International Council of Beverages Associations (ICBA)

Paivi JULKUNEN
 Chair, ICBA Committee for Codex
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-Ku
 Tokyo 103-0022
 Japan
 Phone: +1 404 676 2677
 Fax: +1 404 598 2677
 E-mail: pjulkunen@na.ko.com

Simon BROOKE-TAYLOR
 Consultant
 BROOKE-TAYLOR & Co Pty Ltd
 P.O. Box 544
 Bright Vic 3741
 AUSTRALIA
 Phone: +61 03 5750 1893
 Fax: +61 03 5750 1893
 E-mail: simon@brooketaylor.com.au

Nancy HIGLEY
 Technical Advisor
 ICBA
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-Ku
 Tokyo 1030022
 Japan
 Phone: +1 914 742 4856
 Fax: +1 914 749 3356
 E-mail: nancy.higley@pepsi.com

Kensuke WATANABE
 Technical Advisor
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-Ku Tokyo, Japan
 Tokyo 103-0022
 Japan
 Phone: +81 3 3270 7300
 Fax: +81 3 3270 7306
 E-mail: ken-watanabe@suntoryfoods.co.jp

International Chewing Gum Association (ICGA)

John ELDRED
 Counsel
 C/O, Keller and Heckman
 Suite 3604, The Bund Center, 222 Yan'an Dong Lu
 Shang Hai 200002
 China
 Phone: +86 21 6335 1000
 Fax: +86 21 6335 1618
 E-mail: eldred@khlaw.com

Jean SAVIGNY
 Counsel
 Rue Blanche 25
 Brussels 1060 BELGIUM
 Phone: +32 2 5410570
 E-mail: savigny@khlaw.be

Thomas VOLLMUTH
 Director, Wm. Wrigley Jr. Company
 1132 Blackhawk Street,
 Chicago, IL 60622 USA
 USA
 Phone: +1 312 794 6024
 Fax: +1 312 794 6162
 E-mail: thomas.vollmuth@wrigley.com

International Council of Grocery Manufacturers Associations (ICGMA)

Peggy ROCHETTE
 Sr. Director International Policy
 Grocery Manufacturers Association
 1350 I Street NW
 Washington DC
 USA
 Phone: +1 202 639 5921
 Fax: +1 202 639 5991
 E-mail: prochette@fpa-food.org

International Dairy Federation (IDF/FIL)

Aur lie DUBOIS
 Assistant to the Technical Director
 International Dairy Federation
 Diamant Building
 80, Boulevard Auguste Reyers
 1030 Brussels BELGIUM
 Phone: +32 2 706 8645
 Fax: +32 2 733 0413
 E-mail: adubois@fil-idf.org

Allen RAY SAYLER
 Senior Director
 International Dairy Foods Association
 1250 H Street, North West Suite 900
 Washington, DC 20005
 USA
 Phone: +1 202 220 3544
 Fax: +1 202 331 7820
 E-mail: asayler@idfa.org

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

International Food Additives Council (IFAC)

Franklin FENG
 Technical Services Supervisor
 CP Kelco, 701, Xingyuan Tech Plaza,
 No. 481 Guiping Rd.
 Shanghai 200233
 China
 Phone: +86 21 5175 8488
 E-mail: franklin.feng@cpkelco.com

Lyn O'Brien NABORS
 President
 1100 Johnson Ferry Road – Suite 300
 Atlanta, Georgia 30084
 USA
 Phone: +1 404 252 3663
 Fax: +1 404 252 0774
 E-mail: lnabors@kellencompany.com

Jacky FEI
 Technical Sales Manager
 CP Kelco, 701, Xingyuan Tech Plaza,
 No.481 Guiping Rd.
 Shanghai 200233
 China
 Phone: +86 21 5175 8488
 E-mail: jacky.fei@cpkelco.com

Richard GREEN
 Director, Regulatory Affairs
 CP Kelco, 8355 Aero Drive
 San Diego, CA 92123
 USA
 Phone: +1 858 467 6549
 Fax: +1 858 467 6505
 E-mail: rick.green@cpkelco.com

Randy MA
 11/F, R.1177, Block A, Gateway Plaza
 No.18 Xiaguangli,Chaoyang District
 Beijing
 China
 Phone: +86 10 592 31096
 Fax: +86 10 592 31090
 E-mail: rma@kellencompany.com

Cloris TIAN
 Regulatory Specialist
 Shanghai Colorcon
 No.688 Chungdong Road, Shanghai,
 Xinzhuang Industry Zone
 China
 Phone: +86 21 5442 2222
 Fax: +86 21 5442 2229
 E-mail: ctian@colorcon.com

Alfons WESTGEEST
 Avenue Marcel Thiry 204
 B-1200 Brussels BELGIUM
 Phone: +322 664 9610
 Fax: +322 774 9690
 E-mail: awestgeest@kelleneurope.com

Institute of Food Technologists (IFT)

Cory BRYANT
 Sr. Research Scientist
 1025 Connecticut Ave. NW, Suite 503
 Washington, DC
 USA
 Phone: +1 202 330 4978
 Fax: +1 202 315 5168
 E-mail: cmbryant@ift.org

Rodney GRAY
 Vice President, Regulatory Affairs, Martek,
 Chair IFT Global Regulations and Policies Committee
 6480 Dobbin Road
 Columbia MD
 USA
 Phone: +1 443 542 2327
 Fax: +1 410 740 2985
 E-mail: rgray@martek.com

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

James HOW
Cargill
Beijing
China
Phone: +86 10 84863191ext823
Fax: +86 10 84863868
E-mail: james_how@cargill.com

Paul KUZNESOF
Pmkuznesof, LLC 8802 Leonard Drive
Silver Spring, MD 20910
USA
Phone: +1 301 585 1253
Fax: +1 301 585 1253
E-mail: paul.kuznesof@pmkuznesof.com

International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)

Bruno JUD
23, Boulevard des Capucines
PARIS France
Phone: +33 1 47428280
Fax: +33 1 47428281
E-mail: ifu@ifu-fruitjuice.com/bjud@unipektin.ch

International Glutamate Technical Committee (IGTC)

Masanori KOHMURA
Manager
15-1 Kyobashi, 1-Chome, Chuo-ku
Tokyo 104-8315
Japan
Phone: +81 3 5250 8184
Fax: +81 3 5250 8403
E-mail: masanori_kohmura@ajinomoto.com

International Organization of the Flavor Industry (IOFI)

Thierry CACHET
Scientific Director
Avenue des Arts 6
B-1210 Brussels
Belgium
Phone: +32 22142052
Fax: +32 22142069
E-mail: tcachet@iofiorg.org

International Pectin Producers' Association (IPPA)

Colin MAY
Executive Secretary
P.O.Box 151, Wellington
Hereford HR4 8YZ
England
Phone: +44 1432830529
Fax: +44 1432830716
E-mail: executive-secretary@ippa.info

International Sweeteners Association (ISA)

Frances HUNT
Secretary General
Avenue des Gaulois, 9
Brussels BELGIUM
Phone: +32 27365354
Fax: +32 27323427
E-mail: isa@ecco-eu.com

Robert PETERSON
VP Regulatory Affairs
Tate and Lyle 2200 E.Eldorado
Decatur, IL 60044
USA
Phone: 217 848 0643
Fax: 217 421 4753
E-mail: robert.peterson@tateandlyle.com

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Amandine DEVERGIES
Scientific and Regulatory Affairs
194 Rue de Rivoli
75001 Paris FRANCE
Phone: +33 1 53 45 87 87
Fax: +33 1 53 45 87 80
E-mail: andree.bronner@isdifederation.org

Lisa CRAIG
194 Rue de Rivoli
75001 Paris FRANCE
Phone: +33 1 53 45 87 87
Fax: +33 1 53 45 87 80
E-mail: andree.bronner@isdifederation.org

Xuejun ZHAO
194 Rue de Rivoli
75001 Paris FRANCE
Phone: +33 1 53 45 87 87
Fax: +33 1 53 45 87 80
E-mail: andree.bronner@isdifederation.org

Marinalg International

Eunice CUIRLE
Avenue Brugman 12 A Box 12
1060 Brussels
Belgium
Phone: +32 2 5383825
Fax: +32 2 5383826
E-mail: marinalg@marinalg.org

Natural Food Colours Association (NATCOL)

Mary O'CALLAGHAN
General Secretary
P.O. Box 3255, Boycestown
Carrigaline, Co. Cork
Ireland
Phone: +353 21 4919673
Fax: +353 21 491 9673
E-mail: secretariat@natcol.org

Pierre KIRSCH
Senior Scientist
Avenue du Pesage 18/Boite 13
1050 Brussels
Belgium
Phone: +32 4 73 97 40 02
E-mail: kirsch@khlaw.be

**Organisation des fabricants de produits
cellulosiques alimentaires (OFCA)**

George MANSVELD
Manager Regulatory Affairs Asia-Pacific
Kerkweide 27
Leidschendam
Netherlands
Phone: +31 651614279
Fax: +31 703902715
E-mail: gmansveld@herc.com

Dereke CHIH CHIEN TSAO
Manager Regulatory Affairs Asia-Pacific
Kerkweide 27
Leidschendam
Netherlands
Phone: +886932381765
Fax: +886 225044077
E-mail: dtsao@herc.com

SECRETARIAT

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

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

Noriko ISEKI
Senior Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome ITALY
Phone: +39 06570 53195
Fax: +39 06570 54593
E-mail: noriko.iseki@fao.org

Masashi KUSUKAWA
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome ITALY
Phone: +39 06 570 54796
Fax: +39 06570 54593
E-mail: masashi.kusukawa@fao.org

YmShik LEE
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome ITALY
Phone: +39 570 55854
Fax: +39 06570 54593
E-mail: ymsaik.lee@fao.org

Kazuaki MIYAGISHIMA
Secretary, Codex Alimentarius Commission
FAO/WHO Food Standards Programme, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome ITALY
Phone: +39 06570 54390
Fax: +39 06570 54593
E-mail: kazuaki.miyagishima@fao.org

Chinese Secretariat

Xiumei LIU
Chief Scientist
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing CHINA
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: xiumeiliu@ccfa.cc/secretariat@ccfa.cc

Yongxiang FAN
Director
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021 CHINA
Phone: +86 10 87720035
Fax: +86 10 87720035
E-mail: fyx@ccfa.cc

Fei GUO
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing CHINA
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: amoing0927@yahoo.com.cn

Xuegui KAN
Senior Consultant
Ministry of Health
No.1 Nanlu Xizhimenwai
Beijing 100044 CHINA
Phone: +86 10 87768526
Fax: +86 10 67711813
E-mail: kanxuegui@ccfa.cc

Ling LI
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021 CHINA
Phone: +86 10 87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: wcumsliling007@tom.com

Huanchen LIU
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021 CHINA
Phone: +86 10 87720035
Fax: +86 10 67711813
E-mail: hcflash@163.com

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

Jing TIAN
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021 CHINA
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: tianjing@ccfa.cc

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

Lihua ZHU
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
CDC, MOH
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021 CHINA
Phone: +86 10-87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: zhulihua2011@yahoo.com.cn

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

Tanja ÅKESSON
Codex Contact Point
P.O.Box 20401
2500 EK The Hague
THE NETHERLANDS
Phone: +31 70 3784045
Fax: +31 70 3786141
E-mail: t.z.j.akesson@Minlnv.nl

Annexe II**PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCÉDURE DU CODEX****MANDAT DU COMITE DUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES*****Mandat:***

- (a) afin d'établir ou adopter des limites maximales ~~autorisées~~ acceptables pour des additifs alimentaires particuliers;
- (b) afin de préparer des listes prioritaires d'additifs alimentaires pour l'évaluation des risques par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires;
- (c) afin d'assigner des classes fonctionnelles à des additifs alimentaires particuliers ;
- (d) afin de recommander des normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires pour adoption par la Commission;
- (e) Afin d'examiner les méthodes d'analyse pour la détermination des additifs dans l'aliment ; et
- (f) afin d'examiner et d'élaborer des normes ou des codes pour des sujets qui s'y rapportent tels que l'étiquetage des additifs alimentaires lorsqu'ils sont vendus tels quels.

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCÉDURE DU CODEX**PRINCIPES EN MATIÈRE D'ANALYSE DES RISQUES APPLIQUÉS PAR
LE COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LE COMITÉ DU CODEX SUR LES
CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS ~~COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
ET LES CONTAMINANTS~~****SECTION 1. CHAMP D'APPLICATION**

- 1) Le présent document couvre l'application des principes en matière d'analyse des risques par ~~le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC)~~ le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) et par le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA), respectivement. Pour les questions ne relevant pas de la compétence du JECFA, ce document n'exclut pas la prise en compte éventuelle de recommandations émanant d'autres organes d'experts internationalement reconnus, comme approuvées par la Commission.
- 2) Le présent document devrait être lu en relation avec les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex*.

SECTION 2. ~~LE CCFAC~~ CCFA, LE CCCF ET LE JECFA

- 3) Le ~~CCFAC~~ CCFA, le CCCF et le JECFA reconnaissent que la communication entre les responsables de l'évaluation des risques et les responsables de la gestion des risques joue un rôle critique dans leurs activités d'analyse des risques.
- 4) Le ~~CCFAC~~ CCFA, le CCCF et le JECFA devraient continuer à mettre au point des procédures pour renforcer la communication entre les deux comités.
- 5) Le ~~CCFAC~~ CCFA, le CCCF et le JECFA devraient faire en sorte que leurs contributions au processus d'analyse des risques impliquent toutes les parties intéressées et soient entièrement transparentes et soigneusement documentées. Tout en respectant les préoccupations légitimes visant à préserver la confidentialité, les documents devraient être mis sans retard à la disposition de toutes les parties intéressées, sur demande.
- 6) Le JECFA, en consultation avec le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF, devrait poursuivre l'élaboration de critères de qualité minimale applicables aux données nécessaires pour effectuer des évaluations des risques. Le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF utilisent ces critères pour dresser la liste des substances prioritaires destinées au JECFA. Le Secrétariat du JECFA devrait vérifier si ces critères de qualité minimale ont été respectés lorsqu'il établit l'ordre du jour provisoire des réunions du JECFA.

SECTION 3. ~~LE CCFAC~~ LE CCFA ET LE CCCF

- 7) Il incombe principalement au ~~CCFAC~~ CCFA et au CCCF de formuler des propositions concernant la gestion des risques, qui seront soumises à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption.
- 8) Le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF doivent fonder leurs recommandations à l'intention de la Commission du Codex Alimentarius sur les évaluations des risques, analyses de sécurité comprises¹, effectuées par le JECFA sur des additifs alimentaires, des substances toxiques d'origine naturelle et des contaminants présents dans les aliments.

¹ Par évaluation de la sécurité sanitaire, on entend un processus scientifique consistant: 1) à déterminer une dose sans effet observé pour un agent chimique, biologique ou physique, à partir d'études sur l'alimentation animale et d'autres considérations scientifiques; 2) à appliquer des facteurs de sécurité sanitaire pour déterminer une DJA ou une ingestion tolérable; et 3) à comparer la DJA ou l'ingestion tolérable à l'exposition probable à l'agent (définition provisoire destinée à être modifiée lorsque la définition du JECFA sera disponible).

- 9) Dans le cas où le JECFA a effectué une analyse de sécurité et où le ~~CCFAC~~ CCFA, le CCCF ou la Commission du Codex Alimentarius décide que des avis scientifiques supplémentaires sont nécessaires, le ~~CCFAC~~ CCFA, le CCCF ou la Commission du Codex Alimentarius peut demander expressément au JECFA les avis scientifiques dont il (elle) a besoin pour prendre une décision concernant la gestion des risques.
- 10) Les recommandations du ~~CCFAC~~ CCFA à la Commission du Codex Alimentarius concernant la gestion des risques liés aux additifs alimentaires doivent être fondées sur les principes énoncés dans le préambule et les annexes pertinents de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.
- 11) Les recommandations du ~~CCFAC~~ CCCF à la Commission du Codex Alimentarius concernant la gestion des risques liés à des contaminants et à des substances toxiques présentes naturellement doivent être fondées sur les principes énoncés dans le préambule et les annexes pertinents de la Norme générale Codex pour les contaminants et les substances toxiques présentes naturellement dans les denrées alimentaires.
- 12) Les recommandations du ~~CCFAC~~ CCFA et du CCCF à la Commission du Codex Alimentarius portant sur des dispositions relatives à la santé humaine et à la sécurité sanitaire des aliments figurant dans des normes alimentaires doivent être fondées sur les évaluations des risques effectuées par le JECFA et sur d'autres facteurs légitimes à prendre en compte pour garantir la protection de la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, conformément aux *Critères pour la prise en considération des autres facteurs mentionnés dans la deuxième Déclaration de principes*.
- 13) Les recommandations du ~~CCFAC~~ CCFA et du CCCF à la Commission du Codex Alimentarius relatives à la gestion des risques doivent prendre en compte les incertitudes inhérentes à l'évaluation et les facteurs de sécurité décrits par le JECFA.
- 14) Le ~~CCFAC~~ CCFA doit approuver des niveaux d'utilisation maximaux uniquement pour les additifs pour lesquels: 1) le JECFA a établi des normes d'identité et de pureté et 2) le JECFA a effectué une évaluation de la sécurité ou procédé à une évaluation quantitative des risques.
- 15) Le ~~CCFAC~~ CCCF doit approuver des concentrations maximales uniquement pour les contaminants pour lesquels: 1) le JECFA a effectué une évaluation de la sécurité ou procédé à une évaluation quantitative des risques et 2) la concentration dans l'aliment peut être déterminée par des plans d'échantillonnage et des méthodes d'analyses appropriés, tels qu'adoptés par le Codex. Le ~~CCFAC~~ CCCF devrait tenir compte des capacités analytiques des pays en développement, sauf si des considérations de santé publique ne l'obligent à en décider autrement.
- 16) Le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF doivent tenir compte des différences dans les modes d'alimentation régionaux et nationaux et de l'exposition d'origine alimentaire, telles qu'évaluées par le JECFA, pour recommander des niveaux d'utilisation maximaux pour les additifs ou des concentrations maximales pour les contaminants et les substances toxiques naturellement présentes dans les aliments.
- 17) Avant de mettre définitivement au point ses propositions relatives aux concentrations maximales pour les contaminants et les substances toxiques naturellement présentes, le ~~CCFAC~~ CCCF doit demander l'avis du JECFA concernant la validité des données relatives à l'analyse et à l'échantillonnage, la répartition des concentrations de contaminants et de substances toxiques naturellement présentes dans les aliments et d'autres aspects techniques et scientifiques pertinents, y compris l'exposition d'origine alimentaire, selon qu'il sera nécessaire pour fonder scientifiquement ses conseils au ~~CCFAC~~ CCCF.
- 18) En établissant ses normes, codes d'usages et directives, le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF doivent indiquer clairement s'ils s'appuient non seulement sur l'évaluation des risques du JECFA, mais aussi sur d'autres facteurs légitimes à prendre en compte pour garantir la protection de la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, conformément aux *Critères pour la prise en considération des autres facteurs mentionnés dans la deuxième Déclaration de principes* et, si tel est le cas, en donner les raisons.

- 19) En matière de communication sur les risques, le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF attribuent un rang de priorité aux substances soumises à l'examen du JECFA, en vue d'obtenir la meilleure évaluation des risques possible, et ce dans le but de définir des conditions d'emploi sûres pour les additifs alimentaires et de fixer des concentrations maximales admissibles ou des codes d'usages pour les contaminants et les substances toxiques naturellement présentes dans les aliments.
- 20) Pour établir leur liste des substances soumises au JECFA à titre prioritaire, le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF doivent tenir compte des éléments suivants :
- la protection du consommateur (risques pour la santé et risques de pratiques commerciales déloyales) ;
 - le mandat du ~~CCFAC~~ CCFA et du CCCF;
 - le mandat du JECFA ;
 - le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius, ses programmes de travail pertinents et les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* ;
 - la qualité, la quantité, l'adéquation et la disponibilité des données nécessaires pour procéder à une évaluation des risques, y compris des données en provenance des pays en développement ;
 - la possibilité de terminer les travaux dans des délais raisonnables ;
 - la diversité des législations nationales et les obstacles au commerce international qui semblent en découler ;
 - l'impact sur le commerce international (l'importance du problème, par exemple, à l'échelon international) ;
 - les besoins et les préoccupations des pays en développement ; et
 - les travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.
- 21) En soumettant des substances au JECFA, le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF doivent fournir des données de base et expliquer clairement les raisons de la désignation de la substance chimique pour évaluation.
- 22) Le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF peuvent aussi mentionner une gamme d'options pour la gestion des risques, dans le but d'obtenir l'avis du JECFA sur les risques et sur la réduction probable des risques associés à chaque option.
- 23) Le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF demandent au JECFA d'examiner toutes les méthodes et directives envisagées par le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF pour évaluer les niveaux d'utilisation maximaux pour les additifs ou les concentrations maximales pour les contaminants et les substances toxiques naturellement présentes. Le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF présentent cette requête dans le but d'obtenir l'avis du JECFA sur les limites, l'applicabilité et la mise en œuvre d'une méthode ou d'une directive.

SECTION 4. LE JECFA

- 24) Il incombe principalement au JECFA d'effectuer les évaluations des risques sur lesquelles le ~~CCFAC~~ CCFA, le CCCF et, en dernier ressort, la Commission du Codex Alimentarius, fondent leurs décisions concernant la gestion des risques.
- 25) Les experts scientifiques du JECFA devraient être sélectionnés en fonction de leur compétence et de leur indépendance, en s'assurant que toutes les régions sont représentées.
- 26) Le JECFA devrait s'efforcer de fournir au ~~CCFAC~~ CCFA et au CCCF des évaluations des risques fondées sur des données scientifiques qui comprennent les quatre composantes de l'évaluation des risques telles qu'elles ont été définies par la Commission du Codex Alimentarius et des évaluations de la sécurité qui puissent servir de base aux décisions du ~~CCFAC~~ CCFA et du CCCF en matière de gestion des risques. Pour les contaminants et les substances toxiques naturellement présentes, le JECFA devrait déterminer dans la mesure possible les risques associés à diverses doses ingérées. Étant donné, toutefois, le manque de données adéquates, notamment sur l'homme, cela ne devrait être possible, dans un avenir prévisible, que dans un petit nombre de cas. Pour les additifs, le JECFA devrait continuer d'utiliser le processus d'évaluation de la sécurité sanitaire pour établir des DJA.

- 27) Le JECFA devrait s'efforcer de fournir des évaluations quantitatives des risques et des évaluations de la sécurité des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes qui soient fondées sur la science et transparentes.
- 28) Le JECFA devrait fournir au ~~CCFAC~~ CCFA et au CCCF des informations sur la faisabilité et les contraintes de l'évaluation des risques pour la population en général et pour des groupes particuliers et déterminer dans la mesure possible les risques potentiels pour les groupes de population les plus vulnérables (enfants, femmes en âge de procréer, personnes âgées, par exemple).
- 29) Le JECFA devrait aussi s'efforcer de fournir au ~~CCFAC~~ CCFA les normes d'identité et de pureté indispensables pour évaluer les risques associés à l'utilisation des additifs.
- 30) Le JECFA devrait s'efforcer de fonder ses évaluations des risques sur des données mondiales, y compris les données en provenance de pays en développement. Ces données devraient inclure les données de surveillance épidémiologique et les résultats d'études sur l'exposition.
- 31) Le JECFA est chargé d'évaluer l'exposition aux additifs, aux contaminants et aux substances toxiques naturellement présentes.
- 32) En évaluant l'ingestion d'additifs ou de contaminants et de substances toxiques naturellement présentes dans les aliments dans le cadre de ses évaluations des risques, le JECFA devrait tenir compte des différences régionales en matière d'alimentation.
- 33) Le JECFA devrait donner au ~~CCFAC~~ CCCF des avis scientifiques sur la validité et la distribution des données concernant les contaminants et les substances toxiques naturellement présentes dans les aliments qui ont été utilisées pour les évaluations de l'exposition et fournir des détails sur l'ampleur de la contribution d'aliments spécifiques à l'exposition, qui permettront au ~~CCFAC~~ CCCF de prendre des mesures ou de proposer des options appropriées en matière de gestion des risques.
- 34) Le JECFA devrait préciser au ~~CCFAC~~ CCFA et au CCCF l'ampleur et la cause des incertitudes inhérentes à ses évaluations des risques. En faisant part de ces informations, le JECFA devrait fournir au ~~CCFAC~~ CCFA et au CCCF une description de la méthodologie et des procédures qui lui auront permis de mesurer l'incertitude de son évaluation des risques.
- 35) Le JECFA devrait indiquer au ~~CCFAC~~ CCFA et au CCCF la base de toutes les hypothèses utilisées pour évaluer les risques, y compris les hypothèses par défaut rendant compte des incertitudes.
- 36) La contribution du JECFA aux travaux du ~~CCFAC~~ CCFA et du CCCF se limite à la présentation de ses délibérations et des conclusions de ses évaluations des risques et de la sécurité sanitaire d'une manière complète et transparente. La communication par le JECFA de ses évaluations des risques ne devrait pas inclure les conséquences de ses analyses sur le commerce, ni d'autres conséquences ne concernant pas la santé publique. Si le JECFA inclut des évaluations des risques liés à de nouvelles options en matière de gestion des risques, il devrait veiller à ce qu'elles soient conformes aux Principes de travail pour l'analyse des risques à appliquer dans le cadre du Codex Alimentarius et aux Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le ~~Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants~~ Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments.
- 37) Pour établir l'ordre du jour d'une réunion du JECFA, le secrétariat du JECFA travaille en coopération étroite avec le ~~CCFAC~~ CCFA et le CCCF pour faire en sorte que les priorités du ~~CCFAC~~ CCFA et du CCCF en matière de gestion des risques soient prises en compte en temps utile. En ce qui concerne les additifs alimentaires, le secrétariat du JECFA devrait normalement placer au premier rang des priorités les substances auxquelles une DJA provisoire ou une valeur équivalente a été attribuée. Devraient venir au deuxième rang les additifs alimentaires ou groupes d'additifs qui ont déjà été évalués et pour lesquels une DJA, ou une valeur équivalente, a été fixée, si l'on dispose pour eux de nouvelles données. Le troisième rang de priorité devrait être attribué normalement aux additifs alimentaires qui n'ont pas encore été évalués. En ce qui concerne les contaminants et les substances toxiques naturellement présentes, le secrétariat du JECFA devrait donner la priorité aux substances qui présentent à la fois un risque important pour la santé publique et un problème réel ou potentiel pour le commerce international.

- 38) Pour établir l'ordre du jour d'une réunion du JECFA, le secrétariat du JECFA devrait donner la priorité aux substances qui posent ou pourraient poser des problèmes dans le commerce international ou qui présentent un caractère d'urgence ou un risque imminent pour la santé publique.

Annexe IV

**ACTION REQUISE EN CONSEQUENCE DES CHANGEMENTS DANS LA DOSE
JOURNALIERE ADMISSIBLE (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES
DECOULANT DE LA SOIXANTE-SEPTIEME REUNION DU JECFA**

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du trente-neuvième session du CCFA
160b	Extraits d'annatto : Annatto B - solvant-bixine extraite (≥85 % bixine, ≤2.5% norbixine) Annatto E – bixine aqueuse transformée(≥25 % bixine, ≤7% norbixine) Annatto C - solvant norbixine extraite (≥85 % norbixine) Annatto F - alcali norbixine transformée, acide précipité (≥35% norbixine) Annatto G - alcali norbixine transformée, acide non précipité (≥15 % norbixine)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assigne SIN 160b au groupe d'additif alimentaire des extraits d'annatto , SIN 160b (i) pour les extraits d'annatto, basée sur la bixine (annatto B et E) et SIN 160b (ii) aux extraits d'annatto, basée sur la norbixine (annatto C, F and G), respectivement (voir point 10b de l'ordre du jour). 2. interrompt le travail sur tous les projets et avant-projets de dispositions actuelles pour les extraits d'annatto dans la NGAA (voir point 7 a de l'ordre du jour). 3. Requier des propositions relatives aux limites d'emploi maximales acceptables pour les extraits d'annatto basées sur la bixine ou la norbixine pour introduction dans la NGAA. 4. Requier des commentaires proposant des limites d'emploi maximales acceptables afin de préciser le type d'extraits annatto ainsi que la base (bixine ou norbixine) pour la limite d'emploi maximale acceptable pour introduction dans la norme du Codex pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006). 5. Requier que les comités du Codex suivants précisent le type d'extraits d'annatto ainsi que la base (bixine ou norbixine) pour les limites d'emploi maximales acceptables pour les extraits d'annatto dans leurs normes: <ol style="list-style-type: none"> a. CCMMP: fromage non transformé, y compris le fromage frais (CODEX STAN 221-2001). Fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété (CODEX STAN A-8(a)-1978); fromage transformé et fromage fondu pour tartine (CODEX STAN A-(b)-1978); Préparations à base de fromage fondu (CODEX STAN A-8(c)-1978); Norme générale pour les fromages (CODEX STAN A-6-1978); et les projets de normes pour les fromages individuels renus à l'étape 8 à la 29^{ème} session de la commission du Codex Alimentarius. b. CCMMP: Catégorie d'aliments de la NGAA 02.2.1.1 (Beurre et beurre concentré) qui est mentionné dans la Norme Codex pour le beurre (CODEX STAN A01-1971). c. CCFO: matières grasses et huiles anhydres non couvertes par les normes individuelles (CODEX STAN 19-1981), Graisses animales désignées (CODEX STAN 211-1999). d. CCFFP: Bâtonnets de poisson surgelés (Bâtonnets),

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du trente-neuvième session du CCFA
		<p>portions de poisson et filets de poisson panés ou à frire (CODEX STAN 166-1989).</p> <p>e. CCPFV: Cornichon saumuré (CODEX STAN 115-1981).</p> <p>6. Informe les Comités du Codex que le JECFA a révisé la DJA ainsi que les normes d'identité et de pureté relatives aux extraits d'annatto.</p>
160d	Lycopene (synthétique)	<p>1. Assigne SIN 160d au groupe d'additifs des lycopènes et SIN 160d (i) et 160d (iii) à la lycopène (synthétique) et la lycopène issue de <i>Blakeslea trispora</i>, respectivement (voir point 10b de l'ordre du jour).</p> <p>2. Requier des informations sur le besoin technologique et les limites maximales pour la lycopène pour introduction dans la NGAA.</p>
-	Lycopene issue de <i>Blakeslea trispora</i>	
235	Natamycin (aka pimaricin)	Informe le CCMMP de l'évaluation de l'exposition mise à jour exécutée par le JECFA et la conclusion que la DJA n'est probablement pas excédée.
216	parahydroxybenzoate de propyle (p-hydroxybenzoate de propyle_aka)	<p>1. Interrompe le travail sur tous les projets et avant-projets des dispositions actuelles dans la NGAA pour le parahydroxybenzoate de propyle sous le groupe d'additifs "p-hydroxybenzoates," et recommande à la Commission du Codex Alimentarius (CAC) de révoquer les dispositions existantes dans les normes de produits pertinentes (par ex. la confiture (conserves de fruit) et les gelées (CODEX STAN 79-1981) et la Mangue Chutney (CODEX STAN 160-1987)).</p> <p>2. De demander à la Commission du Codex Alimentarius de retirer la norme du Codex pour le parahydroxybenzoate de propyle (voir point 11 de l'ordre du jour).</p>
541i, 541ii 523 554 556 559	<p>Tous les additifs alimentaires contenant de l'aluminium inclus dans la NGAA (avant-projet, projet et adopté):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phosphates d'aluminium sodique (acide et de base) - sulfate d'aluminium ammonique - Silicate d'aluminium sodique (Silicate alumino-sodique) - Silicate alumino-calcique - Silicate d'aluminium 	<p>1. Requier des informations sur le besoin technologique ainsi que les limites d'emploi acceptables, en particulier pour ces additifs alimentaires pour lesquels la limite d'emploi est seulement limitée par les BPF en vue d'introduire les dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA par la prochaine réunion du CCFA en 2008.</p> <p>2. Retirer le silicate alumino-sodique (SIN 554), le silicate alumino-calcique (SIN 556) et le silicate d'aluminium (SIN 559) du tableau 3 de la NGAA à la réunion du CCFA en 2010.</p> <p>3. D'examiner les dispositions dans la NGAA pour les additifs contenant de l'aluminium en même temps afin d'assurer que des limites maximales tolérables d'emploi soient établies.</p>

Annexe V

**ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA CONFIRMATION ET/OU DE LA RÉVISION DES LIMITES
MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES
CITÉES DANS LES NORMES CODEX**

COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME (vingt-huitième session)

Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (à l'étape 8) (ALINORM 07/30/26 Annexe III)

SECTION A. Préparation pour nourrissons

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs cités dans cette section ou dans la liste consultative Codex des sels minéraux et des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants (CAC/GL 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits dans la section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris d'un additif alimentaire) utilisés dans la fabrication de cet aliment, dans les conditions suivantes:

- a) la quantité d'additif alimentaire dans la matière première ou autre ingrédient (y compris un additif alimentaire) ne doit pas dépasser la limite maximale spécifiée; et
- b) l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne doit pas contenir l'additif alimentaire en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation des matières premières ou autres ingrédients dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert formulées dans le Préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CAC/STAN 192-1995).

L'utilisation des additifs alimentaires suivants est acceptable dans la fabrication des préparations pour nourrissons, comme décrite dans la section 2.1 de la présente norme (dans 100 ml de produit, prêt pour la consommation préparé selon les instructions du fabricant, sauf indication contraire):

État d'avancement de la confirmation du texte cité ci-dessus: Adopté par le 39^{ème} CCFA

SECTION B: Préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

« Des additifs alimentaires supplémentaires peuvent être nécessaires dans les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons. Les autorités nationales définiront cette utilisation. »

État d'avancement de la confirmation du texte cité ci-dessus: Non adopté au 39^{ème} CCFA

SIN	Additif	Limite maximale dans 100 ml de produit	État d'avancement de la confirmation:
Épaississants			
412	Gomme de guar	0,1 g dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées.	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
410	Gomme de caroube	0,1 g dans tous les types de préparations pour nourrissons.	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
1412	Phosphate de diamidon	0,5 g seul ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de soja.	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
1414	Phosphate de	2,5 g seul ou en combinaison uniquement dans	Adoptée par le 39 ^{ème}

SIN	Additif	Limite maximale dans 100 ml de produit	État d'avancement de la confirmation:
	diamidon acétylé	les protéines hydrolysées et/ou dans les préparations pour nourrissons à base d'acides aminés	CCFA
1413	Phosphate de diamidon phosphaté		Adoptée par le 39^{ème} CCFA
1440	Amidon hydroxypropylique		Adoptée par le 39^{ème} CCFA
407	Carragenane ¹	0,03 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrissons à base de lait nature et de soja 0,1 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés	NON adoptée au 39^{ème}. En attente de l'évaluation par le JECFA en juin 2007
Émulsifiants			
322	Lécithines	0,5 g dans tous les types de préparations pour nourrissons ²	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
471	Mono- et diglycérides	0,4 g dans tous les types de préparations pour nourrissons ²	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
Régulateurs de l'acidité			
524	Hydroxyde de sodium	0,2 g seul ou en combinaison et dans les limites fixées pour le sodium, le potassium et le calcium dans la section 3.1.3 (e) dans tous les types de préparations pour nourrissons	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
500ii	Carbonate acide de sodium		Adoptée par le 39^{ème} CCFA
500i	Carbonate de sodium		Adoptée par le 39^{ème} CCFA
525	Hydroxyde de potassium		Adoptée par le 39^{ème} CCFA
501ii	Carbonate acide de potassium		Adoptée par le 39^{ème} CCFA
501i	Carbonate de potassium		Adoptée par le 39^{ème} CCFA
526	Hydroxyde de calcium		Adoptée par le 39^{ème} CCFA
270	Acide lactique L(+)		Dans les limites des BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons
330	Acide citrique	Dans les limites des BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
331	Citrate de sodium	Dans les limites des BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons	NON adoptée au 39^{ème} CCFA en tant que citrate de sodium citrate (SIN 331). Adoptée par le 39^{ème} CCFA en tant que dispositions distinctes pour le citrate biacide de sodium (SIN 331i) et le citrate trisodique (331iii)
332	Citrate de potassium	Dans les limites des BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons	Adoptée par le 39^{ème} CCFA

¹ En attente de l'évaluation par le JECFA. Les autorités nationales peuvent limiter son utilisation jusqu'à ce que le JECFA ait effectué son évaluation.

² Si plus d'une des substances de SIN 322 et 471 sont ajoutées, la concentration maximale pour chacune de ces substances est abaissée, proportionnellement à la partie relative présente de l'autre substance.

SIN	Additif	Limite maximale dans 100 ml de produit	État d'avancement de la confirmation:
Antioxydants			
306	Mélange concentré de tocophérols	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons seul ou en combinaison	Adoptée par le 39 ^{eme} CCFA avec un numéro de SIN corrigé
304	Palmitate d'ascorbyle	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons seul ou en combinaison	Adoptée par le 39 ^{eme} CCFA après correction du numéro de SIN et suppression de « L-« » (aucune mention de restriction particulière pour la forme L- dans le rapport de la réunion du CCNFSDU)
Gaz d'emballage		Modification du nom de l'effet fonctionnel pour s'aligner sur le SIN	
290	Dioxyde de carbone	BPF	Adoptée par le 39 ^{eme} CCFA
941	Azote		Adoptée par le 39 ^{eme} CCFA

D. Avant-projet de liste consultative des additifs alimentaires utilisables comme éléments nutritifs (à l'étape 5) (ALINORM 07/30/26 Annexe V)

Pour des raisons de stabilité et de manutention sûre, certaines vitamines et autres nutriments doivent être adaptés à la consommation, par exemple comme les produits enrobés de gomme arabique, les préparations séchées par friction. À cet effet, les additifs alimentaires inclus dans les normes respectives données peuvent être utilisés. Par ailleurs, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés à titre de supports de nutriments.

État d'avancement de la confirmation du texte cité ci-dessus: Adopté par le 39^{ème} CCFA

SIN	Additif/support	Limite maximale dans les aliments prêts pour la consommation (mg/kg)	État d'avancement de la confirmation:
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	[10] ou [100]	NON adoptée. Le CCNSFDU doit identifier la concentration qui est technologiquement justifiée et réviser le nom pour s'aligner avec le SIN.
551	Dioxyde de silicium	10	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
421	Mannitol	10 (<u>pour la vitamine B₁₂ séchée par friction, 0,1% uniquement</u>)	Adoptée par le 39^{ème} CCFA avec la précision apportée dans la phrase entre parenthèse
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	100	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
301	Ascorbate de sodium	75 (<u>en enrobage des préparations de nutriments contenant des acides gras polyinsaturés (PUFA)</u>)	Adoptée par le 39^{ème} CCFA avec la précision apportée dans la phrase entre parenthèse et la modification du nom pour s'aligner avec le SIN

COMITE FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'ASIE (quinzième session)

Avant-projet de norme pour le gochujang (à l'étape 5) (ALINORM 07/30/15, Annexe II)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires cités ci-dessous peuvent être utilisés dans les limites de la quantité autorisée.

État d'avancement de la confirmation du texte cité ci-dessus: Adopté par le 39^{ème} CCFA

SIN	Additif	Limite maximale	État d'avancement de la confirmation:
4.1 Agents de conservation			
200	Acide sorbique	1000 mg/kg en tant qu'acide sorbique, seul ou en combinaison	Adoptée par le 39^{ème} CCFA avec la révision de la base de l'information en mg/kg. Demande d'explication concernant l'exclusion du sorbate de sodium (SIN 201).
202	Sorbate de potassium		
203	Sorbate de calcium		
4.2 Texturants			
452(i)	Polyphosphate de sodium	Dans les limites des BPF	Demande de fournir: 1) des précisions sur la catégorie fonctionnelle. Le SIN pour les polyphosphates ne reconnaît pas les texturants comme effet fonctionnel de ces substances. 2) une limite d'emploi maximale numérique, seul ou en combinaison, en tant que phosphore. Les phosphates ont une DJA numérique de groupe attribuée par le JECFA citée en tant que « phosphore ». Demande d'envisager: 3) de regrouper tous les phosphates dans la même catégorie fonctionnelle avec une limite maximale unique (5000 mg/kg).
452(ii)	Polyphosphate de potassium	Dans les limites des BPF	
4.3 Exaltateurs d'arôme			Modification du nom de l'effet fonctionnel pour s'aligner sur le SIN
621	Glutamate monosodique	Dans les limites des BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA avec modification du nom pour s'aligner avec le SIN.
508	Chlorure de potassium	Dans les limites des BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA (La fonction d'exaltateur d'arôme a été attribuée au chlorure de potassium dans le SIN)
4.4 Antioxydant			Modification du nom de l'effet fonctionnel pour s'aligner sur le SIN
325	Lactate de sodium	Dans les limites des BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
4.5 Régulateurs de l'acidité			
296	Acide malique (D-, L-)	Dans les limites des BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
339i	Orthophosphate monosodique	5000 mg/kg seul ou en combinaison en tant que phosphore	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
339ii	Orthophosphate disodique		
340i	Orthophosphate monopotassique		
340ii	Orthophosphate dipotassique		

SIN	Additif	Limite maximale	État d'avancement de la confirmation:
4.6 Stabilisants			
412	Gomme de guar	Dans les limites des BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Dans les limites des BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
415	Gomme de xanthane	Dans les limites des BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES (vingt-troisième session)

Projet de norme pour les fruits et les légumes marinés fermentés (à l'étape 8) (ALINORM 07/30/27, Annexe II)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES			
SIN	Additif	Limite maximale	État d'avancement de la confirmation
4.1 Régulateurs d'acidité			
260	Acide acétique, glacial	BPF	Adoptée par le 39^{eme} avec modification de nom pour s'aligner avec le SIN.
262(i)	Acétate de sodium	BPF	Adoptée
270	Acide lactique (L-, D-, and DL-)	BPF	Adoptée par le 39^{eme} CCFA avec modification du nom pour s'aligner avec le SIN.
296	Acide malique (D-, L-)	BPF	Adoptée par le 39^{eme} CCFA avec modification du nom pour s'aligner avec le SIN
330	Acide citrique	BPF	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
4.2 Agents antimoussants			
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
4.3 Antioxydants			
300	Acide ascorbique	BPF	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
4.4 Colorants			
101i, ii	Riboflavines	500 mg/kg	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
140	Chlorophylles	BPF	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
141i, ii	Complexe cuprique des chlorophylles	100 mg/kg	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
150d	Caramel, Class IV	500 mg/kg	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
160ai, aii, <u>aiii</u> , e, f	Caroténoïdes	500 mg/kg	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
162	Rouge de betterave	BPF	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
163ii	Extrait de pellicule de grains de raisin	500 mg/kg	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
4.5 Raffermissants			
327	Lactate de calcium	BPF	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
509	Chlorure de calcium	BPF	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
4.6 Exaltateurs d'arôme			
621	Glutamate monosodique	BPF	Endorsed by 39th CCFA avec modification du nom pour s'aligner avec

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES			
SIN	Additif	Limite maximale	État d'avancement de la confirmation
			le SIN
4.7 Agents de conservation			
200-203	Sorbates	1000 mg/kg en tant qu'acide sorbique	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
210-213	Benzoates	1000 mg/kg en tant qu'acide benzoïque	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
220-225, 227, 228, 539	Sulphites	100 mg/kg en tant que SO₂ résiduel	Adoptée par le 39^{eme} avec l'ajout de la base de l'information
4.8 Séquestrants			
385, 386	EDTAs	250 mg/kg en tant que calcium édétate de sodium anhydre	Adoptée par le 39^{eme} CCFA avec l'ajout de la base de l'information
451i	Tripolyphosphate de sodium	2200 mg/kg en tant que phosphore	Adoptée par le 39^{eme} CCFA en corrigeant les noms des additifs
452i	Métaphosphate de sodium		
4.9 Édulcorants			
950	Acésulfame Potassium	200 mg/kg	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
951	Aspartame	200 mg/kg	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
954	Saccharine	160 mg/kg	Adoptée par le 39^{eme} CCFA
955	Sucralose	150 mg/kg	Adoptée par le 39^{eme} CCFA

Projet de norme pour les concentrés de tomates traités (à l'étape 8) (ALINORM 07/30/27, Annexe III)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES			
SIN	Additif	Limite maximale	État d'avancement de la confirmation
4.1 Régulateurs d'acidité			
330	Acide citrique	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
331i	Citrate monosodique	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
331iii	Citrate trisodique	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
332i	Citrate monopotassique	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
332iii	Citrate tripotassique	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
333	Citrates de calcium	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA

Projet de norme Codex pour les tomates en conserve (à l'étape 8) (ALINORM 07/30/27, Annexe IV)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES			
SIN	Additif	Limite maximale	État d'avancement de la confirmation
4.1 Régulateurs de l'acidité			
330	Acide citrique	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
331i	Citrate monosodique	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
331iii	Citrate trisodique	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
332i	Citrate monopotassique	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
332ii	Citrate tripotassique	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
333	Citrates de calcium	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
575	Glucono delta-Lactone	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
4.2 Agents raffermissants			
327	Lacte de calcium	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
333	Citrates de calcium	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
509	Chlorure de calcium	BPF	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA

Projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve (à l'étape 8) (ALINORM 07/30/27, Annexe V)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES			
Tous les régulateurs d'acidité du tableau 3 et dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4			
Pour les mandarines en conserve, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve aux limites maximales fixées par la NGAA			
SIN	Additif	Limite maximale	État d'avancement de la confirmation
4.1 Régulateurs d'acidité			
330	Acide citrique	BPF (pamplemousses)	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
4.2 Agents raffermissants			
Pour tous les agrumes qui relèvent de la norme			
509	Chlorure de calcium	BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
327	Lactate de calcium	BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA

COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES (vingtième session)

Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (à l'étape 8) (ALINORM 07/30/17, Annexe II)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette Norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

Catégories fonctionnelles des additifs

- a. Régulateurs d'acidité
- b. Antimoussants
- c. Antioxydant
- d. Colorants
- e. Emulsifiants
- f. Exaltateurs d'arôme
- g. Gaz d'emballage
- h. Agents de conservation
- i. Stabilisants, et
- j. Épaississants.

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

État d'avancement de la confirmation du texte cité ci-dessus: Adopté par le 39^{ème} CCFA en révisant le nom des gaz d'emballage pour s'aligner avec le SIN.

4.1 Arômes

Les substances aromatisantes naturelles et artificielles.

État d'avancement de la confirmation du texte cité ci-dessus: Adopté par le 39^{ème} CCFA

SIN	Additif	Limite d'emploi maximale	État d'avancement de la confirmation
4.2 Régulateurs de l'acidité			
262(ii)	Diacétate de sodium	1,000 mg/kg	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
334; 335(i), 335(ii); 336(i), 336(ii); 337	Tartrates	100 mg/kg (seul ou en combinaison , en tant qu'acide tartrique)	Adoptée par le 39^{ème} CCFA avec la précision apportée à la base de l'information
338; 339(i), 339(ii), 339(iii); 340(i), 340(ii), 340 (iii); 341(i), 341(ii), 341(iii); 342(i), 342(ii); 343(i), 343(ii), 343(iii); 450(i), 450(ii),	Phosphates	1,000 mg/kg (seul ou en combinaison en tant que phosphore)	Adoptée par le 39^{ème} CCFA avec la précision apportée à la base de l'information

SIN	Additif	Limite d'emploi maximale	État d'avancement de la confirmation
450(iii), 450(v), 450(vi); 450(vii), 451(i), 451(ii); 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v); 542			
4.3 Antimoussants			
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg (pour la friture uniquement)	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
4.4 Antioxydants			
304, 305	Esters d'ascorbyle	500 mg/kg (en tant que stéarate d'ascorbyle)	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
320	Butylhydroxyanisole	200 mg/kg (graisse ou huile) seul ou en combinaison	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
321	Butylhydroxytoluène		Adoptée par le 39^{ème} CCFA
310	Gallate de propyle		Adoptée par le 39^{ème} CCFA
319	Butylhydroquinone tertiaire		Adoptée par le 39^{ème} CCFA
388, 389	Thiodipropionates	200 mg/kg (en tant qu'acide thiodipropionique)	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
306, 307	Tocophérols	500 mg/kg	Adoptée par le 39^{ème} CCFA avec les numéros de SIN appropriés pour les tocophérols..
385, 386	EDTAs	100 mg/kg (seul ou en combinaison en tant que calcium édétate de sodium anhydre)	Adoptée par le 39^{ème} CCFA avec la précision apportée à la base de l'information
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
4.5 Colorants			
120	Carmines	500 mg/kg	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
160b	Extraits d'annatto	[100 mg/kg]	Non adoptée 1) Demande au CCFO d'établir une limite d'emploi maximale acceptable basée sur la bixine et la norbixine, conforme aux DJA du JECFA. 2) Demande au CCFA de préciser les numéros de SIN correspondants basés sur les DJA et les spécifications du JECFA
150b	Colorant caramel Classe II	500 mg/kg	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
150c	Colorant caramel Classe III	500 mg/kg	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
150d	Colorant caramel Classe IV	500 mg/kg	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
160a(i)	Carotènes, Végétaux (carotènes naturels)	1000 mg/kg	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
100(i)	Curcumine	10 mg/kg	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
160a(i)	Bêta-carotène (synthétique)	35 mg/kg (seul ou en combinaison)	Adoptée par le 39^{ème} CCFA 1) Demande au CCFO d'expliquer pourquoi le bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) a été omis. 2) Demande au CCFA de préciser les numéros de SIN correspondants basés sur les DJA et les spécifications du JECFA
160e	Bêta-Apo-8'-Caroténal		
160f	Acide bêta-Apo-8'-caroténoïque, ester méthylique ou éthylique		
101(i), 101(ii)	Riboflavines	300 mg/kg	Adoptée par le 39^{ème} CCFA

SIN	Additif	Limite d'emploi maximale	État d'avancement de la confirmation
4.6 Émulsifiants			
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyl-tartrique et d'acides gras	10,000 mg/kg	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
475	Acides polyglycéroliques d'acides gras	5,000 mg/kg	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
476	Esters polyglycéroliques d'acide ricinoléïque interestérifié	4,000 mg/kg	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates	10,000 mg/kg (seuls ou en combinaison)	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20,000 mg/kg	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
491, 492, 493, 494, 495	Esters de sorbitane d'acides Gras	10,000 mg/kg (seuls ou en combinaison)	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
481(i), 482(i)	Stéaroyl-2-lactylates	10,000 mg/kg (seuls ou en combinaison)	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
484	Citrate de stéaryle	100 mg/kg (base de graisse ou huile)	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
474	Saccharoglycérides	10,000 mg/kg	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
473	Esters de saccharose d'acides gras	10,000 mg/kg	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
479	Huile de soja oxydée thermiquement ayant subi une interaction avec des monoglycérides et des Diglycérides d'acides gras)	5,000 mg/kg (dans des émulsions de matière grasse pour la friture et la cuisson au four uniquement).	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
4.7 Agents de conservation			
210, 211, 212, 213	Benzoates	1,000 mg/kg (seuls ou en combinaison (en tant qu'acide benzoïque))	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
200, 201, 202, 203	Sorbates	2,000 mg/kg (seuls ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA
Dans le cas d'une utilisation en combinaison, l'utilisation combinée ne sera pas supérieure à 2 000 mg/kg dont la proportion d'acide benzoïque ne sera pas supérieure à 1 000 mg/kg.			
4.8 Stabilisants et épaississants			
405	Alginate de propylène glycol	3,000 mg/kg	Adoptée par le 39 ^{ème} CCFA

COMITE DE FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE MOYEN-ORIENT (quatrième session)

1. Projet de norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve (à l'étape 8) (ALINORM 07/30/40, Annexe II)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

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

Projet de norme régionale pour l'houmous avec tahiné en conserve			
SIN	Additif alimentaire	Limite maximale	État d'avancement de la confirmation
4.1 Régulateurs de l'acidité			Modification du nom de la catégorie fonctionnelle pour s'aligner avec le SIN
330	Acide citrique	BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA telle que révisée. L'acidité maximale requise est déjà exprimée dans la section des « facteurs de qualité spécifiques » de la Norme
4.2 Agents antiagglomérants			Modification du nom de la catégorie fonctionnelle pour s'aligner avec le SIN
500i	Carbonate de sodium	BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA
4.3 Stabilisants			
501i	Carbonate de potassium	BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA

Projet de norme régionale pour le fowl medemes en conserve (à l'étape 8) (ALINORM 07/30/40, Annexe III)**4. FOOD ADDITIVES**

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

Projet de norme régionale pour le fowl medenes en conserve			
SIN	Additif alimentaire	Limite maximale	État d'avancement de la confirmation
4.1 Régulateurs de l'acidité			
330	Acide citrique	BPF	Adoptée par le 39^{ème} CCFA telle que révisée
4.2 Antioxydant, agent de conservation			
385, 386	EDTAs	365 mg/kg (seuls ou en combinaison) (en tant que calcium édétate de sodium anhydre)	Adoptée par le 39^{ème} CCFA , y compris la base de l'information qui figurait en note bas de page (supprimer la note de bas de page).

Annexe VI**PROPOSITIONS D' AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCEDURE****SECTIONS SUR LE MODELE POUR LES NORMES CODEX (ADDITIFS ALIMENTAIRES) ET SUR LES RELATIONS ENTRE LES COMITES DE PRODUITS ET LES COMITES GENERAUX (INTRODUCTION ET ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS)****PARTIE A- STRUCTURE DES NORMES DE PRODUITS CODEX -ADDITIFS ALIMENTAIRES**

~~Cette section devrait indiquer le nom des additifs agréés et, les cas échéant, la concentration maximale autorisés dans l'aliment. Elle devrait être établie comme indiqué dans la section sur les additifs alimentaires et les contaminants dans les *Relations entre les Comités s'occupant des produits et les comités s'occupant de questions générales* et mentionner contenir une référence générale aux sections correspondantes de la Norme générale pour les additifs alimentaires qui devraient avoir la structure suivante:~~

~~« les dispositions ci après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications figurant à la Section du Codex Alimentarius doivent être confirmées [ont été confirmées] par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants ».~~

« [classe fonctionnelle additif alimentaire] utilisée conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie alimentaire x.x.x.x [nom de la catégorie d'aliments] ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme. »

Des exceptions issues de, ou en supplément de, la Norme générale pour les additifs alimentaires qui sont nécessaires pour son interprétation avec le respect du produit concerné devraient être justifiées entièrement et devraient être restreintes là où possible. Dans les cas, là où c'est nécessaire pour répertorier explicitement la liste des additifs alimentaires dans une norme de produit, les noms des additifs/classes fonctionnelles autorisés et, là où opportun, la quantité maximale autorisée dans l'aliment devraient être préparés conformément à la directive fournie dans la section sur les additifs alimentaires dans les *Relations entre les Comités de produits et les comités généraux*, et pourraient prendre la forme suivante :

“Les dispositions suivantes dans le respect des additifs alimentaires et leurs spécifications ainsi que contenues dans la sectiondu Codex Alimentarius sont soumises à l'approbation [ont été approuvées] par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.”

Les spécifications pertinentes devraient ensuite être présentées sous forme de tableau indiquant Alors devrait suivre un tableau indiquant:

Les spécifications devraient ensuite être présentées

“Numéro SIN Nom de l'additif, concentration maximale (en pourcentage ou mg/kg).”,groupés par catégories fonctionnelles

Dans cette section , les dispositions pour les aromatisants et les auxiliaires technologiques devraient également être introduites.

PARTIE B**RELATIONS ENTRE LES COMITÉS S'OCCUPANT DE PRODUITS ET LES COMITÉS S'OCCUPANT DE QUESTIONS GÉNÉRALES**

Les comités du Codex peuvent demander l'avis et les conseils des comités ayant des responsabilités intéressant l'ensemble des aliments au sujet de toute question issue de leur province.

Les comités du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, les additifs alimentaires et les contaminants, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, l'hygiène alimentaire, la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, ainsi que sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires, peuvent élaborer des dispositions générales sur les questions qui relèvent de leur mandat. Ces dispositions devraient figurer dans les normes Codex de produits uniquement par voie de référence, sauf nécessité contraire.

Les normes Codex de produits comprennent des sections concernant l'hygiène, l'étiquetage, les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et ces sections devraient contenir toutes les dispositions pertinentes de la norme. Les dispositions des normes générales, codes ou directives Codex doivent figurer dans les normes Codex de produits uniquement par voie de référence, sauf nécessité contraire. Quand les comités du Codex estiment que ces dispositions à caractère général ne peuvent s'appliquer à une ou plusieurs normes de produits, ils peuvent demander aux comités du Codex responsables d'approuver des dérogations par rapport aux dispositions générales du Codex Alimentarius. Ces demandes doivent être pleinement justifiées et étayées par des données scientifiques ou toute autre information pertinente. Les sections concernant l'hygiène, l'étiquetage et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui contiennent des dispositions spécifiques ou des dispositions venant compléter celles des normes générales, codes ou directives Codex, doivent aussi être renvoyées devant les comités du Codex compétents au moment le plus opportun des étapes 3, 4 et 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, étant entendu qu'un tel renvoi ne doit pas retarder la progression de la norme à travers les différentes étapes de la procédure.

Les comités s'occupant de questions générales et les comités de produits devraient s'inspirer des principes et lignes directrices élaborés par le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires lorsqu'ils élaborent des dispositions et/ou des recommandations en matière d'inspection et de certification et ils devraient apporter, en temps utile, les amendements voulus aux normes.

[ÉTIQUETAGE – Aucune modification]

ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS

Les comités du Codex s'occupant de produits devraient établir, dans chaque projet de norme, une section contenant toutes les spécifications relatives aux additifs alimentaires. Cette section devrait énumérer nommément les additifs jugés technologiquement nécessaires ou dont l'emploi est presque partout autorisé dans les aliments, avec indication de concentration maximale, le cas échéant. Les propositions pour additions et révisions à la Norme générale afin d'incorporer une référence à la Norme générale pour les additifs alimentaires doivent être examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires devra examiner ces propositions pour approbation. Les révisions de nature substantielles qui sont approuvées par le Comité des additifs alimentaires seront renvoyées au comité de produit afin d'obtenir un consensus entre les deux comités à un stade précoce de l'étape de la procédure.

Si un comité de produit du Codex considère qu'une référence générale à la norme générale pour les additifs alimentaires ne dessert pas son but, une proposition devrait être préparée et renvoyée au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour examen et approbation. Le Comité de produit devra fournir une justification de la raison pour laquelle une référence générale à la Norme générale pour les additifs alimentaires ne serait pas appropriée à la lumière des critères pour l'emploi des additifs alimentaires établis dans le Préambule de la Norme générale, en particulier la section 3.

Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) de chaque norme Codex intéressant un produit devraient être soumises pour examen au Comité du Codex sur les additifs alimentaires ~~et les contaminants~~ de préférence après avant que les normes aient été avancées à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex ou avant leur examen à l'étape 7 par le Comité de produit compétent, un tel examen ne devant cependant pas retarder le passage de la norme aux étapes suivantes de la procédure.

Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits devront être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires ~~et les contaminants~~, compte tenu des justifications technologiques soumises par les comités de produits, des recommandations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) touchant à l'innocuité d'emploi (dose journalière admissible (DJA) et autres restrictions), ainsi que d'une estimation de l'absorption potentielle, et si possible, effective des additifs alimentaires, afin de garantir la conformité ~~aux Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires~~ avec le préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

~~En préparant les documents de travail destinés au~~ Lors du renvoi d'une section sur l'additif alimentaire d'une norme de produits pour approbation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires ~~et les contaminants~~, le Secrétariat du Codex devrait adresser un rapport au Comité au sujet de la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) sur la base des Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires. Les dispositions concernant les additifs alimentaires doivent indiquer le numéro de SIN, le DJA, ~~préparer un rapport au Comité sur la rubrique des additifs alimentaires qui inclut non seulement les dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires mais indiquer aussi le numéro du système de numérotation internationale (SIN), la dose journalière admissible (DJA) attribuée par le Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires, la justification technologique, la dose d'emploi proposée et préciser si l'utilisation de cet additif a déjà été confirmée~~ (~~ou confirmée à titre temporaire~~) par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Lorsque des normes sur les produits sont transmises aux gouvernements à l'étape 3 pour recueillir leurs observations, elles devraient comporter la mention que les dispositions « relatives aux additifs alimentaires ~~et aux contaminants~~ sont établies sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires ~~et les contaminants~~ et de leur incorporation dans la Norme générale pour les additifs alimentaires ~~ou la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments~~ ».

~~Lorsqu'ils élaborent des dispositions relatives aux additifs alimentaires, les comités du Codex devraient suivre les Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires et le Préambule de la Norme Générale pour les additifs alimentaires, Toute dérogations par rapport aux recommandations ci-dessus doit faire l'objet d'une explication détaillée.~~

Lorsqu'il existe un comité de produits en activité, les propositions relatives à l'utilisation d'additifs dans toute norme de produit considérée doivent être préparées par le Comité concerné et transmises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour approbation ~~et inclusion dans la Norme générale pour les additifs alimentaires~~. Lorsque le Comité du Codex sur les additifs alimentaires ~~et les contaminants~~ décide de ne pas confirmer des dispositions concernant des additifs spécifiques (~~utilisation de l'additif, ou concentration dans le produit final~~), la raison doit en être clairement indiquée. La section considérée doit être renvoyée au Comité ~~de produit~~ concerné si des informations complémentaires sont nécessaires ou pour information si le Comité du Codex sur les additifs alimentaires décide de modifier la disposition.

Lorsqu'il n'existe pas de Comité en activité chargé du produit visé, les propositions visant de nouvelles dispositions concernant les additifs ou un amendement aux dispositions existantes pour inclusion dans la Norme générale pour les additifs alimentaires doivent être transmises directement par les États Membres au Comité du Codex sur les additifs alimentaires ~~et les contaminants~~.

Les bonnes pratiques de fabrication signifient que :

- ~~La quantité de l'additif ajouté n'excède pas la quantité raisonnablement requise pour accomplir son effet physique nutritionnel ou un autre effet technique dans l'aliment ;~~
- ~~La quantité de l'additif qui devient un composant de l'aliment en tant que résultat de son emploi dans le processus de fabrication, de transformation ou d'emballage d'un aliment et qui n'est pas destiné à accomplir aucun effet physique ou un autre effet technologique dans l'aliment même, est réduit à la mesure raisonnablement possible ;~~

~~L'additif est d'une qualité d'une mesure appropriée à l'aliment et est préparé et manipulé de la même façon qu'un ingrédient alimentaire. Le niveau de qualité de l'aliment est accompli en conformité avec les normes considérées comme un ensemble et non pas seulement avec des critères individuels en termes de sécurité.~~

Déplacer la définition ci-dessus des bonnes pratiques de fabrication dans l'emploi des additifs dans la section « Définitions pour les objectifs du Codex Alimentarius »

Les bonnes pratiques de fabrication dans l'emploi des additifs alimentaires signifient que :

- La quantité de l'additif ajouté n'excède pas la quantité raisonnablement requise pour accomplir son effet physique nutritionnel ou un autre effet technique dans l'aliment ;

- La quantité de l'additif qui devient un composant de l'aliment en tant que résultat de son emploi dans le processus de fabrication, de transformation ou d'emballage d'un aliment et qui n'est pas destiné à accomplir aucun effet physique ou un autre effet technologique dans l'aliment même, est réduit à la mesure raisonnablement possible ;

L'additif est d'une qualité d'une mesure appropriée à l'aliment et est préparé et manipulé de la même façon qu'un ingrédient alimentaire. Le niveau de qualité de l'aliment est accompli en conformité avec les normes considérées comme un ensemble et non pas seulement avec des critères individuels en termes de sécurité.

Annexe VII

**PROJET (ÉTAPE 8) ET AVANT-PROJET (ÉTAPE 5/8) DE DISPOSITIONS RELATIVES
AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR INCLUSION DANS LA NORME GÉNÉRALE CODEX
POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES¹**

ACÉSULFAME-K

Acésulfame potassium

SIN: 950

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	350 mg/kg	Note 161	8
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	350 mg/kg	Note 161	8
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	350 mg/kg	Note 161	8
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	800 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	200 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	350 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1000 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.7	Fruits confits	500 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	350 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	350 mg/kg	Note 161	5/8
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	350 mg/kg	Note 161	8
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	200 mg/kg	Note 144	5/8
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	350 mg/kg	Note 161	8
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	350 mg/kg	Note 97	8
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	350 mg/kg	Notes 97 & 161	8
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	1000 mg/kg	Note 161	8
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500 mg/kg	Note 161	5/8
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	500 mg/kg	Note 161	8

¹ Projet et avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui remplacent les dispositions adoptées de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires qui sont marqués en gris.

ACÉSULFAME-K

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.2.1	Confiseries dures	500 mg/kg	Notes 156 & 161	8
05.2.2	Confiseries tendres	1000 mg/kg	Notes 157 & 161	8
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	1000 mg/kg	Note 161	8
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	5000 mg/kg	Note 161	8
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500 mg/kg	Note 161	8
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	1200 mg/kg	Note 161	8
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	350 mg/kg	Note 161	8
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1000 mg/kg	Note D	8
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	Note 144	8
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	Note 144	5/8
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	350 mg/kg	Note 161	8
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1000 mg/kg	Note 159	8
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF		5/8
12.4	Moutardes	350 mg/kg		8
12.5	Potages et bouillons	110 mg/kg	Note 161	8
12.6	Sauces et produits similaires	1000 mg/kg		8
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	350 mg/kg	Note 161	8
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	500 mg/kg		8
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	450 mg/kg		8
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	450 mg/kg		5/8
13.6	Compléments alimentaires	2000 mg/kg		8
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	350 mg/kg	Notes 127 & 161	5/8
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	600 mg/kg	Note 161	8
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	600 mg/kg	Notes 160 & 161	5/8
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	350 mg/kg		5/8
15.0	Amuse-gueules salés	350 mg/kg		8

ALCOOL POLYVINYLIQUE

Alcool polyvinylique

SIN: 1203

Fonction technologique: Gélifiant, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
13.6	Compléments alimentaires	45000 mg/kg		5/8

ALITAME

Alitame

SIN: 956

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	100 mg/kg	Note 161	8
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100 mg/kg	Note 161	8
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100 mg/kg	Note 161	8
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	300 mg/kg	Note 161	8
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	300 mg/kg	Note 161	8
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	300 mg/kg	Note 161	8
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300 mg/kg	Note 161	8
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300 mg/kg	Note 161	8
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300 mg/kg	Note 161	8
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300 mg/kg	Note 161	8
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	200 mg/kg	Note 159	8
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF		8
12.5	Potages et bouillons	40 mg/kg	Note 161	8
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300 mg/kg		8
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	40 mg/kg	Note 161	8

ASPARTAME

Aspartame

SIN: 951

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	600 mg/kg	Note 161	8
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	2000 mg/kg	Note 161	8
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	1000 mg/kg	Note 161	8
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	1000 mg/kg	Note 161	8

ASPARTAME

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale		Observations	Étape
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000	mg/kg	Note 161	8
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	300	mg/kg	Note 144	8
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	1000	mg/kg	Note 161	8
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	mg/kg	Note 161	8
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1000	mg/kg	Note 161	8
04.1.2.7	Fruits confits	2000	mg/kg	Note 161	8
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1000	mg/kg	Note 161	8
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000	mg/kg	Note 161	8
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1000	mg/kg	Note 161	8
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	1000	mg/kg	Note 161	8
04.1.2.12	Fruits cuits	1000	mg/kg	Note 161	8
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	300	mg/kg	Note 144	5/8
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	3000	mg/kg	Note 97	8
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1000	mg/kg	Note 161	8
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000	mg/kg	Note 161	8
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000	mg/kg	Note 161	8
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	1000	mg/kg	Note 161	8
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	1000	mg/kg	Note 161	8
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1700	mg/kg	Note D	8
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 144	8
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 144	8
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 144	5/8
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	1000	mg/kg	Note 161	8
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	3000	mg/kg	Note 159	8
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		8
12.4	Moutardes	350	mg/kg		8
12.6	Sauces et produits similaires	350	mg/kg		8
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	350	mg/kg	Notes 161 & F	8
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	1000	mg/kg		8

ASPARTAME

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	800 mg/kg		8
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1000 mg/kg		8
13.6	Compléments alimentaires	5500 mg/kg		8
14.1.3.2	Nectar de légumes	600 mg/kg	Note 161	8
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	600 mg/kg	Notes 127 & 161	8
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	600 mg/kg	Note 161	8
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	600 mg/kg	Note 160 & 161	5/8
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	600 mg/kg		8

Buthylhydroxyanisol, BHA

Buthylhydroxyanisol

SIN: 320

Fonction technologique: Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	100 mg/kg	Notes 15 & 133	5/8
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8
07.0	Produits de boulangerie	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8

Buthylhydroxytoluène, BHT

Buthylhydroxytoluène

SIN: 321

Fonction technologique: Antioxygène, Adjuvant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	100 mg/kg	Note 15	5/8
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8
07.0	Produits de boulangerie	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	100 mg/kg	Notes 15, 130 & B	8
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	100 mg/kg	Notes 15, 130 & 162	8

CYCLAMATES

Acide cyclamique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	250 mg/kg	Notes 17 & 161	8
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	250 mg/kg	Notes 17 & 161	8
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	250 mg/kg	Notes 17 & 161	8
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	250 mg/kg	Notes 17 & 161	8
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	1000 mg/kg	Notes 17 & 161	8
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000 mg/kg	Notes 17 & 161	8
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	2000 mg/kg	Notes 17 & 161	8
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	250 mg/kg	Notes 17 & 161	8
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	250 mg/kg	Notes 17 & 161	8
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	250 mg/kg	Notes 17, 127 & 161	8
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	500 mg/kg	Notes 17 & 161	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500 mg/kg	Notes 17 & 161	8
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	500 mg/kg	Notes 17 & 161	8
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500 mg/kg	Notes 17, 156 & 161	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3000 mg/kg	Notes 17 & 161	8
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500 mg/kg	Notes 17 & 161	8
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	250 mg/kg	Note 17 & 161	8
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1600 mg/kg	Notes 17 & D	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	250 mg/kg	Notes 17 & 161	8
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	500 mg/kg	Note 17 & 159	8
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF	Note 17	8
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	400 mg/kg	Note 17	8
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	400 mg/kg	Note 17	8
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	400 mg/kg	Note 17	5/8
13.6	Compléments alimentaires	1250 mg/kg	Notes 17	8
14.1.3.2	Nectar de légumes	250 mg/kg	Notes 17 & 161	5/8

CYCLAMATES

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	250 mg/kg	Notes 17, 127 & 161	5/8
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	250 mg/kg	Note 17	8

DIMÉTHYLPOLYSILOXANE

Diméthylpolysiloxane SIN: 900a

Fonction technologique: Antimoussant, antiagglomérants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	10 mg/kg	Note 152	5/8
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50 mg/kg	Note 153	5/8
12.9.1.3	Autres produits à base de protéine de soja (incluant la sauce de soja non fermenté)	10 mg/kg		8

EDTA

Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium SIN: 385 Ethylène-diamine-tétra-acétate de disodium SIN: 386 disodium

Fonction technologique: Antioxygène, Agent de conservation, séquestrants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	25 mg/kg	Note 21	8

ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS

Esters de propylène glycol d'acides gras SIN: 477

Fonction technologique: émulsifiant, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	5000 mg/kg	Notes 97	8
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	5000 mg/kg	Note 2 & 153	5/8

ESTERS DIACÉTYLTARTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

Esters diacétyltartriques des mono- et diglycérade SIN: 472e

Fonction technologique: émulsifiant, séquestrants, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	6000 mg/kg		8
01.4.4	Produits similaires à la crème	6000 mg/kg		8

EXTRAITS DE QUILLAIA

Extraits de quillaia

SIN: 999

Fonction technologique: Agent moussant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50 mg/kg	Notes 132 & C	8

HUILE DE RICIN

Huile de ricin

SIN: 1503

Fonction technologique: antiagglomérants, solvant de support, Gélifiant, agent de glisse

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	350 mg/kg		8
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500 mg/kg		8
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	2100 mg/kg		8
13.6	Compléments alimentaires	1000 mg/kg		8

NÉOTAME

Néotame

SIN: 961

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	20 mg/kg	Note 161	5/8
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100 mg/kg	Note 161	5/8
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	100 mg/kg	Note 161	5/8
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100 mg/kg	Note 161	5/8
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	100 mg/kg	Note 161	5/8
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	33 mg/kg	Note 161	5/8
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	70 mg/kg	Note 161	5/8
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	70 mg/kg	Note 161	5/8
04.1.2.7	Fruits confits	65 mg/kg	Note 161	5/8
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	Note 161	5/8
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100 mg/kg	Note 161	5/8
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	65 mg/kg	Note 161	5/8
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100 mg/kg	Note 161	5/8
04.1.2.12	Fruits cuits	65 mg/kg	Note 161	5/8
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	10 mg/kg	Note 144	5/8

NÉOTAME

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	33 mg/kg	Note 161	5/8
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	33 mg/kg	Note 161	5/8
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	33 mg/kg	Notes 97 & 161	5/8
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100 mg/kg	Note 161	5/8
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	80 mg/kg	Note 161	5/8
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	100 mg/kg	Note 161	5/8
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	330 mg/kg	Notes 158 & 161	5/8
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1000 mg/kg	Note 161	5/8
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100 mg/kg	Note 161	5/8
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	160 mg/kg	Note 161	5/8
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	33 mg/kg	Note 161	5/8
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	130 mg/kg	Note D	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	100 mg/kg	Note 161	5/8
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	70 mg/kg	Note 159	5/8
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF		5/8
12.4	Moutardes	12 mg/kg		5/8
12.5	Potages et bouillons	20 mg/kg	Note 161	5/8
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	65 mg/kg		5/8
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	70 mg/kg		5/8
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	12 mg/kg		5/8
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	12 mg/kg		5/8
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	33 mg/kg	Notes F & 161	5/8
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	33 mg/kg		5/8
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	33 mg/kg		5/8
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	65 mg/kg		5/8

NÉOTAME

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
13.6	Compléments alimentaires	90 mg/kg		5/8
14.1.3.2	Nectar de légumes	65 mg/kg	Note 161	5/8
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	65 mg/kg	Notes 127 & 161	5/8
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	33 mg/kg	Note 161	5/8
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	50 mg/kg	Note 160	5/8
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	33 mg/kg		5/8
15.0	Amuse-gueules salés	32 mg/kg		5/8

PÉROXYDE DE BENZOÏLE

Peroxyde de benzoyle SIN: 928

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	100 mg/kg	Note A	8
06.2.1	Farines	75 mg/kg		8

SACCHARINE ET SES SELS DE SODIUM, POTASSIUM ET CALCIUM

Saccharine et ses sels de sodium, potassium et calcium SIN: 954

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	80 mg/kg	Note 161	8
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100 mg/kg	Note 161	8
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	100 mg/kg	Note 161	8
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	160 mg/kg	Note 144	8
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	200 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	200 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100 mg/kg	Note 161	8
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	160 mg/kg	Note 144	8

SACCHARINE ET SES SELS DE SODIUM,

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	80 mg/kg	Note 161	8
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	200 mg/kg	Note 161	8
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500 mg/kg	Note 161	8
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	500 mg/kg	Note 161	8
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500 mg/kg	Note 161 & 163	8
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	2500 mg/kg	Note 161	8
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500 mg/kg	Note 161	8
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	100 mg/kg	Note 161	8
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	170 mg/kg	Note D	8
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	160 mg/kg	Note 144	8
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	160 mg/kg	Note 144	8
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	160 mg/kg	Note 144	8
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	Note 144	8
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	100 mg/kg	Note 144	8
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF		8
12.4	Moutardes	320 mg/kg		8
12.5	Potages et bouillons	110 mg/kg	Note 161	8
12.6	Sauces et produits similaires	160 mg/kg		8
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	200 mg/kg		8
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	300 mg/kg		8
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	200 mg/kg		8
13.6	Compléments alimentaires	1200 mg/kg		8
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	200 mg/kg	Note 160	8
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	80 mg/kg		8
15.0	Amuse-gueules salés	100 mg/kg		8

STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE

Monlaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	SIN:	432
Monpalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	SIN:	433
Monoléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	SIN:	434
Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	SIN:	435
Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	SIN:	436

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	4000 mg/kg		8
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	4000 mg/kg		8
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	3000 mg/kg		8
02.1.2	Huiles et graisses végétales	5000 mg/kg	Note MM	8
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	5000 mg/kg	Note MM	8
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	5000 mg/kg	Note MM	8
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	5000 mg/kg	Note MM	8
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	5000 mg/kg	Note MM	8
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	3000 mg/kg	Note MM	8
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1000 mg/kg	Note 154	5/8
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	3000 mg/kg		8
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	3000 mg/kg		8
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	3000 mg/kg		8
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	500 mg/kg		8
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	1000 mg/kg		8
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	5000 mg/kg	Note XX	8
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	5000 mg/kg		8
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000 mg/kg		8
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	5000 mg/kg		8
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	3000 mg/kg		8
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	5000 mg/kg	Note 153	5/8
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	5000 mg/kg	Note 2	8
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	5000 mg/kg		8
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	5000 mg/kg		8
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	1500 mg/kg		8
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	3000 mg/kg		8
12.2.2	Assaisonnements et condiments	5000 mg/kg		8

STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE

Fonction technologique: Antimoussant, Adjuvant, émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	3000 mg/kg		8
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	5000 mg/kg		8
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	5000 mg/kg	Note 127	8
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	5000 mg/kg		8
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	2000 mg/kg		8
12.9.5	Autres produits à base de protéine	4000 mg/kg	Note 15	8
13.6	Compléments alimentaires	25000 mg/kg		8
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500 mg/kg	Note 127	5/8
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	120 mg/kg		8
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	120 mg/kg		8

SUCRALOSE

Sucralose

SIN: 955

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300 mg/kg	Note 161	8
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	400 mg/kg	Note 161	8
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	400 mg/kg	Note 161	5/8
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	320 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	180 mg/kg	Note 144	5/8
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	400 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	400 mg/kg	Note 161	5/8
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	400 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.7	Fruits confits	800 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	400 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	400 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	150 mg/kg	Note 161	8
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	400 mg/kg	Note 161	5/8
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	400 mg/kg		8

SUCRALOSE

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vere), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	400 mg/kg	Notes 161 & L	8
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	400 mg/kg	Note 161	8
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	580 mg/kg	Note 97	8
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	400 mg/kg	Notes 97 & 161	8
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	400 mg/kg	Notes 161 & L	8
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	800 mg/kg	Note 161	8
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	800 mg/kg	Note 161	8
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	5000 mg/kg	Note 161	8
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	400 mg/kg	Note 161	8
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	200 mg/kg	Note 72	8
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	120 mg/kg	Note 144	5/8
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	120 mg/kg	Note 144	5/8
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	400 mg/kg	Note 161	5/8
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF		5/8
12.4	Moutardes	140 mg/kg		8
12.6	Sauces et produits similaires	450 mg/kg	Note 127	8
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1250 mg/kg	Notes 161 & L	8
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	400 mg/kg		8
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	320 mg/kg		8
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	400 mg/kg		8
13.6	Compléments alimentaires	2400 mg/kg		5/8
14.1.3.2	Nectar de légumes	300 mg/kg	Note 161	5/8
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	300 mg/kg	Notes 127 & 161	5/8
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300 mg/kg	Notes 127 & 161	

SUCRALOSE

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	300 mg/kg	Notes 160 & 161	5/8

SULFITES

Dioxyde de soufre	SIN: 220	Sulfite de sodium	SIN: 221
Sulfite de sodium hydrogène	SIN: 222	Métabisulfite de sodium	SIN: 223
Métabisulfite de potassium	SIN: 224	Sulfite de potassium	SIN: 225
Sulfite de calcium hydrogène	SIN: 227	Bisulfite de potassium	SIN: 228
Thiosulfate de sodium	SIN: 539		

Fonction technologique: Antioxygène, Agent de blanchiment (utilisation autre que pour les farines), Agent de conservation

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.2.1	Fruits surgelés	500 mg/kg	Note 44 & 155	8
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	150 mg/kg	Note 44	8
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	Note 44	8
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	150 mg/kg	Notes 44 & 140	8
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	70 mg/kg	Note 44	8
12.4	Moutardes	250 mg/kg	Notes 44 & 106	8
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg	Note 44	8
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	350 mg/kg	Note 44 & X	8

TBHQ

Buthylhydroquinone tertiaire SIN: 319

Fonction technologique: Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	100 mg/kg	Notes 15 & 130	5/8
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	100 mg/kg	Notes 15, 130 & B	8
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	100 mg/kg	Notes 15, 130 & 162	8

Observations relatives aux commentaires pour la révision des normes générales pour les additifs alimentaires

- Note 2 À 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 17 En tant qu'acide cyclamique.
- Note 21 En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.
- Note 44 En tant que SO₂ résiduel.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 97 Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat.
- Note 106 À l'exception de l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 130 Seuls ou en combinaison: Butylhydroxyanisol (BHA, INS 320), Butylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310)
- Note 132 Sauf pour une utilisation à 230 mg/kg (extrait sec) dans les boissons semi-congelées
- Note 133 Toute combinaison de butylhydroxyanisol (BHA, INS 320), butylhydroxytoluène (BHT, INS 321), et gallate de propyle (INS 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les limites individuelles d'utilisation
- Note 140 Sauf pour utilisation dans les abalones en boîte à 1 000 mg/kg.
- Note 144 Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement
- Note 152 Pour la friture uniquement
- Note A À l'exception du lactosérum liquide et des produits à base de lactosérum utilisés comme ingrédients dans les préparations pour nourrissons
- Note B Pour les produits déshydratés uniquement.
- Note C Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i) seulement. La limite maximale d'utilisation est exprimée sur la base de la saponine.
- Note D Pour utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales seulement.
- Note L Pâtes à tartiner à base de matières grasses
- Note X Limite maximale acceptable basée sur les sulfites totaux à l'état combiné, équivalente à 70 mg/kg à l'état libre.
- Note MM Utilisation dans les émulsions grasses, uniquement en boulangerie.
- Note XX Limite d'utilisation unique ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg en combinaison.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule
- Note 153 Pour utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 154 Pour utilisation dans dans le lait de noix de coco uniquement.
- Note 155 Pour utilisation dans les pommes congelées en tranche.
- Note 156 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2500 mg/kg.
- Note 157 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2000 mg/kg.
- Note 158 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1000 mg/kg.
- Note 159 Pour utilisation dans sirop de crêpe et d'érable. Sirop
- Note 160 Pour utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
- Note 162 Pour utilisation dans les produits déshydratés et les produits de type salami uniquement.
- Note 163 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3000 mg/kg.

Annexe VIII

**INTERRUPTION DES TRAVAUX SUR LES PROJETS ET AVANT-PROJETS DE DISPOSITIONS
RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES
ADDITIFS ALIMENTAIRES**

ACÉSULFAME-K

Acésulfame potassium

SIN: 950

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4	Crème (nature) et produits similaires	1000 mg/kg		3
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	3000 mg/kg		3
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	BPF		6
01.6.1	Fromage frais	500 mg/kg		3
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	2500 mg/kg		6
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	300 mg/kg		3
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	200 mg/kg		3
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200 mg/kg		3
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	1000 mg/kg		6
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	2000 mg/kg		6
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	1000 mg/kg		6
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	1000 mg/kg		6
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	500 mg/kg		6
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	1000 mg/kg		6
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	500 mg/kg		6
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	450 mg/kg		3
14.1.2.2	Jus de légumes	350 mg/kg		6
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	350 mg/kg	Notes 127	3
14.2.1	Bière et boissons maltées	350 mg/kg		6
14.2.2	Cidre et poiré	350 mg/kg		6
14.2.3	Vins	500 mg/kg		3
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	500 mg/kg		3
14.2.5	Hydromel	500 mg/kg		3
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	350 mg/kg		3
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	1000 mg/kg		6
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	1000 mg/kg		6
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	350 mg/kg		6

ALCOOL POLYVINYLIQUE

Alcool polyvinylique

SIN: 1203

Fonction technologique: Gélifiant, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	2000 mg/kg		3
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	15000 mg/kg		3
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	5000 mg/kg		3
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	15000 mg/kg		3

ALITAME

Alitame

SIN: 956

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4	Crème (nature) et produits similaires	100 mg/kg		6
05.0	Confiserie	300 mg/kg		6
07.0	Produits de boulangerie	200 mg/kg		6

ASPARTAME

Aspartame

SIN: 951

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	6000 mg/kg		3
01.4.3	Crème épaisse (nature)	6000 mg/kg		3
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,	1000 mg/kg		6
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500 mg/kg		6
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	350 mg/kg		6
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	350 mg/kg		6
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	350 mg/kg		6
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	800 mg/kg	Note 84	3
14.1.2.2	Jus de légumes	600 mg/kg	Note 145	6
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	600 mg/kg	Notes 127 & 145	6
14.2.1	Bière et boissons maltées	600 mg/kg	Note H	6
14.2.2	Cidre et poiré	600 mg/kg		6
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	700 mg/kg		6
14.2.5	Hydromel	700 mg/kg		6
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	700 mg/kg		6

BENZOATES

Acide benzoïque	SIN: 210	Benzoate de sodium	SIN: 211
Benzoate de potassium	SIN: 212	Benzoate de calcium	SIN: 213
Fonction technologique: Agent de conservation			

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1500 mg/kg	Note 13	3

Buthylhydroxyanisol, BHA

Buthylhydroxyanisol	SIN: 320
Fonction technologique: Antioxygène	

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	175 mg/kg	Notes 15 & 133	6

Buthylhydroxytoluène, BHT

Buthylhydroxytoluène	SIN: 321
Fonction technologique: Antioxygène, Adjuvant	

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	75 mg/kg	Notes 15 & 133	3

CYCLAMATES

Acide cyclamique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	SIN: 952
Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant	

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.2.7	Fruits confits	500 mg/kg	Note 17	6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	100 mg/kg	Note 17	6
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et succédanés de chocolat	500 mg/kg	Note 17	6
05.2.1	Confiseries dures	2500 mg/kg	Note 17	6
05.2.2	Confiseries tendres	500 mg/kg	Note 17	6
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	500 mg/kg	Note 17	6
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	1600 mg/kg	Note 17	6
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	2000 mg/kg	Note 17	6
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	1600 mg/kg	Note 17	6

ESTERS DIACÉTYLTARTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

Esters diacétyltartriques des mono- et diglycérider
SIN: 472e

Fonction technologique: émulsifiant, séquestrants, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10000 mg/kg	Note 16	3
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10000 mg/kg	Note 16	3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	5000 mg/kg		3
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5000 mg/kg		3
13.1.2	Préparations de suite	5000 mg/kg		3

EXTRAITS D'ANNATTO

Extraits d'annatto
SIN: 160b

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	50 mg/kg	Note 9	7
01.6.1	Fromage frais	50 mg/kg	Note 74	7
01.6.2	Fromage affiné	50 mg/kg		7
01.6.4	Fromage fondu	600 mg/kg		7
01.6.5	Produits similaires au fromage	20 mg/kg	Note 3	7
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100 mg/kg		7
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	10 mg/kg		7
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10 mg/kg	Note 9	7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10 mg/kg	Note 9	7
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	20 mg/kg	Note 9	7
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	10 mg/kg		7
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	30 mg/kg	Note 9	7
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	20 mg/kg	Note 8	4
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	10 mg/kg		7
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	200 mg/kg	Note 8	4
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	20 mg/kg	Note 16	7
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200 mg/kg	Note 8	4
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	10 mg/kg		7
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	BPF		7
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	20 mg/kg		7

EXTRAITS D'ANNATTO

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150 mg/kg		7
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	200 mg/kg		7
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	20 mg/kg	Note 16	7
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	300 mg/kg		7
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	10 mg/kg		7
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	200 mg/kg	Note 9	7
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et succédanés de chocolat	200 mg/kg	Note 8	4
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	BPF		7
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	BPF		7
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	BPF		7
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	25 mg/kg	Note 9	7
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	25 mg/kg	Note 9	7
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200 mg/kg	Note 8	4
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500 mg/kg	Note 9	7
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000 mg/kg		7
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	75 mg/kg	Note 9	7
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	100 mg/kg		4
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100 mg/kg		4
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	40 mg/kg	Note 9	7
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	20 mg/kg		7
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	120 mg/kg		4
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	20 mg/kg	Note 8	7
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	15 mg/kg	Note 9	7
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	40 mg/kg	Note 9	7
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	15 mg/kg	Note 9	7
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	20 mg/kg	Note 16	7

EXTRAITS D'ANNATTO

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	1000 mg/kg	Notes 9 & 94	7
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	50 mg/kg	Note 9	7
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	1000 mg/kg	Notes 9 & 78	7
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	20 mg/kg	Note 16	7
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	50 mg/kg	Note 9	7
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	50 mg/kg	Note 9	7
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	20 mg/kg	Note 16	7
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	60 mg/kg	Note 9	7
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	20 mg/kg	Note 16	7
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg		4
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg	Note 9	7
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	Note 9	7
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg	Note 9	7
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	30 mg/kg	Note 9	7
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	15 mg/kg	Note 9	7
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg	Note 9	7
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg	Notes 9 & 22	7
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg		4
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg	Note 8	7
10.1	Œufs frais	100 mg/kg	Note 4	4
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	10 mg/kg		7
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	100 mg/kg		4
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	60 mg/kg		4
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	30 mg/kg	Note 9	7
12.4	Moutardes	100 mg/kg	Note 8	7
12.5	Potages et bouillons	150 mg/kg	Note 8	7
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	100 mg/kg	Note 8	7

EXTRAITS D'ANNATTO

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	100 mg/kg	Note 8	7
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	100 mg/kg	Note 8	7
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	400 mg/kg		7
13.6	Compléments alimentaires	60 mg/kg		4
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50 mg/kg	Note 9	7
14.2.3.1	Vins non pétillants	10 mg/kg		4
14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants	10 mg/kg		4
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	15 mg/kg		4
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	10 mg/kg		7
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	10 mg/kg		7
15.0	Amuse-gueules salés	300 mg/kg	Note 9	7
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	200 mg/kg		7

HUILE DE RICIN

Huile de ricin

SIN: 1503

Fonction technologique: antiagglomérants, solvant de support, Gélifiant, agent de glisse

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et succédanés de chocolat	BPF		6

NÉOTAME

Néotame

SIN: 961

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		3
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		3
01.4.3	Crème épaisse (nature)	BPF		3
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	BPF		3
01.6.1	Fromage frais	33 mg/kg		3
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	100 mg/kg		3
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	10 mg/kg		3
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	10 mg/kg		3
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg		3
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,	33 mg/kg		3

NÉOTAME

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	25 mg/kg		3
14.1.2.2	Jus de légumes	65 mg/kg	Note 145	3
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	65 mg/kg	Notes 127 & 145	3
14.2.1	Bière et boissons maltées	20 mg/kg	Note H	3
14.2.2	Cidre et poiré	20 mg/kg		3
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	23 mg/kg		3
14.2.5	Hydromel	23 mg/kg		3
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	23 mg/kg		3

PÉROXYDE DE BENZOÏLE

Peroxyde de benzoyle SIN: 928

Fonction technologique: Agent de blanchiment (utilisation autre que pour les farines), Agent de traitement des farines

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	1000 mg/kg	Note 55	6

SACCHARINE ET SES SELS DE SODIUM, POTASSIUM ET CALCIUM

Saccharine et ses sels de sodium, potassium et calcium SIN: 954

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.1	Fromage frais	100 mg/kg		6
05.1	Produits cacaoisés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et succédanés de chocolat	500 mg/kg		6
05.2.1	Confiseries dures	3000 mg/kg		6
05.2.2	Confiseries tendres	500 mg/kg		6
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	500 mg/kg		6
08.2.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse)	2000 mg/kg		6
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500 mg/kg		6
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	160 mg/kg		6
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	300 mg/kg		6
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	160 mg/kg		6
12.9.1.3	Autres produits à base de protéine de soja (incluant la sauce de soja non fermenté)	500 mg/kg		6
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	200 mg/kg		3
14.1.2.2	Jus de légumes	80 mg/kg	Note 145	
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	80 mg/kg	Notes 127 & 145	6
14.2.1	Bière et boissons maltées	80 mg/kg		6

SACCHARINE ET SES SELS DE SODIUM,

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.2.2	Cidre et poiré	80 mg/kg		6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	200 mg/kg		6

SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME

Sel d'aspartame-acesulfame SIN: 962

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	2270 mg/kg	Note 113	3
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	2270 mg/kg	Note 113	3
01.4.3	Crème épaisse (nature)	2270 mg/kg	Note 113	3
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	6820 mg/kg	Note 113	3
01.6.1	Fromage frais	1130 mg/kg	Note 113	3
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	4660 mg/kg	Note 119	3
05.2.1	Confiseries dures	5680 mg/kg	Notes 113 & 145	3
05.2.2	Confiseries tendres	4540 mg/kg	Notes 113 & 145	3
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	2270 mg/kg	Notes 113 & 145	3
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	770 mg/kg	Note 119	3
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	540 mg/kg	Note 119	3
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	540 mg/kg	Note 119	3
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	540 mg/kg	Note 119	3
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	1020 mg/kg	Note 113	3
14.2.5	Hydromel	1080 mg/kg	Note 113	3
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	790 mg/kg	Note 113	3

STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE

Monlaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 432

Monpalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 433

Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 434

Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 435

Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 436

Fonction technologique: Antimoussant, Adjuvant, émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4	Crème (nature) et produits similaires	10000 mg/kg		3
07.0	Produits de boulangerie	3000 mg/kg	Note 11	6
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	500 mg/kg		6
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons similaires	500 mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	45000 mg/kg	Note 102	6

SUCRALOSE

Sucralose

SIN: 955

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.3.1	Lait concentré (nature)	BPF		6
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	BPF		6
01.6.1	Fromage frais	BPF		6
01.6.2	Fromage affiné	BPF		6
01.6.4	Fromage fondu	BPF		6
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		6
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	600 mg/kg		6
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	750 mg/kg		6
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	800 mg/kg		6
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	750 mg/kg		6
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	450 mg/kg		6
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	450 mg/kg		6
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	1500 mg/kg		6
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	450 mg/kg		6
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	450 mg/kg		6
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	450 mg/kg	Note 127	6
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	450 mg/kg		6
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	400 mg/kg		3
14.1.2.2	Jus de légumes	300 mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1500 mg/kg		3
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	600 mg/kg		6
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons similaires	600 mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	1500 mg/kg		3
14.2	Boissons alcoolisées, incluant les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	700 mg/kg		6
14.2.1	Bière et boissons maltées	250 mg/kg		
14.2.2	Cidre et poiré	50 mg/kg		
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	700 mg/kg		

SULFITES

Dioxyde de soufre	SIN: 220	Sulfite de sodium	SIN: 221
Sulfite de sodium hydrogène	SIN: 222	Métabisulfite de sodium	SIN: 223
Métabisulfite de potassium	SIN: 224	Sulfite de potassium	SIN: 225
Sulfite de calcium hydrogène	SIN: 227	Bisulfite de potassium	SIN: 228
Thiosulfate de sodium	SIN: 539		

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	350 mg/kg	Note 44	6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	50 mg/kg	Note 44	6
07.1.1	Pains et petits pains	50 mg/kg	Note 44	6
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50 mg/kg	Note 44	6
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	50 mg/kg	Note 44	6
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	500 mg/kg	Note 44	6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	350 mg/kg	Note 44	6

Observations à les commentaires pour la révision des normes générales pour les additifs alimentaires

- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.
- Note 8 En tant que bixine.
- Note 9 En tant que bixine ou norbixine.
- Note 11 À base de farine.
- Note 13 En tant qu'acide benzoïque.
- 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.
- Note 17 En tant qu'acide cyclamique.
- Note 22 Utilisation dans les poissons préparés et fumés.
- Note 44 En tant que SO₂ résiduel.
- Note 55 Niveau d'adjonction.
- Note 74 Concentration pour les fromages à pâte colorée orange sombre ; 25 mg/kg pour les fromages à pâte colorée orange; 10 mg/kg pour les fromages à pâte normalement colorée.
- Note 78 Utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) uniquement.
- Note 84 Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.
- Note 94 Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.
- Note 102 Utilisation comme agent de surface ou agent humidifiant pour les colorants dans les aliments.
- Note 113 Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'acesulfame de potassium
- Note 119 Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'aspartame
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 133 Toute combinaison de butylhydroxyanisole (BHA, INS 320), butylhydroxytoluène (BHT, INS 321), et gallate de propyle (INS 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les limites individuelles d'utilisation
- Note 145 Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre
- Note H Pour utilisation dans la bière « à teneur énergétique réduite » ou sans alcool seulement

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

REQUÊTE POUR INFORMATION ADDITIONNELLE

ACÉSULFAME-K

Acésulfame potassium

SIN: 950

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	500 mg/kg		3	Justification pour emploi dans les laits fermentés
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	2000 mg/kg		3	Besoin technologique par rapport à la limite d'emploi
01.4.4	Produits similaires à la crème	1000 mg/kg		3	Besoin technologique
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	1000 mg/kg		3	Besoin technologique
01.6.5	Produits similaires au fromage	350 mg/kg		3	Besoin technologique
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.1.2.1	Fruits surgelés	500 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.1.2.2	Fruits secs	500 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.1.2.12	Fruits cuits	500 mg/kg		6	Besoin technologique
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	350 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	2500 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	1000 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	1000 mg/kg		3	Justifier le besoin dans les sous catégories adaptées et proposer limites d'emploi
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	Note 144	3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)

ACÉSULFAME-K

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	2000 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
12.3	Vinaigres	2000 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
14.1.3.2	Nectar de légumes	350 mg/kg	Note 161		Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	350 mg/kg		3	Justification technologique - ou est-ce le résultat d'un transfert?

ALITAME

Alitame SIN: 956

Fonction technologique: édulcorant

					Information Requite
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	60 mg/kg		6	Justification pour emploi dans les laits fermentés
01.4.4	Produits similaires à la crème	100 mg/kg			Besoin technologique
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	200 mg/kg		6	Justifier le besoin dans les sous catégories appropriées- et proposer limites d'emploi
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	100 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)

ASPARTAME

Aspartame SIN: 951

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	2000 mg/kg		6	Justification pour emploi dans les laits fermentés
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	6000 mg/kg		3	Besoin technologique
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	6000 mg/kg		3	Besoin technologique dans les crèmes fouettées et si c'est une catégorie d'aliments appropriée pour ces produits
01.4.4	Produits similaires à la crème	1000 mg/kg		6	Besoin technologique
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	5000 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)

ASPARTAME

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
01.6.1	Fromage frais	1000 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
01.6.5	Produits similaires au fromage	1000 mg/kg		6	Besoin technologique
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.1.2.1	Fruits surgelés	2000 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.1.2.2	Fruits secs	3000 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	1000 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	3000 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000 mg/kg	Note 161	6	Besoin technologique dans les produits spécifiques
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	2500 mg/kg	Note 161	6	Besoin technologique dans les produits spécifiques
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	1000 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	3000 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)

ASPARTAME

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	2500 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	3000 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
05.2.1	Confiseries dures	10000 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
05.2.2	Confiseries tendres	3000 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	3000 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	4000 mg/kg		6	justifier le besoin dans les sous catégories appropriées et proposer limites d'emploi
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	300 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	300 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2000 mg/kg		6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
12.3	Vinaigres	BPF		3	Fournir limite d'emploi numérique
12.5	Potages et bouillons	600 mg/kg		6	Besoin technologique
15.0	Amuse-gueules salés	500 mg/kg		6	Besoin technologique

CYCLAMATES

Acide cyclamique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	BPF	Note 17	6	Justification pour emploi dans les laits fermentés; fournir des limites d'emploi numériques
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500 mg/kg	Note 17	6	Besoin technologique
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	500 mg/kg	Note 17	6	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)

ACIDE CYCLAMIQUE ET SES SELS DE SODIUM, DE POTASSIUM ET DE CALCIUM

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	1500 mg/kg	Note 17	6	Besoin technologique
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons similaires	1500 mg/kg	Note 17	6	Besoin technologique

ESTERS DIACÉTYLTARTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

Esters diacétyltartriques des mono- et diglycéride SIN: 472e

Fonction technologique: émulsifiant, séquestrants, stabilisants

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
01.4	Crème (nature) et produits similaires	5000 mg/kg		6	Besoin technologique dans les crèmes (informer CCMMP)
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	3000 mg/kg		6	Besoin technologique
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	5000 mg/kg		6	Besoin technologique

NÉOTAME

Néotame SIN: 961

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	65 mg/kg		3	Justification pour emploi dans les laits fermentés
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	BPF		3	Besoin technologique; proposer une limite d'emploi numérique
01.4.4	Produits similaires à la crème	33 mg/kg		3	Besoin technologique
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	65 mg/kg		3	Besoin technologique
01.6.5	Produits similaires au fromage	33 mg/kg		3	Besoin technologique
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.1.2.1	Fruits surgelés	100 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.1.2.2	Fruits secs	100 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	33 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)

NEOTAME

SIN: 961

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	33 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	33 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	33 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	33 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	70 mg/kg		3	Justifier besoin dans les sous catégories appropriées et proposer limites d'emploi
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	80 mg/kg		3	Besoin technologique
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	65 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)
12.3	Vinaigres	12 mg/kg		3	Besoin technologique (la catégorie d'aliments n'est pas dans la liste générale pour emploi en tant qu'édulcorant)

SACCHARINE ET SES SELS DE SODIUM, POTASSIUM ET CALCIUM

Saccharine et ses sels de sodium, potassium et calcium SIN: 954

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
01.2.1	Laits fermentés (nature)	200 mg/kg		6	Justification pour emploi dans les laits fermentés
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	100 mg/kg		6	Justification pour emploi dans les laits fermentés
01.6.5	Produits similaires au fromage	100 mg/kg			Besoin technologique
04.1.2.7	Fruits confits	5000 mg/kg	Note 161	3	Besoin technologique (y. compris limite d'emploi numérique)

SACCHARINE ET SES SELS DE SODIUM,

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500 mg/kg		6	Besoin technologique
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500 mg/kg		6	Besoin technologique
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	500 mg/kg		6	Besoin technologique
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	160 mg/kg		6	Besoin technologique
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	Note 161	6	Besoin technologique dans produits spécifiques
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	200 mg/kg	Note 161	6	Besoin technologique dans produits spécifiques
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	500 mg/kg		6	Besoin technologique
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	100 mg/kg	Notes 161	6	Besoin technologique
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	15 mg/kg		6	Besoin technologique
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	500 mg/kg		6	Besoin technologique
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	500 mg/kg		6	Besoin technologique
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500 mg/kg		6	Besoin technologique
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1200 mg/kg		6	Besoin technologique
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	160 mg/kg		6	Besoin technologique
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300 mg/kg	Note 159	6	Besoin technologique

SACCHARINE ET SES SELS DE SODIUM,

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
12.10.3	Pâte de soja fermentée (par exemple, miso)	200 mg/kg		3	Besoin technologique
12.2.2	Assaisonnements et condiments	1500 mg/kg		6	Besoin technologique
12.3	Vinaigres	300 mg/kg		6	Besoin technologique
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200 mg/kg	Notes 161 & F	6	Besoin technologique dans les produits spécifiques
14.1.3.2	Nectar de légumes	80 mg/kg	Note 161	3	Besoin technologique
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	300 mg/kg	Notes 127 & 161	6	Besoin technologique dans les produits spécifiques
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	500 mg/kg		6	Besoin technologique
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons similaires	500 mg/kg		6	Besoin technologique
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	2000 mg/kg		6	Besoin technologique

SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME

Sel d'aspartame-acesulfame SIN: 962

Fonction technologique: édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	1130 mg/kg	Note 113	3	Justification pour emploi dans les laits fermentés

STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE

Monlaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 432

Monpalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 433

Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 434

Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 435

Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 436

Fonction technologique: Antimoussant, Adjuvant, émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, stabilisants

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	5000 mg/kg		6	Besoin technologique
01.6.1	Fromage frais	80 mg/kg	Note 38	6	Besoin technologique
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500 mg/kg		6	Besoin technologique

STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE

Fonction technologique: Antimoussant, Adjuvant, émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, stabilisants

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	30 mg/kg	Notes 7 & 100	6	Besoin technologique
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	5000 mg/kg		3	Besoin technologique
07.1.1	Pains et petits pains	3000 mg/kg		6	Demande d'informations sur l'ingestion
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	5000 mg/kg	Note 11	6	Demande d'informations sur l'ingestion
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	10000 mg/kg	Note 11	6	Demande d'informations sur l'ingestion
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	5000 mg/kg	Note 11	6	Demande d'informations sur l'ingestion
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	5000 mg/kg	Note 11	6	Demande d'informations sur l'ingestion
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	5000 mg/kg	Note 11	6	Demande d'informations sur l'ingestion
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	5000 mg/kg		6	Demande d'informations sur l'ingestion
12.2.1	Fines herbes et épices	2000 mg/kg		6	Besoin technologique
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000 mg/kg		6	Clarification sur les aliments couverts par la catégorie d'aliments

SUCRALOSE

Sucralose

SIN: 955

Fonction technologique: édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
01.2.1	Laits fermentés (nature)	400 mg/kg		3	Justification pour emploi dans les laits fermentés
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	250 mg/kg		6	Justification pour emploi dans les laits fermentés
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		6	Justification pour emploi dans les laits fermentés; fournir limites d'emploi numériques (informer CCMMP)
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	580 mg/kg		3	Besoin technologique
01.4	Crème (nature) et produits similaires	580 mg/kg		3	Besoin technologique
01.6.5	Produits similaires au fromage	BPF		6	Besoin technologique
04.1.2.1	Fruits surgelés	400 mg/kg		3	Besoin technologique
04.1.2.2	Fruits secs	1500 mg/kg		3	Besoin technologique
04.1.2.12	Fruits cuits	150 mg/kg		6	Besoin technologique
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	150 mg/kg		6	Besoin technologique
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	150 mg/kg		6	Besoin technologique

SUCRALOSE

Fonction technologique: édulcorant

					Information requise
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	150 mg/kg		6	Besoin technologique
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	150 mg/kg		6	Besoin technologique
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	150 mg/kg		6	Besoin technologique
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000 mg/kg	Note 161 & 164	3	Besoin technologique
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000 mg/kg		6	Besoin technologique
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	1000 mg/kg	Note 161	6	Besoin technologique
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	650 mg/kg		6	Besoin technologique dans produits spécifiques
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	700 mg/kg	Note D		Besoin technologique
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1500 mg/kg	Note 159	6	Besoin technologique
12.2.1	Fines herbes et épices	400 mg/kg		3	Besoin technologique
12.2.2	Assaisonnements et condiments	700 mg/kg		6	Besoin technologique
12.3	Vinaigres	BPF		3	Besoin technologique
12.5	Potages et bouillons	600 mg/kg	Note 161	6	Besoin technologique
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	700 mg/kg			Besoin technologique
15.0	Amuse-gueules salés	1000 mg/kg		6	Besoin technologique (y compris limite d'emploi numérique)

SULFITES

Dioxyde de soufre	SIN: 220	Sulfite de sodium	SIN: 221
Sulfite de sodium hydrogène	SIN: 222	Métabisulfite de sodium	SIN: 223
Métabisulfite de potassium	SIN: 224	Sulfite de potassium	SIN: 225
Sulfite de calcium hydrogène	SIN: 227	Bisulfite de potassium	SIN: 228
Thiosulfate de sodium	SIN: 539		

Fonction technologique: Antioxygène, Agent de blanchiment (utilisation autre que pour les farines), Agent de conservation

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Information requise	
				Étape	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500 mg/kg	Note 44	6	Besoin technologique pour différentes limites d'emploi dans différentes régions; inquiétude concernant l'ingestion
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	750 mg/kg	Note 44	6	Besoin technologique pour différentes limites d'emploi dans différentes régions; inquiétude concernant l'ingestion
12.5	Potages et bouillons	1000 mg/kg	Note 44	6	Besoin technologique

Observations relatives aux commentaires pour la révision des normes générales pour les additifs alimentaires

- Note 7 Concentration ne s'appliquant pas au produit alimentaire fini.
 Note 11 À base de farine.
 Note 17 En tant qu'acide cyclamique.
 Note 38 Concentration dans les préparations écrémées.
 Note 100 Utilisation comme agent dispersant dans l'essence d'aneth utilisée dans les aliments finis.
 Note 113 Niveau d'utilisation enregistré comme équivalent de l'acésulfame de potassium
 Note 127 Comme servi au consommateur.
 Note 144 Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement
 Note F Pour les pâtes à tartiner à base de lait seulement.
 Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
 Note 159 Pour utilisation dans sirop de crêpe et d'érable. Sirop
 Note 164 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30000 mg/kg.

PROJET DE DOCUMENT

PROPOSITION POUR UNE NOUVELLE ACTIVITE SUR LA REVISION DU SYSTEME DE CATEGORIES ALIMENTAIRES DE LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) (CODEX STAN 192-1995)

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de cette activité est de procéder à la révision du système de catégories alimentaires de la NGAA (CODEX STAN 192-1995, appendice B) de sorte que les catégories d'aliments qui contiennent des produits alimentaires à base de soja (06.8 (Produits à base de soja (à l'exclusion des produits à base de soja de la catégorie 12.9 et des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10), 12.9 (Produits protéiques), et 12.10 (Produits à base de soja fermenté)) soient transférées dans des groupes plus appropriés d'aliments à base de soja au sein de la hiérarchie du système de classification des denrées alimentaires. La proposition permettrait de:

- (i) inscrire les produits alimentaires à base de soja concernés, qui sont actuellement inclus dans les catégories d'aliments 12.9 et 12.10, dans les nouvelles sous-catégories de la catégorie 06.8;
- (ii) réviser les catégories d'aliments 12.9 et 12.10 pour prendre en compte le transfert de certaines catégories alimentaires à la catégorie 06.8; et
- (iii) réviser la catégorie d'aliments 12.10 pour y inclure certains produits dérivés de sources protéiques autres que le soja.
- (iv) De réviser la catégorie d'aliments 02.2. (émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile) à la lumière de la décision prise lors de la 30^{ème} session à propos des normes incluses dans cette catégorie d'aliments (par ex. projet de normes pour les spécialité laitière à tartiner et mélange de produits à tartiner

Le système de catégories alimentaires est une composante essentielle de la NGAA. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA sont établies sur la base de l'information relative à leur utilisation dans les aliments inclus dans les différentes catégories d'aliments. Il est primordial que les catégories d'aliments soit correctement classées pour assurer la bonne interprétation de la NGAA.

2. Pertinence et actualité

La révision proposée du système de c catégories alimentaires permettra à la NGAA d'être plus précise, transparente et exacte. Les aliments à base de soja figurent actuellement dans trois catégories d'aliments qui ne correspondent pas exactement à ces types de produits dans la hiérarchie du système de classification des denrées alimentaires. La révision proposée permettra de remédier à ces incohérences.

En outre la proposition révisée assurera la correspondance complète de la catégorie d'aliments 02.2.de la NGAA, à la lumière de la décision de la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius, concernant l'adoption du projet de norme pour les spécialités laitière à tartiner et mélange de produits à tartiner.

La proposition de révision du système de catégories alimentaires (CODEX STAN 192-1995 annexe B) nécessitera par ailleurs:

- (i) la modification des dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA pour être compatible avec le transfert des catégories d'aliments; et
- (ii) la révision des titres des catégories d'aliments dans l'annexe au tableau 3 de la NGAA.

Il est nécessaire de prévoir un minimum d'une année et un maximum de deux années pour que les révisions proposées au système de catégories alimentaires soit distribuées, examinées et approuvées et que les modifications rédactionnelles qui en découlent soient apportées à l'annexe du tableau 3 de la NGAA. Une année supplémentaire est nécessaire pour effectuer la révision des dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA, qui permet de mettre pleinement en œuvre le système de classification révisé.

3. Principales questions à traiter

Suite à la décision du CCFAC à sa trente-huitième session (ALINORM 06/29/12, para. 215), la révision de la NGAA (CODEX STAN 192-1995) s'effectuera comme suit:

- (i) le système de classification des denrées alimentaires sera révisé conformément à la proposition (annexe B de la NGAA de la NGAA);
- (ii) les dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments concernées (02.2, 06.8, 12.9, et 12.10) seront transférées selon la proposition; et
- (iii) les modifications rédactionnelles qui en découlent seront apportées à l'annexe du tableau 3 de la NGAA pour assurer la compatibilité avec la proposition.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Manuel de procédure quinzième édition, p. 67- 68)

La proposition contribuera à:

- la protection des consommateurs en matière de santé, de sécurité sanitaire des aliments, en garantissant des pratiques fiables dans le commerce des denrées alimentaires et en tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.
- La diversification des législations nationales et des entraves apparentes, résultantes ou potentielles, au commerce international.
- La portée des travaux et à l'établissement des priorités entre les différentes sections des travaux.

Les aliments à base de soja sont des denrées de base dans un grand nombre de pays. Le système de classification des denrées alimentaires fait partie intégrante de la NGAA. Il est attendu que la proposition de révision permettra d'augmenter la précision et la transparence du système de classification et reflètera mieux l'utilisation des additifs alimentaires utilisés dans les aliments à base de soja. Ainsi, il sera possible d'améliorer la protection des consommateurs et d'assurer les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition est compatible avec la *déclaration de vision stratégique* du projet de cadre stratégique du projet de plan à moyen terme pour la période 2003-2007 (ALINORM 01/04, annexe II), et du projet de plan stratégique pour la période 2008-2013 (ALINORM 06/29/3A, annexe II, et ALINORM 06/29/41, par. 152-155) qui sera transmis à la Commission pour adoption définitive en juillet 2007. La proposition s'appuie sur des principes scientifiques et contribue à protéger la santé humaine et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Le système de classification des denrées alimentaires fait partie intégrante de la NGAA (CODEX STAN 192-1995).

7. Identification de tout besoin et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Il n'est pas prévu d'avoir besoin de la contribution d'organes scientifiques d'experts.

8. Identification de tout besoin de contribution technique en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Il n'est pas nécessaire de solliciter la contribution technique d'organisations extérieures. Les membres et les observateurs du Codex possèdent l'expertise technique nécessaire à l'élaboration des révisions du système catégories alimentaires de la NGAA.

9. Le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration ne devrait par normalement dépasser cinq ans

En supposant que la Commission approuve la présente proposition de nouvelle activité en 2007, les travaux commenceraient en 2008. Il est proposé que le système de catégories alimentaires révisé soit adopté à l'étape 5 dès 2008 ou à la session suivante en 2009. L'adoption du système de catégories alimentaires révisé à l'étape 8 pourrait donc avoir lieu dès 2008 (procédure accélérée), mais probablement en 2010 au plus tard.

L'adoption des modifications rédactionnelles ultérieures à apporter à l'annexe du tableau 3 de la NGAA pourrait avoir lieu en simultanéité avec l'adoption de la révision du système de catégories alimentaires. La mise en œuvre de la proposition dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA aurait par conséquent lieu dès 2009, mais probablement en 2011 au plus tard.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES AROMATISANTS (N03-2006)
(à l'étape 5 de la procédure)

1.0 CHAMP D'APPLICATION

La présente directive pose les principes relatifs à l'emploi sans risque des constituants des aromatisants évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et jugés comme ne présentant aucun risque sanitaire aux taux d'ingestion estimés, ou pour lesquels une dose journalière admissible (DJA) a été établie par le JECFA, et pour lesquels les normes d'identité et de pureté correspondantes ont été établies et adoptées par le Codex.¹ Par ailleurs, la directive pose les principes relatifs à l'établissement des pratiques qui ne trompent pas les consommateurs.

2.0 DÉFINITIONS

2.1 Un arôme est la somme des caractéristiques de tout matériau ingéré par la bouche, perçu principalement par le goût et l'odorat, ainsi que par les récepteurs généraux de la douleur et du toucher dans la bouche, telles qu'elles sont reçues et interprétées par le cerveau. La perception de l'arôme est la propriété des aromatisants.

2.2 Les aromatisants sont les produits qui sont ajoutés à l'aliment pour leur donner du goût, le modifier, ou le rehausser (à l'exception des exhausteurs de goût considérés comme des additifs alimentaires sous les Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires du Codex - CAC/GL 36-1989). Les aromatisants ne comprennent pas les substances dont le goût est exclusivement sucré, aigre ou salé (par ex. le sucre, le vinaigre et le sel de table). Les aromatisants peuvent être des substances aromatisantes, des complexes aromatisants naturels, ou des aromatisants de fumée et peuvent contenir des ingrédients alimentaires non aromatisants (section 2.3) qui permettent aux aromatisants d'être compatibles avec les aliments et les boissons dans lesquels ils sont utilisés. Ils ne sont pas destinés à être consommés comme tels.

2.2.1 Les substances aromatisantes sont des substances définies chimiquement, obtenues par synthèse chimique ou partir de matériaux d'origine végétale ou animale.

2.2.1.1 Les substances aromatisantes naturelles sont les substances aromatisantes obtenues au moyen de procédés physiques qui peuvent résulter en des modifications inévitables mais non intentionnelles de la structure chimique des constituants de l'aromatisant (par ex. la distillation ou l'extraction de solvant), ou de procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d'origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l'état brut, ou transformés pour la consommation humaine suivant les procédés de préparation alimentaire (par ex. le séchage, la torréfaction et la fermentation).

2.2.1.2 Les substances aromatisantes synthétiques sont les substances aromatisantes obtenues par synthèse chimique.

2.2.2 Les complexes aromatisants naturels sont les préparations qui contiennent des substances aromatisantes obtenues par des procédés physiques qui peuvent résulter en des modifications inévitables mais non intentionnelles de la structure chimique des constituants de l'aromatisant (par ex. la distillation et l'extraction de solvant), ou par des **procédés** enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d'origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l'état brut ou transformés pour la consommation humaine selon les procédés de préparation alimentaire (par ex. le séchage, la torréfaction et la fermentation). Les complexes aromatisants naturels comprennent les huiles essentielles, les essences, ou les hydrolysats, les distillats de protéine d'extraction ou tout produit obtenu par torréfaction, chauffage ou l'enzymolyse.

¹ La présente directive n'implique pas que l'emploi des constituants aromatisants n'ayant pas encore été évalués par le JECFA pose des risques ou, autrement dit, que leur utilisation dans les aliments soit inacceptable.

2..2.3 Les aromatisants de fumée sont des mélanges complexes de constituants de fumée obtenue en soumettant du bois non traité à la pyrolyse dans une quantité d'air limitée et contrôlée, à la distillation sèche, ou à la vapeur surchauffée, et en soumettant ensuite la fumée de bois à un procédé d'extraction aqueuse ou de distillation, de condensation et de séparation pour être recueillie dans la phase aqueuse. Les principes aromatisants principaux des aromatisants de fumée sont les acides carboxyliques, les composés des groupes carbonyles et les composés phénoliques.²

2.3 Les ingrédients alimentaires non aromatisants sont les ingrédients alimentaires comme les additifs alimentaires et les produits alimentaires qui peuvent être ajoutés aux aromatisants et qui sont nécessaires à la dissolution, la dispersion ou la dilution des aromatisants, ou nécessaires à la production, l'entreposage, la manutention et l'emploi des aromatisants.

3.0 PRINCIPES GÉNÉRAUX RELATIFS À L'EMPLOI DES AROMATISANTS

3.1 L'emploi d'aromatisants dans les aliments ne doit pas entraîner des taux d'ingestion dangereux.

3.2 Les aromatisants doivent présenter un degré de pureté conforme à leur emploi dans les aliments. Les impuretés inévitables ne doivent pas être présentes dans l'aliment final à des concentrations qui pourraient poser un risque sanitaire inacceptable.

3.3 L'emploi des aromatisants est justifié seulement s'ils donnent du goût aux aliments, ou le modifie, à condition que cet emploi ne trompe pas le consommateur sur la nature ou la qualité de l'aliment.

3.4 Les aromatisants doivent être utilisés dans des conditions conformes aux bonnes pratiques de fabrication, qui comprennent limiter la quantité d'aromatisant utilisé dans l'aliment à la concentration la plus basse nécessaire pour produire l'effet aromatisant désiré.

3.5 Les aromatisants peuvent contenir des ingrédients non aromatisants, y compris des additifs alimentaires et des produits alimentaires, nécessaires à leur production, leur entreposage, leur manutention et leur emploi. Ces ingrédients peuvent aussi servir à faciliter la dilution, la dissolution ou la dispersion des aromatisants dans les aliments. Les ingrédients non aromatisants doivent:

- a) être limités à la concentration la plus basse nécessaire afin d'assurer l'innocuité et la qualité des aromatisants, et faciliter leur entreposage et leur utilisation;
- b) être réduits à la concentration la plus raisonnablement basse possible quand ils ne sont pas destinés à remplir une fonction technologique dans l'aliment même; et,
- c) utilisés conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA; CODEX STAN 192) s'ils sont destinés à remplir une fonction technologique dans l'aliment fini.

[4.0 SUBSTANCES BIOLOGIQUEMENT ACTIVES]

(renvoyées à l'étape 2 pour reformulation par le groupe de travail électronique. Voir ALINORM 07/30/12. para 123)

5.0 HYGIÈNE

5.1 Les aromatisants doivent être préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

5.2 Les aromatisants doivent être exempts de contamination par le sol, par les résidus alimentaires, par la saleté, par la graisse, de contamination par les animaux nuisibles, ou par les contaminants chimiques, physiques ou microbiologiques, ou autres matières indésirables autant que le permet l'application des bonnes pratiques de fabrication.

² FAO JECFA Monographie 1 (Volume 3) 2005 FAO Rome.

5.3 Quand ils sont utilisés en concentration appropriée dans les aliments, et testés par les méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées, les aromatisants ne doivent pas contenir de micro-organismes, de parasites ou de substances d'origine micro-organique en quantité susceptible de poser un risque sanitaire inacceptable.

6.0 ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des aromatisants doit être conforme aux exigences de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires (CODEX STAN 107-1981). L'étiquetage des aliments contenant des aromatisants ajoutés doit être conforme aux exigences de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985).

7.0 ÉVALUATIONS PAR LE JECFA DES AROMATISANTS ET LEURS NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ

Les aromatisants pour lesquels le JECFA a réalisé une évaluation de sécurité sont accessibles sur le site Internet du JECFA de l'OMS (<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/index.html>), par le lien *Database of evaluation summaries*, ou en contactant le secrétariat du JECFA à l'OMS. Les normes d'identité et de pureté des substances aromatisantes évaluées par le JECFA sont disponibles sur une base de données en ligne sur le site Internet du JECFA de la FAO (http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp), ou en contactant le secrétariat du JECFA à la FAO.

8.0 MATIÈRES PREMIÈRES AROMATIQUES ADAPTÉES À LA PRÉPARATION DES AROMATISANTS NATURELS.

Les références aux listes des matières premières aromatisantes adaptées à la préparation des substances aromatisantes naturelles et des complexes aromatisants naturels figurent en annexe B de la présente directive.

[ANNEXE A : SUBSTANCES BIOLOGIQUEMENT ACTIVES ET MÉTHODES D'ANALYSE CORRESPONDANTES SUBSTANCES BIOLOGIQUEMENT ACTIVES]

(renvoyées à l'étape 2 pour reformulation par le groupe de travail électronique. Voir ALINORM 07/30/12. para 123)

[ANNEXE B : RÉFÉRENCES AUX LISTES DES MATIÈRES PREMIÈRES AROMATIQUES ADAPTÉES À LA PRÉPARATION DES AROMATISANTS]

(renvoyées à l'étape 2 pour reformulation par le groupe de travail électronique. Voir ALINORM 07/30/12. para 123)

Annexe XII**PROJET DE RÉVISION DE NOMS DE CATÉGORIE ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES****(NO7-2005)****(SECTION 2- TABLEAU DES CATEGORIES FONCTIONNELLES, DES DEFINITIONS ET DES FONCTIONS TECHNOLOGIQUES)****(à l'étape 7 de la procédure)**

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

CATEGORIES FONCTIONNELLES	DEFINITION	FONCTIONS TECHNOLOGIQUES
11 Émulsifiant	Additif alimentaire qui permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles contenues dans un aliment	émulsifiant, plastifiant, agent de dispersion, agent de surface, inhibiteur de cristallisation, agent d'ajustement de la densité (des essences aromatiques dans les boissons), agent de suspension, nébulisant
12 Sel émulsifiant	Additif alimentaire qui, lors de la fabrication d'aliments transformés, arrange les protéines de manière à empêcher la séparation des graisses	sel émulsifiant, sel de fonte
13 Affermissant	Additif alimentaire qui rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel	affermissant
14 Exaltateur d'arôme	Additif alimentaire qui exalte le goût et/ou l'odeur naturels d'une denrée alimentaire	exaltateur d'arôme, activateur d'arôme
15 Agent de traitement des farines	Additif alimentaire qui, ajouté à la farine ou à la pâte, en améliore la qualité boulangère ou la couleur	agent de traitement des farines, agent de blanchiment de la farine, améliorant de la farine, agent de conditionnement des pâtes, agent de réhaussement des pâtes
16 Agent moussant	Additif alimentaire qui permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide	agent moussant, agent fouettant, agent d'aération
17 Gélifiant	Additif alimentaire qui confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel	gélifiant
18 Agent d'enrobage	Additif alimentaire qui, lorsqu'il est appliqué à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur	agent d'enrobage, agent de conditionnement hermétique, agent de finition superficielle, agent de polissage, filmogène
19 Humectant	Additif alimentaire qui empêche les aliments de se dessécher en combattant l'effet que peut avoir une atmosphère caractérisée par un faible degré d'humidité	humectant, agent de rétention d'humidité, mouillant
20 Gaz de conditionnement	Additif alimentaire gazeux, qui est introduit dans un conteneur pendant, durant ou après son remplissage avec une denrée alimentaire avec l'intention de protéger l'aliment par exemple de l'oxydation ou de l'altération .	gaz de conditionnement

CATEGORIES FONCTIONNELLES	DEFINITION	FONCTIONS TECHNOLOGIQUES
21 Agent de conservation	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues aux micro-organismes	agent de conservation, agent de conservation antimicrobien, agent antimycoses, agent de contrôle bactériologique, fongistatique, agent antimoisissure et antifilant, antimicrobien synergique
22 Gaz propulseur	Additif alimentaire gazeux qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient	gaz propulseur
23 Agent levant	Additif alimentaire ou combinaison d'additifs alimentaires, qui dégage du gaz et, par-là même, augmente le volume d'une pâte	agent levant
24 Séquestrant	Additif alimentaire limitant la disponibilité des cations	séquestrant
25 Stabilisant	Additif alimentaire qui permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs composantes dans un aliment	stabilisant, stabilisateur de mousse, stabilisateur colloïdal, stabilisateur d'émulsion
26 Édulcorant	Additif alimentaire (autre qu'un sucre mono- ou disaccharide), qui confère un goût sucré à l'aliment	édulcorant, édulcorant intense, édulcorant de charge
27 Épaississant	Additif alimentaire qui augmente la viscosité d'un aliment	épaississant, raffermissant, liant, agent de texture

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION
POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(A l'étape 5/8 de la Procédure)

NUMERO SIN	COMPOSE	FONCTION TECHNOLOGIQUE
160a(ii)	Béta-carotène, extraits naturels	Colorant
160a(ii)	Béta-carotène (légume)	Colorant
160a(iii)	Béta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>)	Colorant
160a(iv)	Béta-carotène (Algue)	Colorant
160b	Annatto, Bixine, Norbixine	Colorant
160b	Extraits d'annatto	Colorant
160b(i)	Extraits d'annatto, basée sur la bixine	Colorant
160b(ii)	Extraits d'annatto, basée sur la norbixine	Colorant
160d(i)	Lycopène	Colorant
160d	Lycopènes	Colorant
160d(i)	Lycopène (Synthetic)	Colorant
160d(ii)	Lycopène (Tomato)	Colorant
160d(iii)	Lycopène (<i>Blakeslea trispora</i>)	Colorant
306	Concentré mélange de tocophérols	Antioxydant
307	Alpha-tocophérol	Antioxydant
307	Tocophérols	Antioxydant
307a	Concentré alpha-tocophérols d	Antioxydant
307b	Concentré tocophérols mélangé	Antioxydant
307c	alpha-tocophérols dl-	Antioxydant
322	Lécithine	Antioxydant, Emulsifiant
322	Lécithines	Antioxydant, Emulsifiant
322(i)	Lécithine	Antioxydant, Emulsifiant
322(ii)	Lécithines partiellement hydrolysées	Antioxydant, Emulsifiant
333(i)	Citrate monocalcique	Régulateur d'acidité, agent affermissant, Sequestrant, Stabilisant
333(ii)	Citrate dicalcique	Régulateur d'acidité, agent affermissant, Sequestrant, Stabilisant
333(iii)	Citrate tricalcique	Régulateur d'acidité, agent affermissant, Sequestrant, Stabilisant
380	Citrates d'ammonium	Régulateur d'acidité
380	Citrate de triammonium	Régulateur d'acidité
508	Chlorure de potassium	Agent de gélification, Stabilisant, Exhausteur de goût
1400	Dextrines, amidon torréfié-blanc et jaune	Epaississant, Stabilisant, Liant, Emulsifiant
1401	Amidon traité aux acides	Epaississant, Stabilisant, Liant, Emulsifiant
1402	Amidon traité aux alcalis	Epaississant, Stabilisant, Liant, Emulsifiant
1403	Amidon blanchi	Epaississant, Stabilisant, Liant, Emulsifiant
1404	Amidon oxydé	Epaississant, Stabilisant , Liant, Emulsifiant
1405	Amidons traités aux enzymes	Epaississant, Stabilisant , Liant, Emulsifiant
1410	Phosphate de monoamidon	Epaississant, Stabilisant, Liant, Emulsifiant
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du sodium Trimetaphosphate; estérifié avec oxychlorure de phosphore	Epaississant, Stabilisant, Liant, Emulsifiant
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Epaississant, Stabilisant, Liant, Emulsifiant
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Epaississant, Stabilisant, Liant, Emulsifiant

NUMERO SIN	COMPOSE	FONCTION TECHNOLOGIQUE
1422	Adipate de diamidon acéthylé	Epaississant, Stabilisant, Liant, Emulsifiant
1423	Diamidon de glycerol acéthylé	Stabilisant, Epaississant
1440	Amidon hydroxypropylique	Epaississant, Stabilisant, Liant, Emulsifiant
1442	Phosphate de diamidon hydroxy-propylique	Epaississant, Stabilisant, Liant, Emulsifiant
1443	Glycérol de diamidon hydroxy-propylique	Stabilisant, Epaississant

SPÉCIFICATIONS POUR L'IDENTITE ET LA PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES**PARTIE 1****NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES RECOMMANDEES
A LA COMMISSION POUR ADOPTION****(à l'étape 5/8 de la procédure)**

- Amidon oxydé acétylé
- Extraits d'annatto (solvant-bixine extraite)
- Extraits d'annatto (solvant-norbixine extraite)
- Extraits d'annatto (bixine aqueuse-transformée)
- Extraits d'annatto (alcali-norbixine transformée, acide précipité)
- Extraits d'annatto (alcali-norbixine transformée, pas d'acide précipité)
- Malate de calcium DL
- Préparations enzymatiques utilisées dans la transformation des aliments – Normes générales et Considérations
- Polyvinylpyrrolidone insoluble
- Lycopène (synthétique)
- Lycopène issue de *Blakeslea trispora*
- Acide malique DL
- Maltitol
- Triphosphate pentapotassique
- Polyvinylpyrrolidone
- Malate DL de sodium hydrogéné
- Malate DL de sodium
- Tartrate sodique L(+)
- Dioxyde de titane
- Zéaxanthine (synthétique)

PARTIE 2**NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES RECOMMANDEES
A LA COMMISSION POUR REVOCATION**

- P-hydroxybenzoate de butyle
- Sulfite acide de calcium
- Cire de paraffine
- P-hydroxybenzoate de propyle
- Curcuma

Annexe XV**LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA**

	<i>Question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposé par</i>
Jaune soleil ¹	Révision de la spécification (limite supplémentaire pour le Soudan I)	Disponibles	Communauté européenne, États-Unis
Lignine sulfonate ¹	Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification (Support pour les vitamines, les caroténoïdes, d'autres nutriments et la préparation d'additifs)	Nov 2006 Toxicité et spécification	Suisse
Phytostérols, phytostanols et leurs esters ¹	Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification	Déc 2006 Toxicité et spécification	Suisse
Ester éthylique d'arginate laurique ¹	Évaluation de la sécurité sanitaire et de l'ingestion et spécification	Disponibles Toxicité et spécifications	États-Unis
Diphosphate trisodique ¹	Spécification	Disponibles	IFAC/CE
Phosphate de monomagnésium ¹	Spécification	Disponibles	IFAC/CE

¹ Priorité absolue pour évaluation par le JECFA

	<i>Question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposé par</i>
Extrait de paprika /oléorésine de paprika ¹	Sécurité sanitaire en tant que colorant alimentaire, spécification et évaluation de l'exposition NOTE: est-ce que l'évaluation de la sécurité sanitaire et la spécification actuelles pour l'oléorésine de paprika utilisée comme épice peut être appliquée à son utilisation comme colorant alimentaire ?	Nov 2007 Toxicité, analytique et exposition	Suisse
Colorants alimentaires ¹ : Curcumine; amaranth; tartrazine, Jaune soleil FCF, Vert solide, carmins	Évaluation de l'exposition alimentaire sur la base de l'avant-projet (à l'étape 3) et projet (à l'étape 6) de dispositions, ainsi que l'évaluation de l'exposition basée sur le niveau d'utilisation	Disponibles Corée: 2007 évaluation de l'ingestion toutes sources confondues	CCFAC
Colorants alimentaires ¹ : Tartrazine, Jaune soleil FCF, Vert solide, amarante	Évaluation du potentiel lié à l'hypersensibilité	Suède: anciennes données Corée: étude clinique Disponibles en 2007	CCFAC
Sulfites ¹	Évaluation de l'exposition alimentaire de toutes sources confondues suite à un risque de dépassement possible de la DJA	Disponibles Australie, Nouvelle Zélande, États-Unis	CCFAC
Sulfate de sodium aluminium	Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification	Possible pour 2009	Suisse
Asparaginase	Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification	Déc 2007 Toxicité, métabolisme et spécification	Pays-Bas, France

	<i>Question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposé par</i>
Phospholipase C	Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification	Nov 2007 Toxicité, exposition spécification	États-Unis
Arômes ¹	Environ 200 substances, y compris le groupe des composés du furane de substitution et les allylalkoxy-benzènes estragol, méthyl eugénol, safrol, isosafrol	Fin 2007 CE sur les allylalkoxy-benzènes	États-Unis
Applicabilité de la DJA aux nourrissons ¹	Dans quelle mesure une DJA établie par le JECFA, numérique ou non spécifiée, peut-elle s'appliquer aux nourrissons de moins de 12 semaines; quels principes scientifiques sont à appliquer pour l'évaluation des additifs destinés à ce groupe de la population? L'établissement d'une JDA suffit-il à lui seul ou est-il nécessaire de considérer d'autres aspects du problème?		CCNFSDU/CCFA
Oligoesters de saccharose Type I et II	Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification	Nov 2007 Toxicité, exposition, spécification	Japon