

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP23/FA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-sixième session

27 novembre – 2 décembre 2023

RAPPORT DE LA CINQUANTE-TROISIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Hong Kong, Chine

27-31 mars 2023

TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	iii
LISTE DES ABRÉVIATIONS	vi
RAPPORT DE LA 53 ^E SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	1
	<i>Paragraphe</i>
Introduction	1
Ouverture de la session.....	2 - 5
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour).....	6 - 7
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaries du Codex (point 2 de l'ordre du jour)	8 - 13
Questions d'intérêt découlant de la FAO/OMS et des 92 ^e et 95 ^e réunions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) respectivement (Point 3a de l'ordre du jour)	14 - 29
Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant des 92 ^e et 95 ^e réunions du JECFA respectivement (Point 3(b) de l'ordre du jour)	30 - 33
Confirmation et/ou révision des limites maximales des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour)	34 - 38
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes pour les produits de base et des dispositions pertinentes de la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)	39 - 71
Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (Point 5 de l'ordre du jour)	
Introduction.....	72 - 73
Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA): dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les colorants dans les catégories d'aliments 01.0 à 03.0 et leurs sous-catégories, y compris les dispositions adoptées pour les colorants avec la Note 161 et les projets et avant-projets de dispositions (en attente depuis le CCFA52) (Point 5a de l'ordre du jour)	74 - 76
Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA): rapports du GTE sur la NGAA (Point 5b de l'ordre du jour)	77 - 101
Propositions de nouvelles et/ou la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires (réponses à la CL 2021/55-FA) (Point 5c de l'ordre du jour).....	102 - 103
Document de situation sur toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées dans la NGAA pour les additifs ayant une fonction d'édulcorant mais non associées à la Note 161 (Point 5d de l'ordre du jour).....	104 – 108
Informations générales sur la disponibilité des données relatives aux nitrates et aux nitrites (réponses à CL 2021/82-FA) (Point 5e de l'ordre du jour).....	109 – 113
Information sur l'emploi commercial de l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et de l'ortho-phénylphénol de sodium (SIN 232) dans les aliments (réponses à la CL 2021/83-FA) (Point 5f de l'ordre du jour)	114 – 116
Conclusion générale du Point 5 de l'ordre du jour.....	117 - 119

Avant-projet de révision <i>des Noms de catégorie et du système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)	120 - 131
Propositions d'additions et de modifications dans la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (réponses à la CL 2021/81-FA) (Point 7 de l'ordre du jour).....	132 – 143
Document de travail sur la mise en correspondance des catégories d'aliments de la NGAA avec la base de données FoodEx2 (Point 8 de l'ordre du jour).....	144 – 163
Document de travail sur la disposition relative aux additifs alimentaires pour l'emploi du citrate trisodique dans la catégorie d'aliments 01.1.1 «lait liquide (nature)» (Point 9 de l'ordre du jour).....	164 – 172
Document de travail sur l'emploi de certains additifs alimentaires dans la production de vin (Point 10 de l'ordre du jour).....	173 – 190
Autres questions et travaux futurs (Point 11 de l'ordre du jour)	191 – 195
Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour).....	196

LISTE DES ANNEXES

	Page
Annexe I: Liste des participants	26
Annexe II: Action requise suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques découlant des 92 ^e et 95 ^e réunions du JECFA.....	35
Annexe III: Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8).....	46
Annexe IV: État d'avancement de la confirmation et/ou révision des niveaux maximaux des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes de produits	47
Annexe V: Amendements proposés pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex (pour adoption)	49
Annexe VI: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> - Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption aux étapes 8 et 5/8) et autres dispositions (pour adoption)	81
Annexe VII: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Dispositions pour révocation (pour révocation)	214
Annexe VIII: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Interruption des travaux (pour interruption).....	223
Annexe IX: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 3 et l'étape 2 (pour information).....	241
Annexe X: Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CXG 36-1986) (pour adoption aux étapes 5/8).....	249
Annexe XI: Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (pour le suivi de la FAO et de l'OMS)	250
Annexe XII: Formulaire de soumission des propositions de modifications dans la liste SIN.....	284

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX						
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.	
CCEXEC84/85 CAC46	Adoption	Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires	CXM 6	5/8	33 et Annexe III	
		Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et révisions des dispositions adoptées	CXS 192-1995	-	117i et Annexe VI, Parties D et E.1-E.10	
		Révision des descripteurs dans FC 12.2.1 et 12.2.2			97 et Annexe VI, Partie E.11	
		Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires</i>	CXG 36-1989	5/8	130i et Annexe X	
		Inclusion des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) dans FC 02.1.2	CXS 192-1995	-	11 et Annexe VI, Partie A.1	
		Inclusion de trois dispositions (à savoir, esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475), esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491-495) et lactylates de stéaryl (SIN 481(i), 482(i) dans FC 02.1.2)			13i et Annexe VI, Partie A.2	
		Révision des Notes 488 et 502			13ii et Annexe VI, Partie A.3	
		Suppression de la Note 301 dans les dispositions relatives aux BENZOATES dans FC 14.1.4			29i et Annexe VI, Partie B.1	
		Inclusion de la riboflavine d' <i>Ashbya gossypii</i> (SIN 101(iv)) dans l'en-tête de groupe RIBOFLAVINES dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA			29ii et Annexe VI, Partie B.2	
		Inclusion des dispositions relatives à la riboflavine, synthétique (SIN 101(i)), riboflavine 5'-phosphate sodique (SIN 101(ii)), riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> (SIN 101(iii)), riboflavine d' <i>Ashbya gossypii</i> (SIN 101(iv)) et l'extrait de spiruline (SIN 134) dans le tableau 3			5/8	29iii, v App VI, Parties B.3 et B.4
		Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA révisées par rapport à l'alignement de sept normes du CCMMP, trois normes du CCPFV, six normes du CCNFSDU, une norme du CCAFRICA, une norme du CCEURO et un ensemble de directives du CCNFSDU			-	67 et Annexe VI, Partie C
		Révision des dispositions relatives aux édulcorants adoptées dans différentes FC			-	108i et Annexe VI, Partie F

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.
		Inclusion des dispositions relatives au citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans FC 01.1.1		8	171 et Annexe VI, Partie G
		Inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans FC 14.2.3		5/8 et 8	190i et Annexe VI, Partie H
		Révision des sections relatives aux additifs alimentaires dans sept normes du CCMMP, trois normes du CCPFV, six normes du CCNFSDU, une norme du CCAFRICA, une norme du CCEURO et un ensemble de directives du CCNFSDU	Diverses normes Codex	-	67 et Annexe V
CCEXEC84/85 CAC46	Adoption	Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA (révocation)			29iv, 108ii, 116, 117ii et Annexe VII
		Projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA (révocation)			117iii et Annexe VIII
CCEXEC84/85 CAC46	Information	Nouveaux projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA à l'étape 2			117iv et Annexe IX
		Importance pour les parties prenantes de soumettre au JECFA des données et informations précises et fiables, et encourager les parties prenantes à respecter les exigences à cet égard			80ii
		La note de compromis associée aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans FC 14.2.3 représentait une approche exceptionnelle et ne devait pas être considérée comme un précédent dans d'autres circonstances étant donné qu'elle était spécifique à la situation unique de l'emploi de ces additifs dans le vin de raisin			190ii
CCFO	Action	Demander des avis sur la justification technologique <ul style="list-style-type: none"> des chlorophylles (SIN 140) dans FC 02.1.2: emploi dans les huiles végétales pour restituer la couleur naturelle perdue pendant la transformation ou dans le but de normaliser la couleur, y compris dans les huiles vierges, pressées à froid, et autres huiles couvertes dans CXS 19-1981, et notamment à cet effet dans les huiles végétales de grande friture; et de l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans FC 02.2.2: emploi et niveau d'emploi dans les produits conformes à CXS 253-2006 et CXS 256-2007 			76
CCNFSDU	Information	Amendements à la disposition relative aux déclarations concernant le principe de transfert dans les normes pertinentes du CCNFSDU La demande d'ajouter la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle à la liste prioritaire du JECFA avait été modifiée en demande d'établir des normes pour cette forme de gomme gellane vu que la consommation par les nourrissons de moins de 12 semaines avait déjà été établie			51 143iii
	Action	Examen pour déterminer si CXS 73-1981 autorise l'emploi des additifs alimentaires cités dans CXG 10-1979 partie D en tant que support de nutriments			53
CCPR	Information	Suppression des ORTHO-PHENYLPHENOLS de la NGAA, notant que les LMR avaient été établies pour l'emploi de ces substances en tant que fongicides			116
CAC46 FAO/WHO	Information Suivi	Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA			143i et Annexe XI

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.
Membres	Information Action	Actions requises suite aux modifications du statut de la DJA et autres recommandations issues des 92 ^e et 95 ^e réunions du JECFA			28 et Annexe II
Membres du GTE (Canada, USA et Japon) CCFA54	Élaboration Discussion	Re-distribuer l'alignement des normes pour le lait et les produits laitiers suivantes: CXS 243-2003; CXS 288-1976; initier l'élaboration et la maintenance des notes du tableau 3 dans la NGAA, en consultation avec le Secrétariat du Codex, jusqu'à ce que la mise en œuvre dans la base de données de la NGAA soit réalisée; vérifier si la norme pour les concentrés de tomates transformés (CXS 57-1981) a été alignée et, dans l'affirmative, vérifier que les dispositions dans les FC correspondantes dans les tableaux 1 et 2 reflètent exactement l'alignement; aligner les normes de produits du CCPFV suivantes: CXS 66-1981, CXS 260-2007, CXS 320-2015; et aligner les normes régionales: CXS 308R-2011, CXS 313R-2013, CXS 314R-2013, CXS 323R-2017, CXS 324R-2017			68i
Membres du GTC (Canada) CCFA54	Discussion	Rapport du GTE sur l'alignement et confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires soumises par les comités de produits			70
Membres du GTE (USA) CCFA54	Élaboration Discussion	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA			118

Membres du GTC sur la NGAA (USA) CCFA54	Discussion	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA			119
Membres du GTE (Belgique) CCFA54	Observations Élaboration Discussion	<i>Révision des Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires</i>			130iii
Membres CCFA54	Observations Discussion	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires			continu
Membres du GTC sur la NGAA (USA) CCFA54	Observations Discussion	Dispositions nouvelles ou révisées de la NGAA			continu
Membres CCFA54	Observations Discussion	Propositions d'additions et de modifications à la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA			continu
Japon soutenu par Australie et UE	Observations Discussion	Poursuite des travaux de mise en correspondance initiale pour les ESTERS DE SACCHAROSE			continu
Chine, Canada et UE CCFA54	Élaboration	Document de discussion pour identifier les questions en suspens concernant les divergences futures entre la NGAA, les normes de produits et d'autres textes			46
Chine, France, et autres membres intéressés CCFA54	Nouvelle élaboration	Document de discussion sur l'élaboration d'une norme pour la levure			195
Secrétariat du Codex CCFA54	Élaboration	Proposer des amendements en relation avec les normes de produits concernant les RIBOFLAVINES Examiner les entrées pour les bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)), bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)), et caroténal, bêta- <i>apo</i> -8'-(SIN 160e) (SIN 160e) dans toutes les normes de produits pertinentes pour les aligner sur les niveaux d'emploi indiqués dans CRD2 Rév.2 Annexe 1 Partie B Proposer la suppression de l'acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta- <i>apo</i> -8'-(SIN 160f) de toutes les normes de produits pertinentes			23i et 83

LISTE DES ABRÉVIATIONS

BPF	Bonnes pratiques de fabrication
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCAFRICA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
CCASIA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEURO	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFAC	Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et les huiles
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les caraïbes
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNASWP	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCPR	Comité du Codex sur les résidus de pesticides
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
DJA	Dose journalière admissible
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FC	Catégorie d'aliments
GT	Groupe de travail
GTC	Groupe de travail classique
GTE	Groupe de travail électronique
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
NM	Niveau maximal
OIV	Organisation internationale de la vigne et du vin
OMS	Organisation mondiale de la santé
SIN	Système international de numérotation
UE	Union européenne
USA	États-Unis d'Amérique

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa cinquante-troisième session dans la région administrative spéciale de Hong Kong de la République populaire de Chine, du 27 au 31 mars 2023, à l'aimable invitation du gouvernement de la Chine. M. Yongxian Fan, professeur au Centre national chinois pour l'évaluation des risques en matière de sécurité des aliments, a présidé la session, à laquelle ont participé 35 pays membres, une organisation membre et 21 organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure en Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Lei Haichao, Vice-ministre à la Commission nationale de la santé, a ouvert la réunion et a chaleureusement accueilli tous les participants. Il a annoncé que la Chine avait établi un système complet de normes en matière de sécurité des aliments couvrant la totalité de la chaîne de production alimentaire depuis la ferme jusqu'à la table. Il a pris acte des réalisations significatives accomplies par le CCFA et a souligné l'importance du CCFA en tant que plateforme pour la promotion de la communication internationale en matière de gestion des additifs alimentaires dans les différents pays. Il a par ailleurs réaffirmé l'engagement de la Chine à participer activement dans les activités du Codex et à contribuer au maintien de la sécurité mondiale des aliments.
3. M. Tse Chin-wan, Secrétaire du bureau pour l'environnement et l'écologie du gouvernement de Hong Kong, s'est également adressé au Comité et a souligné le rôle crucial des normes Codex en tant que référence pour la formulation des normes en matière de sécurité des aliments et favoriser le commerce international des aliments à Hong Kong.
4. M. Markus Lipp et M. Moez Sanaa ont souhaité la bienvenue aux participants au nom de la FAO et de l'OMS, respectivement. M. Tom Heilandt, Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) a également prononcé un discours de bienvenue.

Répartition des compétences¹

5. Le CCFA53 a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres, conformément au paragraphe 5, Article II, de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

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

6. Le CCFA53 a adopté l'ordre du jour provisoire en ajoutant un document de discussion sur l'élaboration d'une norme pour la levure (proposée par la Chine) au point 11, « Autres questions et travaux futurs ».
7. Le CCFA53 est convenu d'établir des groupes de travail intra-session (GT) sur les sujets suivants, ouverts à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement:
 - Le système de numérotation (SIN) des additifs alimentaires, pour examiner les avant-projets de révision des *Noms de catégories et du système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) (point 6 de l'ordre du jour) (présidé par la Belgique); et
 - La liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires ((JECFA), pour examiner les propositions d'additions et de modifications dans la liste prioritaire (point 7 de l'ordre du jour) (présidé par le Canada).

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

8. Le CCFA53 a noté que certaines questions ne sont présentées qu'à titre d'information et que plusieurs autres questions seront abordées dans le cadre des points correspondants de l'ordre du jour. Le CCFA53 a pris note des points de vue et, le cas échéant, a pris les décisions respectives mises en exergue dans les paragraphes ci-dessous:

Questions du CAC44 et du CAC45

L'avenir du Codex

9. Un membre s'est déclaré favorable à l'adoption des rapports en face à face en cas de réunion classique du Codex chaque fois que cela est possible et faisable, car cela favorise davantage l'obtention d'un consensus et est plus équitable pour les pays situés dans des fuseaux horaires différents qui sinon devraient assister à l'adoption virtuelle des rapports à des heures peu pratiques dès leur retour de voyage.

¹ CRD1.

² CX/FA 23/53/1; CRD06 (Chine)

³ CX/FA 23/53/2; CX/FA 23/53/2 Add.1; CX/FA 23/53/2 Add.2; CRD19 (Union européenne, Nigeria et Sénégal)

Questions du CCFO27

Emploi des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471)

10. Le CCFA53 a rappelé que le CCFA52 avait maintenu à l'étape 3 la disposition relative aux mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) la catégorie d'aliments (FC) 02.1.2 « Huiles végétales et matières grasses », en attendant l'avis du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) sur la justification technologique de l'emploi du SIN 471 comme agent antimoussant dans les produits conformes à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999), à l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid. Le CCFO27 a confirmé toutes les informations, y compris l'emploi technologique et le niveau d'emploi maximal de l'additif.

Conclusion

11. Le CCFA53 est convenu de transmettre l'avant-projet de disposition pour les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) dans FC 02.1.2 à la CAC46 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe VI, partie A.1).

Questions du CCNFSDU42

12. Le CCFA53 a pris note de la révision de la *Norme pour les préparations de suite destinées aux nourrissons plus âgés et les produits pour enfants en bas âge* (CXS 156-1987) concernant sa nouvelle structure et ses dispositions relatives aux additifs alimentaires et est convenu de renvoyer l'additif alimentaire gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle au GTE sur la révision des noms de catégories et du système international de numérotation des additifs alimentaires en vue de l'attribution d'un numéro SIN.

Questions du CCFA52

Questions en suspens suite à la mise à jour de la NGAA

13. Le CCFA53 a approuvé les recommandations énoncées au paragraphe 26 de CX/FA 23/53/2, à savoir,
- Adopter les notes 356, XS33, XS325R, B1 pour les trois dispositions (c'est-à-dire les esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475), les esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491-495) et les lactylates de stéaroyle (SIN 481(i), 482(ii)) dans FC 02.1.2 Huiles et graisses végétales respectivement) (Annexe VI, partie A.2);
 - Amender les notes 488 et 502 en supprimant le silicate de potassium (SIN 560) car il n'a pas de norme JECFA (Annexe VI, partie A.3); et
 - Corriger CX/FA 23/53/2 Annexe II pour remplacer la Note 535 par la Note B1 « A utiliser comme émulsifiant dans les huiles de cuisson ou les huiles solides conformes à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) et à la *Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles* (CXS 19-1981) uniquement ».

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO/OMS ET DES 92^{ÈME} ET 95^{ÈME} RÉUNIONS DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) RESPECTIVEMENT (Point 3a de l'ordre du jour)⁴

14. Le Secrétariat du JECFA de la FAO a informé le CCFA53 que la 171^{ème} session du Conseil de la FAO (2022) avait approuvé les priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments, décrivant comment les travaux de la FAO sur la sécurité sanitaire des aliments contribueraient au cadre stratégique de la FAO pour la période 2022-2031. Le Secrétariat du JECFA de la FAO a également annoncé que la FAO avait récemment publié une brochure intitulée « Des aliments sains pour tous – Activités de la FAO dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments: science, normes et bonnes pratiques »⁵ le 28 mars 2023.
15. Le Secrétariat du JECFA de l'OMS a informé le CCFA53 que l'OMS avait publié un examen systématique des effets sur la santé des édulcorants sans sucre et adopté la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments (2022-2023) en 2022.

Questions d'intérêt découlant des 92^{ème} et 95^{ème} réunions du JECFA

16. Le Secrétariat du JECFA a présenté CX/FA 23/53/3 et a résumé les principales conclusions des avis scientifiques issus des 92^{ème} et 95^{ème} réunions du JECFA. Les membres et les observateurs ont exprimé leur appréciation et félicité le JECFA pour son travail considérable, soulignant son rôle essentiel en tant qu'évaluateur des risques indépendant auprès du CCFA.

⁴ CX/FA 23/53/3 ; CX/FA 23/53/3 Add.1 ; CX/FA 23/53/3 Add.2 ; CRD9 (FAO), CRD13 (USA), CRD20 (Burundi, Inde, Kenya, Nigeria, Paraguay, Fédération de Russie, Rwanda, Sénégal, Afrique du Sud, IACM, ICBA et IFT), CRD40 (Maurice)

⁵ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4347en>

17. Le Secrétariat du Codex a présenté les documents CX/FA 23/53/3 Add.1 et CXFA 23/53/3 Add.2, concernant la riboflavine d'*Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) et l'extrait de spiruline (SIN 134), respectivement.

BENZOATES (SIN 210-212)

18. Le Secrétariat du JECFA a indiqué que le JECFA avait évalué l'innocuité de l'acide benzoïque, de ses sels et de ses dérivés et qu'il avait retiré la précédente DJA de groupe de 0-5 mg/kg pc et établi une nouvelle DJA de groupe de 20 mg/kg pc.
19. Le Secrétariat du Codex a rappelé que la disposition relative aux BENZOATES dans FC 14.1.4 était examinée depuis plusieurs années et, suite à la finalisation de l'évaluation du JECFA, a proposé de supprimer la Note 301 indiquant « un niveau maximum provisoire jusqu'au CCFA53 », notant que la nouvelle DJA de groupe était plus élevée que la précédente et, par conséquent, ne nécessitait pas de modification des niveaux maximums provisoires. Le CCFA53 a soutenu cette proposition.

Riboflavine d'*Ashbya gossypii* (SIN 101(iv))

20. Le Secrétariat du JECFA a précisé que le JECFA avait établi une DJA de groupe « non spécifiée » pour la riboflavine, la riboflavine-5'-phosphate, la riboflavine de *B. subtilis* et la riboflavine d'*A. gossypii*, exprimée en tant que riboflavine, et a proposé de renommer la « riboflavine » en tant que « riboflavine synthétique ».
21. Suite à l'évaluation du JECFA, le Secrétariat du Codex a noté que le CAFA52 devait examiner les dispositions relatives aux quatre additifs alimentaires (SIN 101(i), SIN 101(ii), SIN 101(iii), SIN 101(iv)) dans le tableau 3 à l'étape 3 (CX/FA 23/53/3 Add.1, Annexe 1); la pertinence d'inclure la riboflavine d'*Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) sous l'en-tête de groupe RIBOFLAVINES dans la NGAA (CX/FA 23/53/3 Add.1, Annexe 2); et l'impact sur toutes les dispositions relatives aux RIBOFLAVINES dans les tableaux 1 et 2 (CX/FA 23/53/3 Add.1, Annexe 2) lorsque les dispositions contenues dans l'Annexe 1 seront adoptées, et a attiré l'attention du CCFA53 sur l'analyse entreprise par le président du groupe de travail sur la NGAA (CRD13).
22. Les États-Unis d'Amérique ont fourni une explication détaillée de l'analyse entreprise dans le CRD13 et de la base des recommandations pour (i) l'inclusion du SIN 101(iv) dans l'en-tête de groupe RIBOFLAVINES dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA comme décrit dans CX/FA 23/53/3 Add.1, Annexe 2; (ii) la suppression des dispositions relatives aux RIBOFLAVINES dans les tableaux 1 et 2 des FC qui n'étaient pas dans l'Annexe au tableau 3 (présentées comme dispositions surlignées en gris dans CX/FA 23/53/3 Add.1, Annexe 2); et (iii) les dispositions dans le tableau 3 associées aux notes CS qui ont été proposées pour adoption.
23. Les États-Unis ont en outre proposé les amendements suivants:
- La disposition relative aux RIBOFLAVINES dans FC 04.2.1.2 dans CX/FA 23/53/3 Add.1, Annexe 2 devrait être maintenue car FC 04.2.1.2 a été incluse dans l'Annexe au Tableau 3;
 - La note CS de l'avant-projet de dispositions du tableau 3 devrait être mise à jour en supprimant CS 243-2003, étant donné que l'alignement de la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003) a été reporté; et
 - Les amendements correspondants par suite de l'alignement des normes de produits devraient être fournis par le Secrétariat du Codex qui formulerait une proposition au CCFA54.
24. Le CCFA53 a accepté la proposition contenue dans le CRD13 avec les amendements suggérés par les États-Unis (voir paragraphe 23).

Extrait de spiruline (SIN 134)

25. Le 95^{ème} JECFA a réévalué les normes pour l'extrait de spiruline (SIN 134), et la dénomination « provisoire » a été supprimée. En conséquence, le statut temporaire de la DJA « non spécifiée », déterminé lors de la 86^{ème} réunion du JECFA, a également été supprimé.
26. Compte tenu de l'évaluation, le CCFA53 a accepté d'inclure une disposition pour l'extrait de spiruline (SIN 134) dans le tableau 3.

Autres questions

27. Suite à l'explication du Secrétariat du Codex selon laquelle la préparation de l'avant-projet de dispositions du tableau 3 pourrait nécessiter l'examen des points 3a et 3b de l'ordre du jour, le CCFA53 est convenu de déplacer cette question au point 3(b) de l'ordre du jour lors des prochaines réunions.

Conclusion

28. Le CCFA53 est convenu du résumé des recommandations finales découlant des 92^{ème} et 95^{ème} réunions du JECFA, tel qu'il figure à l'Annexe II.
29. En outre, le CCFA53 est convenu de transmettre à la CAC46:

- i. La suppression de la Note 301 de la disposition relative aux BENZOATES dans FC 14.1.4 (Annexe VI, Partie B.1);
- ii. L'inclusion de la riboflavine d'*Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) dans l'en-tête du groupe RIBOFLAVINES dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA (Annexe VI, Partie B.2);
- iii. L'inclusion des dispositions relatives aux quatre additifs alimentaires (soit la riboflavine synthétique (SIN 101(i)), la riboflavine 5'-phosphate sodique (SIN 101(ii)), la riboflavine de *Bacillus subtilis* (SIN 101(iii)) et la riboflavine d'*Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) dans le tableau 3 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe VI, Partie B.3);
- iv. La révocation des dispositions relatives aux RIBOFLAVINES dans les FC pertinentes (Annexe VII, Partie A); et
- v. L'inclusion des dispositions relatives à l'extrait de spiruline (SIN 134) dans le tableau 3 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe VI, Partie B.4).

AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DES 92^{ÈME} ET 95^{ÈME} RÉUNIONS DU JECFA RESPECTIVEMENT (Point 3(b) de l'ordre du jour)⁶

30. Le Secrétariat du JECFA a informé le CCFA53 des principales conclusions concernant les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires issues des 92^{ème} et 95^{ème} réunions du JECFA, telles que résumées dans CX/FA 23/53/4.
31. Le Secrétariat du JECFA a signalé que des erreurs éditoriales dans le rapport de synthèse de la 92^{ème} réunion du JECFA ont désigné les normes pour l'acide benzoïque et ses sels et dérivés comme nouvelles alors qu'elles étaient révisées, et dans le rapport de synthèse de la 95^{ème} réunion du JECFA elles avaient désigné les normes pour l'extrait de spiruline comme révisées alors qu'elles étaient nouvelles.
32. Le Secrétariat du JECFA a informé le CCFA53 que les normes de sept auxiliaires technologiques ont été désignées comme provisoires compte tenu du fait que les soumissions des données étaient incohérentes avec les aspects clés des directives publiées par le JECFA et qu'une quantité considérable d'informations n'avait pas été fournie. Dans ce contexte, le Secrétariat du JECFA a réitéré aux sponsors et aux membres/observateurs du Codex l'importance d'assurer que toutes les informations requises pour l'évaluation soient disponibles avant de demander l'inclusion de substances dans la liste prioritaire.

Conclusion

33. Le CCFA53 est convenu de transmettre les normes complètes pour les additifs alimentaires à la CAC46 pour adoption à l'étape 5/8 et d'apporter les amendements nécessaires à la *Liste des normes Codex pour les additifs alimentaires* (CXM 6-2021) (Annexe III).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)⁷

34. L'Australie, présidente du groupe de travail classique (GTC) tenu immédiatement avant la session plénière, a présenté le rapport du GTC sur la confirmation contenue dans le CRD03, notant que les propositions de confirmation comprenaient onze (11) normes ou projet de normes transmises par le comité du Codex sur les fruits et les légumes frais (CCFFV), le comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH), le comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA), le comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie et le comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les caraïbes (CCLAC) et a formulé les six (6) recommandations suivantes.

Recommandations 1, 4 et 6 – Normes du CCFFV; CCASIA et CCLAC

35. Le CCFA53 a examiné les six recommandations transmises par le GTC dans le CRD03, notant que dans le cas des recommandations 1, 4 et 6, les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour six normes ou projets de normes, du CCFFV (« oignons et échalotes », « baies », « dattes fraîches »); du CCASIA (« produits à base de soja fermentés avec des espèces de *Bacillus* ») et du CCLAC (« coriandre coyote » et « lucuma ») n'autorisaient pas l'emploi d'additifs alimentaires. Les normes avaient été transmises au CCFA pour information seulement (Annexe IV, Partie A).

⁶ CX/FA 23/53/4 ; CX/FA 23/53/4 Add.1 (Réponses à CL 2023/05-FA du Chili, de Cuba, de l'Égypte, de l'Irak, du Japon, du Kenya, du Pérou et de l'ICUMSA) ; CRD21 (Burundi, Ghana, Kenya, Paraguay, Philippines, Fédération de Russie et Sénégal)

⁷ CX/FA 23/53/5; CRD03 (Rapport du groupe de travail classique sur la confirmation et l'alignement du 53^{ème} CCFA; CRD15 (Indonésie, Kenya, Nigeria et Sénégal) CRD18 (Chine et Paraguay); CRD32 (Burundi, République dominicaine, Ghana et Fédération de Russie); CRD33 (Ouganda); CRD40 (Maurice)

Recommandation 2 – Norme du CCAFRICA

36. Le CCFA53 a approuvé la disposition relative aux additifs alimentaires dans la norme régionale pour la viande séchée avec des corrections rédactionnelles (Annexe IV, Partie B.1).

Recommandation 3 – Normes du CCSCCH

37. Le CCFA53 a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans: i) la norme pour le piment et le paprika séché ou déshydraté; ii) le projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés, poivre de la Jamaïque, baie de genièvre et anis étoilé; et iii) le projet de norme pour la petite cannelle séchée et des corrections rédactionnelles (Annexe IV, Partie B.2).

Recommandation 5– Norme du CCASIA

38. Le CCFA53 a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles de végétaux, avec la suppression de l'emploi des régulateurs de l'acidité, antioxydants et conservateurs dans les tableaux 1 et 2 (Annexe IV, Partie B.3).

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS PERTINENTES DE LA NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)⁸

39. L'Australie, présidente du GTC sur l'alignement, a présenté le rapport du GTC (CRD03) et a expliqué que le GTC avait préparé 16 recommandations relatives à : (i) l'alignement de 18 normes de produits du comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), le CCNFSDU, le CCAFRICA et le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (CCEURO) et une directive du CCNFSDU.

Discussion

40. Le CCFA53 a examiné les recommandations du GTC et a pris les décisions suivantes.
41. Le CCFA53 est convenu d'examiner – la recommandation 10 - Sesquicarbonate de sodium (SIN 500(iii)); la recommandation 12 - Thiosulfate de sodium (SIN 539) et la recommandation 15 - Classe fonctionnelle pour SIN 421, 1450 et 301 au point 6 de l'ordre du jour.

Recommandation 7 - Report de l'alignement de deux normes du CCMMP

42. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de reporter l'alignement de la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2002) et de la *Norme pour les crèmes et les crèmes préparées* (CXS 288-1976) afin d'examiner plus en détail les options d'alignement des normes au CCFA54. Il a également été noté que certains aspects de l'alignement de ces normes pourraient potentiellement empiéter sur les travaux en cours du GT sur la NGAA.

Recommandation 8 – Notes du tableau 3

43. Le CCFA53 a examiné la recommandation sur l'élaboration des notes du tableau 3 avec toutes les caractéristiques proposées décrites au début de CX/FA 23/53/6 Annexe 4 (page 167) et en particulier la question de savoir si les catégories fonctionnelles devraient être incluses dans les notes. Les points de vue suivants ont été exprimés:

- La NGAA devrait être le guichet unique pour savoir si l'emploi des additifs est acceptable dans les aliments normalisés, et les utilisateurs ne devraient pas avoir à faire des références croisées avec les normes de produits.
- Les catégories fonctionnelles pourraient être incluses dans les notes du tableau 3 uniquement au cas par cas et dans des circonstances particulières. Cela permettrait de tenir compte de situations exceptionnelles, par exemple lorsqu'un additif possède plusieurs catégories fonctionnelles.
- Le tableau 3 était censé être un document simple énumérant les additifs alimentaires peu préoccupants sur le plan toxicologique, avec une DJA du JECFA « non spécifiée ». Il n'est pas nécessaire, en termes de sécurité ou de préoccupations commerciales, d'ajouter le niveau de complexité proposé au tableau 3, où certaines notes seraient associées à des catégories fonctionnelles. La pratique actuelle d'indiquer les catégories fonctionnelles dans la référence aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA répond déjà à cet aspect.

Conclusion

44. Le CCFA53 a accepté de scinder la recommandation 8 en deux parties et a pris les décisions suivantes pour chacune d'entre elles:

⁸ CX/FA 23/53/6 ; CRD03 (Rapport du groupe de travail classique sur la confirmation et l'alignement du 53^{ème} CCFA) ; CRD40 (Maurice)

- i. A confirmé les phrases 1 et 3 de la recommandation 8 et est convenu: de l'élaboration des notes du tableau 3 avec les caractéristiques énumérées dans CX/FA 23/53/6 au début de l'Annexe 4 (page 167); et a noté que l'élaboration des notes du tableau 3 dépendait également de la date à laquelle le Secrétariat du Codex était en mesure d'apporter des modifications à la version en ligne ».
- ii. Dans le cas de la phrase 2 de la recommandation 8, il a été noté que des discussions supplémentaires étaient nécessaires pour garantir une clarté totale sur l'utilité des notes du tableau 3; et il a été convenu que le GTE sur l'alignement pour le CCFA54 devrait approfondir cette question dans le cadre de son mandat.

Recommandation 9 – Aborder les divergences⁹

45. Le président du GTC a souligné les préoccupations relatives à la question des divergences et a fait remarquer que de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires continuent d'être élaborées suite aux activités des différents comités du Codex. L'actuelle « Directive visant à éviter toute divergence future entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et les normes de produits » semble donc être insuffisante pour garantir que de nouvelles divergences ne surviennent pas. Certaines des options potentielles pour répondre au problème des divergences ont été identifiées dans CX/FA 23/53/6, Annexe VI par le GTE. Toutefois, le GTC a noté que la question des divergences nécessitait une approche holistique et a proposé qu'un document de travail soit préparé pour identifier l'éventail complet des questions sur le sujet des divergences des dispositions relatives aux additifs alimentaires entre les normes de produits et la NGAA.

Conclusion

46. Le CCFA53 a approuvé la recommandation et est convenu de demander à la Chine, au Canada et à l'UE, en tant que co-auteurs, de préparer un document de travail pour identifier les questions en suspens concernant la prévention de futures divergences entre la NGAA, les normes de produits et d'autres textes, qui serait inscrit à l'ordre du jour du CCFA54. Le mandat détaillé a été approuvé tel que présenté dans le CRD42.

Recommandation 11 - Amendements rédactionnels dans la NGAA

47. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de demander au Secrétariat du Codex de:
- i. corriger la référence à la *Norme pour la mozzarella* (262-2007) dans les tableaux de l'Annexe C de la NGAA de CXS 262-2007 en CXS 262-2006; et
 - ii. remplacer la Note 236 par XS288 dans l'ensemble de la NGAA.

Recommandation 13 - Nouvelle note XS

48. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de joindre une nouvelle note stipulant « Sauf pour l'emploi dans les aliments conformes à la *Norme pour la sauce chili* (CXS 306-2011) à 30 mg/kg en tant que cuivre » aux dispositions pour les chlorophylles et les chlorophyllines, complexes de cuivre (SIN 141(i),(ii)) dans FC 12.6

Recommandation 14 - changement de l'unité des limites maximales dans FC 13.1 et ses sous-catégories

49. Le CCFA53 est en principe convenu de changer l'unité des niveaux maximaux (NM) dans FC 13.1 et ses sous-catégories de mg/kg pour mg/L et a demandé au Secrétariat du Codex d'examiner les options pour mettre en œuvre cette recommandation.

Recommandation 16 - Amendements à la disposition relative au principe de transfert dans les normes du CCNFSDU

50. Le CCFA53 a noté que le GTC sur l'alignement avait observé que dans les normes du CCNFSDU, les dispositions relatives au principe de transfert n'étaient pas uniformément incluses dans les normes de produits pertinentes. Le GTC a recommandé que les normes soient incluses et modifiées afin de garantir que les déclarations concernant le principe de transfert soient cohérentes dans toutes les normes de produits du CCNFSDU, y compris les CXS 72-1981, 73-1981, 74-1981 et 156-1987 (en cours d'examen).

Conclusion

51. Le CCFA53 a approuvé la recommandation et est convenu de:
- i. modifier la disposition relative aux déclarations concernant le principe de transfert dans les normes du CCNFSDU pertinentes CXS 72-1981, CXS 73-1981, CXS 74-1981 et CXS 156-1987 (actualisées par le CCNFSDU53).
 - ii. informer le CCNFSDU de cette décision.

⁹ CRD42 (Mandat pour un nouveau document de discussion sur les divergences des dispositions relatives aux additifs alimentaires)

Recommandations 17 - Question soumise au CCNFSDU

52. Un observateur a noté que CXS 73-1981 et CXS-74 1981 faisaient toutes les deux référence à CXG 10-1979.
53. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de demander au CCNFSDU d'examiner si la norme CXS 73-1981 autorise l'emploi des additifs alimentaires cités dans le document CXG 10-1979 Partie D en tant que supports de nutriments; notant que le GTE n'a pas pu se mettre d'accord sur la question de savoir si la norme CXS 73-1981 autorise ou non l'emploi des additifs alimentaires cités dans CXG 10-1979 Partie D en tant que supports de nutriments.

Recommandations 18, 19, 20 et 21

54. Il a été admis que les recommandations 18, 19, 20 et 21 étaient également liées aux décisions dans le CRD2 Rev.2, par lesquelles le Secrétariat du Codex entreprendrait une analyse concernant les décisions sur les caroténoïdes, et qu'il pourrait y avoir un chevauchement potentiel entre les décisions du GT sur l'alignement dans le CRD3 et celles du GT sur la NGAA dans les documents CRD2 Rev.2 et CRD13. En pareil cas, les décisions du GT sur la NGAA (CRD2 Rev.2 et CRD13) l'emporteraient sur celles du GT sur l'alignement (CRD3).
55. Sur la base de la discussion ci-dessus, le CCFA53 est convenu des stipulations suivantes concernant les décisions relatives aux dispositions examinées dans le CRD3 qui figurent aussi dans le CRD2 Rev.2 et CRD13:
- i. Qu'il pourrait y avoir une nouvelle révision des normes de produits lors du CCFA54 sur la base de l'analyse du Secrétariat du Codex concernant les modifications nécessaires des normes de produits à la suite de l'examen des caroténoïdes dans le cadre de la recommandation 10 du CRD2 Rev.2
 - ii. En ce qui concerne les dispositions relatives aux caroténoïdes dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, le GT sur la NGAA s'est concentré sur l'emploi et les NM mais n'a pas examiné l'alignement, tandis que le GT sur l'alignement s'est principalement concentré sur l'alignement. La décision finale du CCFA53 concernant les dispositions relatives aux caroténoïdes discutées à la fois dans les documents CRD2 Rev.2 et CRD3 serait une combinaison des recommandations appartenant aux deux documents. Le statut des dispositions (maintenir, interrompre, révoquer ou réviser l'adoption) et les limites maximales pour ces dispositions sera celui décidé lors de l'examen du CRD2 Rev.2. La décision sur l'utilisation de notes spécifiques aux normes de produits correspondantes associées à ces dispositions serait prise lors de l'examen de CRD3.
 - iii. En ce qui concerne les dispositions relatives aux RIBOFLAVINES, la décision du CCFA53 lors de l'examen du CRD13 serait la décision finale.
 - iv. Pour toutes les autres dispositions qui se chevauchent entre les documents CRD3 et CRD2 Rev.2, la décision du CCFA53 lors de l'examen du CRD2 Rev.2 serait la décision finale.

56. Sur la base des considérations ci-dessus, le CCFA53 a pris les décisions suivantes sur les recommandations respectives.

Recommandation 18 - Amendements relatifs aux normes de produits du CCMMP suite à l'alignement

57. Le CCFA53 a approuvé la recommandation 18 (c'est-à-dire amender les normes de produits du CCMMP suivantes suite à l'exercice d'alignement: CXS 207-1999 ; CXS 253-2006 ; CXS 262-2006 ; CXS 281-1971 ; CXS 282-1971 ; CXS 290-1995 et CXS 331-2017, ainsi que les amendements à la NGAA); avec toutes les stipulations prévues au paragraphe 55.
58. Le CCFA53 a également supprimé l'acésulfame potassium (SIN 950) de FC 04.1.2 en notant qu'il était associé à FC 04.1.2.6 (voir CRD3, Annexe 3, proposition d'amendement au tableau 2).

Recommandation 19 - Amendements relatifs aux normes de produits du CCPFV suite à de l'alignement

59. Le CCFA53 a approuvé la recommandation (soit amender les normes de produits du CCPFV suivantes suite à l'exercice d'alignement: CXS 160-1987, CXS 294-2009 et CXS 306-2011 et les modifications apportées à la NGAA) avec les stipulations telles que prévues au paragraphe 55 concernant les décisions relatives aux dispositions qui ont été examinées dans le CRD3 et qui apparaissaient également dans le CRD2 Rev.2 et/ou CRD13.

60. Le Secrétariat du Codex a rappelé au CCFA53 que le CCPFV29 avait transmis les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans cinq normes pour confirmation, qui avaient été adoptées par la CAC43. Les trois normes transmises par le CCPFV29, à savoir la *Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort* (CXS 294-2009), la *Norme pour la sauce chili* (CXS 160-1987) et la *Norme pour le chutney de mangue* (CXS 160-1987) seraient mises à jour avec les dispositions relatives aux additifs alimentaires amendées par le CCFA53 et publiées sur le site web du Codex. Le Secrétariat a également noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les deux normes restantes du CCPFV29, à savoir la norme générale pour les fruits séchés et la norme générale pour les mélanges de fruits en conserve, devraient être examinées en vue de l'alignement.
61. Le CCFA53 a reconnu la nécessité d'examiner les deux normes restantes lors des prochaines sessions.
- Recommandation 20 - Amendement relatif aux normes CCNFSDU suite à l'alignement
62. Le CCFA53 a approuvé la recommandation (à savoir, amender les normes de produits du CCNFSDU suivantes suite à l'exercice d'alignement) : CXS 72-1981, CXS 73-1981, CXS 74-1981, CXS 156-1987 (et le projet pour les formules de suivi), CXS 181-1991, et CXS 203-1995, ainsi que les *Directives pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi* (CXG 95-2022), telles qu'elles figurent dans l'Annexe 4 de CRD3), avec les stipulations telles que prévues au paragraphe 55i concernant les décisions relatives aux dispositions qui ont été examinées dans le CRD3 et qui apparaissaient également dans le CRD2 Rev.2 et/ou CRD13.
- Recommandation 21 - Amendement de la NGAA suite à l'alignement des normes du CCNFSDU
63. Le CCFA53 a approuvé la recommandation d'amender la NGAA suite à l'alignement des normes CXS 72-1981, CXS 73-1981, CXS 74-1981, CXS 156-1987, CXS 181-1991 et CXS 203-1995, ainsi que les *directives pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi* (CXG 95-2022), avec les stipulations telles que prévues au paragraphe 55 ii, iii, iv concernant les décisions relatives aux dispositions qui sont examinées dans le CRD03 et qui apparaissent également dans les documents CRD02 et/ou CRD13.
64. Un membre a estimé que les dispositions dans FC 13 avec la Note 72 « Sur la base du prêt-à-manger » ou la Note 381 « Tel que consommé » n'étaient pas nécessaires étant donné que le préambule de la NGAA prévoit clairement que « Sauf indication contraire, les niveaux d'emploi maximaux pour les additifs des tableaux 1 et 2 sont fixés pour le produit final tel qu'il est consommé ». Il a été suggéré que ces deux notes soient examinées dans la NGAA. Ce point de vue a été soutenu par un observateur.
65. Le CCFA53 a noté que les membres et les observateurs pouvaient à l'avenir proposer des révisions de l'utilisation de ces notes dans les dispositions apparentées en soumettant des observations en réponse à la lettre circulaire intitulée « Demande de propositions pour de nouvelles dispositions et/ou une révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA ».
- Recommandation 22 – Amendement de deux normes de produits régionales CXS 325R-2017 et CXS 40R-1981
66. Le CCFA53 a approuvé la recommandation d'amender la NGAA par suite de l'alignement des normes de produits régionales suivantes: CXS 325R-2017 et CXS 40R-1981, avec les stipulations telles que prévues au paragraphe 54 ii, iv concernant les décisions relatives aux dispositions qui sont examinées dans le CRD3 qui apparaissent aussi dans le CRD2 Rev.2.
- Conclusion finale**
67. Le CCFA53 est convenu de transmettre à la CAC46 pour adoption toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires approuvées dans les recommandations ci-dessus et énumérées dans les Annexes V et VI, Partie C.
68. Le CCFA53 est par ailleurs convenu:
- i. d'établir un GTE, présidé par le Canada et coprésidé par les États-Unis et le Japon, et travaillant uniquement en anglais, pour:
 - a. re-distribuer l'alignement des normes pour le lait et les produits laitiers suivantes : CXS 243-2003; CXS 288-1976;
 - b. initier l'élaboration et la maintenance des notes du tableau 3 dans la NGAA, en consultation avec le Secrétariat du Codex, jusqu'à ce que la mise en œuvre dans la base de données de la NGAA soit réalisée;
 - c. vérifier si la *Norme pour les concentrés de tomates transformés* (CXS 57-1981) a été alignée et, dans l'affirmative, vérifier que les dispositions dans les FC correspondantes dans les tableaux 1 et 2 reflètent exactement l'alignement (Recommandation 21 du CRD2 Rev.2 du CCFA53);

- d. aligner les normes de produits du CCPFV suivantes: CXS 66-1981, CXS 260-2007, CXS 320-2015 (réf. rapportées du plan de travail); et
 - e. aligner les normes régionales: CXS 308R-2011, CXS 313R-2013, CXS 314R-2013, CXS 323R-2017, CXS 324R-2017; (réf. rapportées du plan de travail).
- ii. de mettre à jour le plan de travail futur sur l'alignement contenu dans le document d'information intitulé « Orientations à l'intention des comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires ».
69. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA54.
70. Le CCFA53 est en outre convenu de créer un groupe de travail classique (GTC), présidé par le Canada et travaillant uniquement en anglais, qui se réunira immédiatement avant le CCFA54 (une demi-journée, avant la session) afin d'examiner et de préparer des recommandations à l'intention de la plénière sur:
- i. le rapport du GTE sur l'alignement; et
 - ii. la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires soumises par les comités de produits.
71. Le CCFA53 a exprimé sa gratitude envers Steve Crossley et Mark Fitzroy, Australie, pour leur leadership et leur précieuse contribution aux travaux du CCFA sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex au cours des dix dernières années, dont a grandement bénéficié le CCFA.

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)¹⁰

72. Le CCFA53 a noté que le GTC sur la NGAA (GTC-NGAA), tenu immédiatement avant la session plénière et présidé par les États-Unis d'Amérique, avait formulé des recommandations sur 784 dispositions qui étaient dans la procédure par étapes du Codex et/ou déjà adoptées, et avait examiné de nombreuses propositions de dispositions nouvelles et/ou révisées. Ces questions concernent les points 5(a), 5(b) et 5(c).
73. Le CCFA53 a examiné les recommandations 1 à 28 du GTC sur la NGAA (telles que contenues dans le CRD2 Rev.2) et a pris les décisions suivantes:

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES COLORANTS DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 01.0 À 03.0 ET LEURS SOUS-CATÉGORIES, Y COMPRIS LES DISPOSITIONS ADOPTÉES POUR LES COLORANTS AVEC LA NOTE 161 ET LES PROJETS ET AVANT-PROJETS DE DISPOSITIONS (EN ATTENTE DEPUIS LE CCFA52) (Point 5a de l'ordre du jour)¹¹

Recommandations 1 - 3

74. Le CCFA53 a approuvé les recommandations concernant:
- i. l'adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 des projets et avant-projets de dispositions ainsi que les dispositions adoptées révisées dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA contenus dans le CRD2 Rev.2 Annexe 1 Partie A avec la révision de la Note Color13 comme suit:
« A l'exception de l'emploi dans les produits conformes à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) pour restituer la couleur naturelle perdue pendant la transformation, ou normaliser la couleur uniquement à 10 mg/kg »;
 - ii. l'interruption des projets et avant-projets de dispositions contenus dans le CRD2 Rev.2 Annexe 2 Partie A; et
 - iii. la révocation des dispositions adoptées citées dans le CRD2 Rev.2 Annexe 3 Partie A.

¹⁰ CRD2 Rev.2 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA du 53^{ème} CCFA)

¹¹ CX/FA 23/53/7; CRD2 Rev.2 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA du 53^{ème} CCFA); CRD10 (Union européenne, Inde, Japon, Kenya, Nigeria, République de Corée, Rwanda, et Sénégal); CRD22 (Burundi, Ghana, Fédération de Russie, IACM et IFT); CRD33 (Ouganda); CRD34 (Arabie Saoudite)

Recommandation 4

75. Le CCFA53 a noté qu'avant l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981) et la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007) sur la NGAA, il y avait une liste de colorants autorisés à l'emploi dans ces normes et il était pratique courante de ne pas élargir les colorants dans les tableaux 1 et 2 au-delà de cette liste.
76. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de retenir les dispositions suivantes à leur étape actuelle et de demander l'avis du CCFO sur:
- i. les chlorophylles (SIN 140) dans FC 02.1.2: emploi dans les huiles végétales pour restituer la couleur naturelle perdue pendant la transformation ou dans le but de normaliser la couleur, y compris dans les huiles vierges, pressées à froid, et autres huiles couvertes dans CXS 19-1981, et notamment à cet effet dans les huiles végétales de grande friture; et
 - ii. l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans FC 02.2.2: emploi et niveau d'emploi dans les produits conformes à la *Norme pour les matières grasses laitières à tartiner* (CXS 253-2006) et CXS 256-2007.

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): RAPPORTS DU GTE SUR LA NGAA (Point 5b de l'ordre du jour)¹²Recommandations 5 et 8

77. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de remplacer l'en-tête de groupe CAROTÉNOÏDES par:

BÊTA-CAROTÈNES

SIN 160a(i) bêta-carotènes, de synthèse	Catégorie fonctionnelle: Colorant
SIN 160a(iii) bêta-carotènes, <i>Blakeslea trispora</i>	Catégorie fonctionnelle: Colorant
SIN 160a(iv) Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i>	Catégorie fonctionnelle: Colorant

78. Par ailleurs, le CCFA53 est également convenu de:
- i. supprimer l'acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'- (SIN 160f) de l'en-tête de groupe et de la NGAA;
 - ii. supprimer le caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e) de l'en-tête de groupe et de l'inscrire en tant qu'additif individuel dans la NGAA; et
 - iii. interrompre toutes les dispositions existantes relatives à l'extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)) en tant qu'additif individuel dans la NGAA contenu dans le CRD2 Rev.2 Annexe 2 Partie B.

Recommandation 6

79. Le Secrétariat du JECFA a pris acte des travaux réalisés par une organisation membre pour comparer les données utilisées par le JECFA dans son évaluation des risques liés aux caroténoïdes avec les niveaux d'emploi maximaux proposés par le CCFA53. Le Secrétariat du JECFA a souligné que l'évaluation du JECFA devrait être fondée sur des données scientifiques fiables et des données sur les niveaux d'emploi, robustes, applicables mondialement. Les écarts considérables entre les niveaux d'emploi soumis au JECFA et les niveaux d'emploi maximaux proposés par le CCFA53 remettent en question l'évaluation de l'exposition par le JECFA. Le Secrétariat du JECFA a demandé au CCFA53 d'envisager d'inclure une mise à jour de l'évaluation de l'exposition aux caroténoïdes et en particulier au caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e) qui a une DJA, à la liste prioritaire des substances pour évaluation par le JECFA.
80. Le CCFA53 est convenu de:
- i. inclure une déclaration soulignant l'importance de soumettre au JECFA des données d'emploi robustes et mondialement applicables en réponse à l'appel de données sur l'exposition. Ces données sont nécessaires pour assurer que l'évaluation du JECFA puisse être appliquée de façon appropriée aux décisions concernant la gestion des risques du CCFA lors de l'établissement des niveaux d'emploi maximaux dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA; et
 - ii. informer la CAC46 de l'importance pour les parties prenantes de soumettre au JECFA des données et des informations précises et fiables, et encourager les parties prenantes à respecter les exigences à

¹² CX/FA 23/53/8; CX/FA 23/53/8 Add.1; CRD02 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA du 53^{ème} CCFA); CRD11(Brésil, El Salvador, Union européenne, Inde, Indonésie, Japon, Kenya, Nigeria, République de Corée, Sénégal et ICBA); CRD17 (Afrique du Sud); CRD22 (Burundi, Ghana, Fédération de Russie, IACM et IFT); CRD33 (Ouganda)

cet égard.

Recommandation 7

81. Le CCFA53 a approuvé la recommandation concernant l'adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 des projets et avant-projets de dispositions ainsi que des dispositions adoptées révisées dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA contenus dans le CRD2 Rev.2 Annexe 1 Partie B avec les révisions suivantes:
- i. la Note 216 dans les dispositions relatives au caroténal, bêta-apo-8'-(SIN 160e) et les BÊTA-CAROTÈNES (160a(i), a(iii), a(iv)) dans FC 07.1.5 « Pains et petits pains cuits à la vapeur » devrait être supprimée;
 - ii. la Note 539, à savoir « A utiliser uniquement sous forme solide telle que vendue au consommateur » devrait être insérée dans la disposition relative au caroténal, bêta-apo-8'-(SIN 160e) dans FC 13.6 « Compléments alimentaires »; et
 - iii. la Note APP1F devrait être insérée à la fin de la partie intitulée « Notes pour la Norme générale pour les additifs alimentaires ».

Recommandation 9

82. Le CCFA53 a approuvé la recommandation concernant la révocation des dispositions adoptées énumérées dans le CRD2 Rev.2 Annexe 3 Partie B.

Recommandation 10

83. Le CCFA53 est convenu de demander au Secrétariat du Codex (i) d'examiner les entrées pour les bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)), bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)), et caroténal, bêta-apo-8'-(SIN 160e) (SIN 160e) dans toutes les normes de produits pertinentes pour les aligner sur les niveaux d'emploi indiqués dans le CRD2 Rev.2 Annexe 1 Partie B; et de (ii) de proposer la suppression de l'acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'-(SIN 160f) de toutes les normes de produits pertinentes. Ceci sera examiné dans le document sur les questions traitées au point 2 de l'ordre du jour du CCFA54.

Recommandations 11 - 12

84. Le CCFA53 a approuvé les recommandations concernant:
- i. l'adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 du projet et de l'avant-projet des dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA contenus dans le CRD2 Rev.2 Annexe 1 Partie C; et
 - ii. l'interruption du projet et de l'avant-projet des dispositions contenus dans le CRD2 Rev.2 Annexe 2 Partie C.

Recommandations 13 - 14

85. Le CCFA53 a approuvé les recommandations de
- i. inclure la *Norme pour les cornichons (concombres) en conserve* (CXS 115-1981) dans la disposition du tableau 3 relative aux graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437); et
 - ii. reporter la discussion sur l'inclusion des colorants dans l'annexe de la *Norme pour les légumes surgelés* (CXS 320-2015) afférentes aux frites surgelées jusqu'à ce que le GTE sur la NGAA examine les dispositions liées à l'emploi de colorants dans FC 04.2.2 et ses sous-catégories.

Recommandation 15

86. Les délégations ont exprimé des vues différentes sur l'emploi de la gomme xanthane (SIN 415) dans les FC 14.1.2 « Jus de fruits et de légumes » et 14.1.3 « Nectars de fruits et de légumes », ainsi que des graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) dans FC 14.1.3.
87. Une organisation membre a indiqué que ces additifs alimentaires n'étaient pas utilisés dans sa région et qu'il y avait une correspondance bi-univoque entre la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits et de légumes* (CXS 247-2005) et les FC 14.1.2 et 14.1.3. Il a été suggéré que la proposition 1 dans CX/FA 22/53/8 Appendice 2, (à savoir de préparer une nouvelle note pour faire la distinction entre le fait que certains membres autorisent l'emploi de l'additif alors que d'autres en limite l'emploi) pourrait être une meilleure solution.
88. Un membre a estimé que les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) contiennent du xyloglucane, un composant des parois cellulaires des végétaux qui est naturellement présent dans divers fruits comme les pêches. En tant que tel, il est suggéré que les graines de tamarinier polysaccharide devraient être autorisées dans les FC 14.1.2 et 14.1.3, au même titre que les pectines. Par conséquent, il n'était pas nécessaire de joindre la Note XS247 énonçant « A l'exception des produits conformes à la norme pour les jus et les nectars de fruits » à ces dispositions.

89. Un autre membre a exprimé sa préférence pour la proposition 4 dans CX/FA 22/53/8 Appendice 2 (à savoir d'amender la section « Étiquetage » dans CXS 247-2005 pour exiger que l'étiquetage des jus inclue la mention « ajouté » quand des ingrédients autres que le jus sont ajoutés dans le produit) et s'est demandé quel serait l'effet d'inclure la Note XS247 dans ces dispositions et si les produits contenant ces deux additifs alimentaires seraient considérés comme des aliments non normalisés dans FC 14.1.2 et 14.1.3. En réponse à la question ci-dessus, le président du GTC a clarifié qu'il relevait du Comité de déterminer si une FC contenait des produits normalisés et non normalisés, que l'utilisation des notes XS pour indiquer l'emploi d'un additif dans des produits non normalisés était une pratique établie, et que la suggestion d'utiliser la Note XS247 indiquerait que ces deux additifs alimentaires pourraient être utilisés dans des produits non normalisés vu qu'il y a une norme de produits (CXS 247-2005) pour ces produits. Si le CCCFA convient que l'utilisation de la Note XS247 est appropriée dans ces dispositions, cela indiquerait aussi que ces FC contiennent à la fois des produits normalisés et non normalisés. Cependant, le CCFA53 a continué d'exprimer des divergences de vues sur ces FC quant à savoir si elles contiennent à la fois des produits normalisés et non normalisés.
90. A la lumière de cette discussion, l'UE a indiqué qu'elle pourrait convenir de l'emploi de la Note XS247 vu qu'elle est conforme à la législation qui n'autorise pas l'emploi de ces additifs dans les jus et les nectars de fruits.
91. Après de nouvelles discussions, le CCFA53 est convenu d'inclure la Note XS247 « A l'exception des produits conformes à la normes pour les jus et les nectars de fruits » dans les dispositions suivantes:
- i. deux dispositions relatives à la gomme xanthane (SIN 415) aux BPF dans FC 14.1.2 et 14.1.3; et
 - ii. une disposition relative aux graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) aux BPF dans FC 14.1.3.

Recommandation 16

92. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de réviser les dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA pour l'en-tête de groupe SACCHARINES pour inclure la nouvelle note « Pour la saccharine et ses sels de Ca, K, Na, exprimés en saccharine de Na. »

Recommandations 17 - 18

93. Le CCFA53 a approuvé les recommandations concernant:
- i. l'adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 du projet et de l'avant-projet de dispositions ainsi que les dispositions adoptées révisées dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA contenus dans le CRD2 Rev.2 Annexe 1 Partie D avec quelques corrections de forme (par ex., insérer SIN 962 pour le sel d'aspartame-acésulfame, remplacer la Note XS309 par XS309R et insérer de BPF en tant que NM pour à la fois l'acésulfame de potassium (SIN 950) et l'aspartame (SIN 951) dans FC 11.6); et
 - ii. l'interruption du projet et de l'avant-projet des dispositions contenues dans le CRD2 Rev.2 Annexe 2 Partie D.

Recommandations 19 - 20

94. Le CCFA53 a approuvé les recommandations concernant:
- i. l'adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 du projet et de l'avant-projet des dispositions ainsi que les dispositions adoptées révisées dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA contenus dans CRD2 Rev.2 Annexe 1 Partie E avec les corrections suivantes:
 - a. insérer BPF dans tous les champs vides pour les NM;
 - b. transférer la disposition pour les GLYCOSIDES DE STÉVIOL (SIN 960a, SIN 960b, SIN 960c, SIN 960d) de FC 05.1.4 « Produits à base de cacao et de chocolat » dans 05.1.5 « Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat »;
 - c. insérer le numéro SIN manquant pour le sorbitol et remplacer le NM pour le sorbitol (SIN 420(i)) dans FC 09.2.4 de 500 mg/kg par les BPF;
 - d. remplacer FC 13.1.3 « Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers » par FC 13.3 « Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de FC 13.1) »; et
 - ii. l'interruption du projet et de l'avant-projet de dispositions contenues dans CRD2 Rev.2 Annexe 2 Partie E.

Recommandation 21

95. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de demander au GT sur l'alignement de vérifier si la *norme pour les concentrés de tomates traités* (CXS 57-1981) avait été alignée, et si c'est le cas, de vérifier que les dispositions dans les FC correspondantes dans les tableaux 1 et 2 reflètent correctement l'alignement.

Recommandation 22

96. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de:
- i. transférer la disposition relative à l'advantame (SIN 969) de FC 07.1.5 « Pains et petits pains cuits à la vapeur » dans FC 07.1 « Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations »; et
 - ii. retenir les dispositions relatives aux édulcorants dans FC 07.1 à leur étape actuelle telles que citées dans le CRD2 Rev.2 Annexe 4 Partie A et les distribuer pour examen ultérieur en vue d'élaborer une approche pour aborder l'emploi de la Note 161 dans cette FC dans le contexte des édulcorants.

Recommandation 23

97. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de réviser les descripteurs des FC 12.2.1 et 12.2.2 comme suit:

Descripteur pour FC 12.2.1: Les fines herbes et les épices sont en générale d'origine botanique et peuvent être déshydratées et moulues ou non. Exemples de fines herbes: basilic, origan et thym. Exemples d'épices: graines de cumin et graines de carvi. Les épices se trouvent aussi en mélanges sous forme de poudre ou de pâte.

Descripteur pour FC 12.2.2: Les condiments et les assaisonnements sont des mélanges de fines herbes et d'épices avec d'autres ingrédients alimentaires (comme le sel, le vinaigre, le jus de citron, la mélasse, le miel ou le sucre, et les édulcorants). Exemples: les attendrisseurs de viande, sel d'oignon, sel d'ail, préparations pour assaisonnement de type oriental (dashi), nappage à répandre sur le riz (furikake, à base, par exemple, de flocons d'algues séchées, de graines de sésame et d'un assaisonnement) et assaisonnement pour nouilles. Le terme « condiments » tel qu'employé dans le Système de classification des aliments ne comprend pas les sauces condimentaires (par exemple, ketchup, mayonnaise, moutarde), ni les relishes.

98. Le CCFA53 est par ailleurs convenu de transférer les dispositions relatives aux édulcorants dans les FC 12.2 et 12.2.1 et de considérer leur emploi dans FC 12.2.2.

Recommandation 24

99. Le CCFA53 a approuvé la recommandation concernant l'adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 du projet et de l'avant-projet de dispositions ainsi que les dispositions adoptées révisées dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA contenus dans le CRD2 Rev.2 Annexe 1 Partie F avec l'insertion de BPF dans tous les champs vides pour les NM.

Recommandation 24a

100. Le CCFA53 est convenu d'inclure cette recommandation supplémentaire de révoquer les dispositions adoptées contenus dans le CRD2 Rev.2 Annexe 3 Partie C.

Recommandations 25 - 26

101. CCFA53 a approuvé les recommandations concernant:
- i. l'adoption à l'étape 5/8 du projet de disposition relative à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans FC 01.1.2 « Autre lait liquide (nature) » dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA contenu dans le CRD2 Rev2 Annexe 1 Partie G;
 - ii. la révision des dispositions adoptées relatives à l'arginate d'éthyle laurique (SIN) 243 dans FC 01.6.2.1 « Fromage affiné » et au sucralose (trichlorogalactosucrose) (SIN 955) dans FC 07.2 « Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations », notant que FC 12.2.2 « Assaisonnements et condiments » dans le CRD2 Rev.2 Annexe 1 Partie G devrait être corrigé en FC 07.2; et
 - iii. l'interruption des projets et avant-projets de dispositions contenues dans CRD2 Rev.2 Annexe 2 Partie F.

PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET/OU LA RÉVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (RÉPONSES À LA CL 2021/55-FA) (Point 5c de l'ordre du jour)¹³

Recommandation 27

102. Le CCFA53 a approuvé les recommandations concernant l'inclusion des nouvelles dispositions proposées contenues dans le CRD2 Rev.2 Annexe 5 dans la NGAA à l'étape 2, et que ces dispositions seraient distribuées pour observations par le GTE sur la NGAA établi par le CCFA53.

Recommandation 28

103. Le CCFA53 a examiné les dispositions relatives à la riboflavine, synthétique (SIN 101(i)), la riboflavine 5'-phosphate sodique (SIN 101(ii)), la riboflavine de *Bacillus subtilis* (SIN 101(iii)), et la riboflavine d'*Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) sous l'en-tête de groupe RIBOFLAVINES, qui étaient surlignées en gris dans le CRD2 Rev.2 Annexe 5. Ces dispositions ont été examinées au point 3a de l'ordre du jour, et la DJA pour ce groupe d'additifs alimentaires a été modifiée en « non spécifiée ». Le CCFA53 est convenu de réviser les NM numériques en BPF, de les introduire dans la NGAA à l'étape 2, et de les distribuer pour observations par le GTE sur la NGAA établi par le CCFA53.

DOCUMENT DE SITUATION SUR TOUTES LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES ADOPTÉES DANS LA NGAA POUR LES ADDITIFS AYANT UNE FONCTION D'ÉDULCORANT MAIS NON ASSOCIÉES A LA NOTE 161 (Point 5d de l'ordre du jour)¹⁴

104. Le Secrétariat du Codex a présenté ce point et a rappelé au CCFA53 les décisions concernant le remplacement de la Note 161, qui avaient été adoptées par la CAC42, y compris les approches horizontales compilées dans l'Annexe 1 de FA/52 CRD04 pour remplacer la Note 161 dans les dispositions relatives à l'emploi des édulcorants dans certaines FC, qui avaient été convenues par CCFA51 et CCFA52. Le Secrétariat a souligné que le but de ces travaux était d'assurer la cohérence quant aux notes associées aux édulcorants dans la NGAA et qu'il ne rouvrirait les débats sur aucune disposition particulière.
105. Le CCFA53 a noté les informations suivantes contenues dans CX/FA 23/53/10:
- Les approches horizontales pour les édulcorants dans les FC citées dans l'Annexe 1 de FA/52 CRD4 avaient été mises en œuvre.
 - Pour les édulcorants dans les FC non examinées au CCFA51 ou CCFA52, les Notes 477 ou 478 avaient été proposées pour insertion selon que les édulcorants agissent aussi en tant qu'exaltateurs d'arôme.
 - Pour les édulcorants dans FC 11.6, la Note 161 ou une note de remplacement ont été jugées inutiles, sur la base de la décision prise au CCFA52.
 - Pour les édulcorants dans les FC 05.1.1, 12.2.1, et 12.2.2, les mêmes approches examinées au point 5b de l'ordre du jour seraient appliquées.
106. En ce qui concerne le CRD23, le CCFA53 a examiné les propositions de ne pas appliquer l'approche horizontale pour (i) les quatorze dispositions pour le mannitol (SIN 421) citées dans CX/FA 23/53/10 car elles étaient incluses dans la NGAA avec des catégories fonctionnelles autres que les édulcorants, et (ii) les GLYCOSIDES DE STÉVIOL (SIN 960a, SIN 960b, SIN 960c, SIN 960d) dans FC 08.3.2 car la justification technologique avait été fournie pour cette disposition, et est convenu de:
- i. maintenir les quatorze dispositions relatives au mannitol (SIN 421) tel que citées sans qu'une note de remplacement soit nécessaire; et
 - ii. ne pas révoquer la disposition pour les GLYCOSIDES DE STÉVIOL (SIN 960a, SIN 960b, SIN 960c, SIN 960d) dans FC 08.3.2, mais plutôt d'ajouter la Note 477 à cette disposition.
107. Un membre a proposé d'exclure l'emploi des édulcorants dans FC 01.2.2, 08.1.1, 08.1.2, et 09.2.1. Il a été clarifié que cette suggestion ne pouvait pas être examinée au titre de ce point de l'ordre du jour. Cette demande devrait plutôt être soumise en réponse à la CL intitulée « Demande de propositions de nouvelles et/ou la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA. »

Conclusion

108. Le CCFA53 est convenu de transmettre à la CAC46 pour:

¹³ CL 2021/55-FA; CX/FA 23/53/9; CRD2 Rev.2 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA du 53^{ème} CCFA); CRD12 (Indonésie, Kenya, et Sénégal); CRD14 (Equateur, Sénégal et Afrique du Sud); CRD22 (Burundi, Ghana, Fédération de Russie, IACM et IFT)

¹⁴ CX/FA 23/53/10; CRD23 (Ghana, Japon, Nigeria, Fédération de Russie et Sénégal); CRD34 (Arabie saoudite)

- i. adoption, les dispositions révisées relatives aux édulcorants dans différentes FC, tel que cité dans l'Annexe VI, Partie F; et
- ii. révocation, les dispositions relatives aux édulcorants dans différentes FC tel que cité dans l'Annexe VII, Partie E.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA DISPONIBILITÉ DES DONNÉES RELATIVES AUX NITRATES ET AUX NITRITES (RÉPONSES À LA CL 2021/82-FA) (Point 5e de l'ordre du jour)¹⁵

109. Le président a présenté le point en notant que les discussions sur ce sujet sont en cours depuis le CCFA48, lorsque des préoccupations avaient été soulevées concernant l'expression des niveaux d'emploi maximaux pour les nitrates et les nitrites (en tant que quantité entrante et/ou quantité résiduelle), les niveaux d'emploi maximaux appropriés, et la sécurité de leur emploi. Il a également rappelé les diverses discussions et les efforts de collecte de données qui ont eu lieu depuis lors.
110. Le Secrétariat du Codex a informé le CCFA53 que, sur la base de la décision du CCFA52, une CL avait été distribuée dans le but de recueillir des informations supplémentaires pour éclairer ses travaux et ses décisions sur cette question. Il a été noté que plusieurs pays avaient fourni des données supplémentaires sur les niveaux dans les aliments où les nitrites/nitrates étaient utilisés, la présence naturelle de nitrites et de nitrates dans certains aliments et l'exposition alimentaire là où ils étaient utilisés. Dans leurs réponses, d'autres pays ont fait état des difficultés à fournir de telles données, en particulier dans certaines régions.
111. Les membres n'ont pas exprimé d'intérêt pour la poursuite des efforts de collecte de données, mais ont cherché à clarifier l'état d'avancement des travaux sur les dispositions relatives aux nitrites et aux nitrates, qui avaient été mis en suspens.
112. Le Secrétariat du Codex a précisé que le CCFA51 était convenu d'adopter une approche de gestion des risques qui établirait à la fois des niveaux d'entrée et de résidus pour les nitrates et les nitrites dans la NGAA, et que le CCFA52 avait demandé au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) d'établir des critères pour la détection des ions nitrate et nitrite dans une variété de matrices alimentaires, et de fournir des informations sur les méthodes de détection disponibles qui satisfont aux critères établis. Dans ce contexte, elle a indiqué que la discussion sur les dispositions relatives aux nitrates et aux nitrites ne se poursuivrait qu'après réception d'une réponse à cette requête.

Conclusion

113. Le CCFA53 est convenu d'interrompre ses efforts en matière de collecte de données relatives aux nitrates et aux nitrites et a noté que le projet de dispositions serait examiné lorsqu'une réponse à la demande adressée au CCMAS sur les questions de méthodologie aura été soumise.

INFORMATION SUR L'EMPLOI COMMERCIAL DE L'ORTHO-PHÉNYLPHÉNOL (SIN 231) ET DE L'ORTHO-PHÉNYLPHÉNOL DE SODIUM (SIN 232) DANS LES ALIMENTS (RÉPONSES À LA CL 2021/83-FA) (Point 5f de l'ordre du jour)¹⁶

114. Le Secrétariat du Codex a informé le CCFA53 que sur la base de la décision prise par le CCFA52, la CL 2021/83-FA avait été distribuée pour recueillir des informations sur l'emploi commercial de l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et de l'ortho-phénylphénol de sodium (SIN 232) dans les aliments en tant que conservateurs pour examen par le CCFA53 afin de prendre d'autres décisions par ex., de les inclure dans la liste prioritaire pour réévaluation par le JECFA ou de les supprimer de la NGAA. Sur la base des documents soumis, l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et l'ortho-phénylphénol de sodium (SIN 232) ne sont pas utilisés en tant qu'additifs alimentaires.
115. Un membre qui a exprimé son soutien pour la suppression des ORTHO-PHÉNYLPHÉNOLS (SIN 231 et SIN 232) de la NGAA a suggéré d'en informer le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR), en notant que les LMR avaient été établies pour l'emploi de ces substances en tant que fongicides.

Conclusion

116. Le CCFA53 est convenu de supprimer les ORTHO-PHÉNYLPHÉNOLS de la NGAA (Annexe VII Partie F) et d'informer le CCPR de cette décision.

CONCLUSION GÉNÉRALE DU POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR

117. Le CCFA53 est convenu de transmettre à la CAC46:

¹⁵ CX FA 23/53/11 ; CRD 24 (Chine et Sénégal)

¹⁶ CL 2021/83-FA; CX/FA 23/53/12 (Réponses à la CL 2021/83-FA de l'Union européenne et l'Arabie saoudite); CRD25 (Ghana et Afrique du Sud)

- i. les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 et les révisions des dispositions adoptées (Annexe VI, Parties D et E)¹⁷;
- ii. les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour révocation (Annexe VII, Partie C et D)¹⁸
- iii. un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires en vue de leur interruption dans la NGAA (Annexe VIII)¹⁹; et
- iv. un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 2 en vue de leur inclusion dans la NGAA (Annexe IX)²⁰.

Travaux attribués au CCFA54

GTE sur la NGAA

118. Le CCFA53 a décidé de créer un groupe de travail électronique, présidé par les États-Unis et travaillant uniquement en anglais, pour examiner:
- i. tous les projets et avant-projets restants de dispositions relatives aux édulcorants dans la NGAA ainsi que les dispositions adoptées pour les édulcorants avec la Note 161 dans la NGAA;
 - ii. les projets et avant-projets de dispositions pour les colorants dans les FC 07.0, 12.0, 13.0 et 15.0 et leurs sous-catégories, ainsi que les dispositions adoptées pour les colorants avec la Note 161 dans les FC 07.0, 12.0, 13.0 et 15.0 et leurs sous-catégories;
 - iii. les projets et avant-projets de dispositions dans FC 14.2 et ses sous-catégories;
 - iv. les dispositions inscrites à l'étape 2 de la NGAA contenues dans l'Annexe XI ; et
 - v. tous les projets et avant-projets de dispositions restants dans la NGAA, à l'exception: des colorants non traités dans les Parties ii et iii, et les dispositions pour lesquelles le CCFA attend les orientations d'autres comités du Codex Alimentarius ou du JECFA.

GTC sur la NGAA

119. Le CCFA53 est convenu d'établir un GTC, présidé par les États-Unis et travaillant uniquement en anglais, qui se réunira immédiatement avant le CCFA53 (1,5 jour) afin d'examiner et de préparer des recommandations pour la plénière sur:
- i. le rapport du GTE sur la NGAA; et
 - ii. les réponses à la CL sur les propositions de dispositions nouvelles et/ou révisées de la NGAA.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIE ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)²¹

120. La Belgique, présidente du GT intra-session sur le SIN a présenté le rapport (CRD04), notant que le GT avait fait des recommandations sur:
- i. les additions et les suppressions dans les sections 3 des *Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) contenues dans le tableau 1 de CRD4, notant qu'une nouvelle lettre circulaire (CL) demanderait des propositions de modifications et/ou d'additions à la section 3;
 - ii. la question de savoir si le « plastifiant (dans la base de la gomme à mâcher) » fait partie du champ d'application dans le SIN, et
 - iii. le mandat du GT sur le SIN pour le CCFA54.

Discussion

121. Le CCFA53 a examiné les recommandations et a pris les décisions suivantes:

¹⁷ Recommandations pour adoption découlant des points 5a et 5b de l'ordre du jour

¹⁸ Recommandations de révocation découlant des points 5a et 5b de l'ordre du jour

¹⁹ Recommandations d'interruption relatives aux points 5a et 5b de l'ordre du jour

²⁰ Recommandations relatives au point 5c de l'ordre du jour

²¹ CL 2021/30-FA ; CL 2023/04-FA ; CX/FA 23/53/13 ; CX/FA 23/53/13 Add.1 (Réponses à CL 2023/4-FA du Chili, de l'Union européenne, du Pérou et du CSI) ; CRD4 (Rapport du Groupe de travail intra-session sur le SIN) ; CRD07 (Belgique), CRD26 (Burundi, Ghana, Nigeria, Paraguay, Fédération de Russie et Rwanda), CRD40 (Maurice)

Recommandation 1

122. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de modifier les classes fonctionnelles et le(s) fonction(s) technologique(s) dans les sections 3 du SIN pour la gomme ghatti (SIN 419), la gomme cassia (SIN 427), le copolymère de méthacrylate, anionique (SIN 1207) (à savoir, l'addition de - la classe fonctionnelle de support, humectant; et, - la fonction technologique de support, agent de rétention de l'humidité, stabilisateur de mousse, agent de texture, agent d'enrobage).
123. Le CCFA53 a également confirmé la recommandation de supprimer le rébaudioside A provenant de donneurs de gènes multiples exprimés en *Yarrowia lipolytica* (SIN 960b(i)) du CXG 36-1989.

Recommandations 2

124. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de publier une nouvelle CL sollicitant des demandes de propositions pour des modifications et/ou des additions à la section 3 des *Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) avec un texte légèrement modifié comme indiqué dans l'annexe du CRD4.

Recommandations 3

125. Le CCFA53 a approuvé la recommandation de rétablir un GTE pour examiner les nouvelles propositions ainsi que d'autres demandes émanant du CCFA53.
126. Un observateur a demandé des éclaircissements concernant l'obligation du CCFA d'aligner les fonctions technologiques énumérées dans le SIN sur les fonctions technologiques qui ont été historiquement examinées par le JECFA et qui ont été incluses dans les normes pour tout additif alimentaire.
127. Le Secrétariat du JECFA a rappelé au CCFA que si le JECFA répertorie les numéros SIN et les catégories fonctionnelles, il n'est pas la source faisant autorité pour ce type d'information.
128. Sur la question de savoir si le « plastifiant (dans la base de la gomme à mâcher) » fait partie du champ d'application dans le SIN, un observateur a attiré l'attention du CCFA53 sur le contexte de ce sujet, notant que le paragraphe d'introduction du SIN indique qu'il n'inclut pas les arômes, la base de la gomme à mâcher et les additifs à effet diététique et nutritif; L'observateur a ensuite noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), à sa 31^{ème} session, était convenu de supprimer la référence aux esters de glycérol de la colophane de bois (SIN 445(iii)) dans la gomme à mâcher car cette substance est utilisée comme ingrédient dans la gomme de base uniquement; et que seuls trois additifs alimentaires ont la fonction technique de « plastifiant » mais qu'aucun de ces additifs n'est référencé selon le descripteur du composé de la base de la gomme à mâcher dans la base de données du JECFA.
129. Le CCFA a décidé de ne pas inclure l'examen de la fonction technologique de plastifiant dans les bases de la gomme à mâcher dans l'ester de glycérol de la colophane de bois (SIN 445(iii)) dans le mandat du GTE pour le CCFA54.

Conclusion

130. Le CCFA53 est convenu de:
- i. transmettre l'avant-projet d'amendements au SIN à la CAC46 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe X);
 - ii. réviser une phrase dans la CL intitulée « Demande de propositions pour la modification et/ou l'addition dans la section 3 des Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989) » (Annexe XII)
 - iii. établir un GTE, présidé par la Belgique et travaillant en anglais, afin d'examiner:
 - a. les réponses à une CL demandant des propositions de modification et/ou d'addition dans la section 3 des *Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989); et la préparation d'une proposition pour distribution pour observations à l'étape 3;
 - b. les propositions pour l'addition des nouveaux additifs glycolipides (SIN 246) comme conservateur, lécithine d'avoine (SIN 322a) comme émulsifiant et carbomère (SIN 1210) comme agent de charge, stabilisateur, épaississant dans le CXG 36-1989) (tel que mentionné dans CX/FA 23/53/13 Add.1);
 - c. l'addition des catégories fonctionnelles « stabilisant » et « épaississant » pour le sesquicarbonate de sodium (SIN 500(iii)) (CX/FA 23/53/6);
 - d. la pertinence d'inclure la catégorie fonctionnelle « conservateur » pour le thiosulfate de sodium (SIN 539) (CX/FA 23/53/6);

- e. la pertinence d'inclure la catégorie fonctionnelle de « support » et la fonction technologique de « support de nutriments » pour le mannitol (SIN 421), le succinate octénylique sodique d'amidon (SIN 1450) et l'ascorbate de sodium (SIN 301) (CX/FA 23/53/6);et
- f. l'attribution d'un numéro SIN à la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle (CX/FA 23/FA 23/53/2 Add.2).

131. Le CCFA53 a noté que le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA54.

PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS DANS LA LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA CL 2021/81-FA) (Point 7 de l'ordre du jour)²²

132. Le Canada, président du GT intra-session sur les priorités, a présenté le rapport (CRD05), notant qu'outre les documents mis à la disposition du CCFA53, la préparation de la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (ci-après, « liste prioritaire ») avait aussi examiné les appels de données pour les 95^{ème}, 96^{ème} et 97^{ème} réunions du JECFA. Le Canada a souligné les principaux sujets examinés par le GT qui ont conduit à la liste prioritaire proposée dans CRD05, Annexes 1 et 2.
133. Le CCFA53 a examiné les recommandations du GT et annexes apparentées.

Discussion

134. Concernant l'entrée de la bentonite, du charbon actif et de la terre diatomée, le CCFA53 a noté la discussion dans le CRD5 et souligné que si la confirmation de la disponibilité des données n'est pas fournie au CCFA54, une réponse au CCCF serait soumise, notant le manque de sponsor de données, et que le CCFA ne serait pas en mesure de donner suite à la demande du CCCF.

Recommandation 1 (demande du CCNFSDU sur la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle)

135. Le CCFA53 a approuvé la recommandation d'informer le CCNFSDU que sa demande d'ajouter la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle à la liste prioritaire du JECFA avait été modifiée pour demander d'établir des normes pour cette forme de gomme gellane, car le JECFA avait déjà établi l'innocuité de ce produit pour la consommation par les nourrissons de moins de 12 semaines.

Recommandation 2 (confirmation de la liste prioritaire du JECFA)

136. Le CCFA53 a examiné la liste prioritaire présentée dans CRD05 et a formulé les observations et décisions suivantes:

Caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e) et les BÊTA-CAROTÈNES (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv))

137. Un membre a exprimé sa préoccupation sur le fait que le délai accordé pour la disponibilité des données était long (jusqu'en décembre 2025) et qu'il souhaitait la raccourcir à un an. Plusieurs observateurs ont noté que la collecte de données robustes et représentatives n'était pas une tâche facile et que le délai proposé était nécessaire à cet effet.
138. En réponse à une demande d'information sur la fréquence des évaluations du JECFA, le Secrétariat du JECFA de la FAO a expliqué que la liste prioritaire du JECFA servait de base aux appels de données futurs lancés par le Secrétariat du JECFA en temps opportun. Les sponsors de données ont été incités à se préparer pour tout appel de données dès qu'une nouvelle demande était ajoutée à la liste prioritaire du JECFA, notant que cela accordait un délai minimum d'un an. Les informations sur les délais prévus pour la collecte de données ont été jugées utiles pour renseigner le calendrier des évaluations du JECFA.
139. Plusieurs délégations ont noté que le CCFA ne plaçait généralement pas de délais stricts sur les appels de données, le délai indiquant le moment où les sponsors de données prévoient que les données seraient disponibles. Il a été noté que le CCFA53 avait introduit des modifications importantes dans les dispositions relatives à ces additifs alimentaires et que leur inclusion dans la liste prioritaire du JECFA n'avait pas été prévue. Certains membres ont indiqué qu'il est généralement accordé une certaine souplesse pour les demandes recommandées par le CCFA ou le JECFA.
140. Le CCFA53 est convenu de maintenir la date du décembre 2025 pour la disponibilité des données.

Copolymère méthacrylate anionique (AMC) (SIN 1207) et copolymère méthacrylate neutre (NMC) (SIN 1206)

²² CX/FA 23/53/2 Add.2; CX/FA 23/53/3; CX/FA 23/53/14; CRD5 (Rapport du groupe de travail intra-session sur les priorités pour évaluation par le JECFA); CRD8 (Proposition pour addition de l'acide adipique (SIN 355) à la liste prioritaire du JECFA); CRD27 (Burundi, République dominicaine, Ghana et Fédération de Russie); CRD38 (IOFI); CRD40 (Maurice)

141. Le CCFA53 a retiré ces additifs de la liste prioritaire suite à la confirmation par le dernier sponsor qu'il n'y avait plus d'intérêt à fournir des données pour soutenir leur évaluation.

Gomme gellane (SIN 418) et gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle

142. Le CCFA53 a retiré la gomme gellane (SIN 418) de la liste prioritaire suite à la confirmation par le JECFA que la demande d'informations supplémentaires pour finaliser les normes provisoires pour la gomme gellane (SIN 418) a été utilisée pour expliquer la nécessité d'élaborer des normes pour la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle pour laquelle le CCFA53 avait maintenant inclus un point distinct sur la liste prioritaire. Le CCFA53 a supprimé le troisième paragraphe de la « justification de la demande » pour la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle vu que l'évaluation de l'innocuité pour les nourrissons de moins de 12 semaines avait déjà été réalisée et que la seule question en suspens était celle de la norme pour la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle. Comme le numéro SIN pour la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle doit encore être examiné par le GT sur le SIN, le SIN pour la gomme gellane qui avait été inclus dans la demande a été supprimé.

Conclusion

143. Le CCFA53 est convenu de:
- i. transmettre la liste prioritaire modifiée des substances proposées pour évaluation par le JECFA pour confirmation par la CAC46 (Appendice XI); et à la FAO et à l'OMS pour suivi;
 - ii. demander au Secrétariat du Codex de publier une CL demandant des informations et des observations sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA; et
 - iii. informer le CCNFSDU que sa demande d'ajouter la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle à la liste prioritaire avait été modifiée pour demander d'établir les normes pour cette forme de gomme gellane, vu que la consommation par les nourrissons de moins de 12 semaines avait déjà été établie.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA MISE EN CORRESPONDANCE DES CATÉGORIES D'ALIMENTS DE LA NGAA AVEC LA BASE DE DONNÉES FOODEx2 (Point 8 de l'ordre du jour)²³

144. Le Canada, auteur du document de travail, s'exprimant également au nom des co-auteurs, le Japon et l'Australie, a présenté le point, rappelant que le travail avait été motivé par une demande du JECFA89 pour des informations supplémentaires afin de compléter son évaluation de l'exposition des esters de saccharose des acides gras (SIN 473) et des oligo esters de saccharose, types I et II (SIN 473a). Le JECFA avait demandé que les aliments soient classés selon le système de classification FoodEx2 et présentés en mettant en correspondance les aliments dans FoodEx2 avec les FC de la NGAA en notant que cet exercice pourrait améliorer la cohérence de la mise en correspondance pour les réunions futures. Le Canada a précisé que bien que FoodEx2 ait été initialement développé en tant que système européen de classification et de description des aliments, il a été utilisé par la FAO et l'OMS pour harmoniser les bases de données sur la consommation d'aliments diététiques au sein des organisations et qu'il est donc approprié pour une utilisation mondiale.
145. Le Canada a rappelé les objectifs du document de travail: (i) formuler des recommandations sur tout aspect de l'élaboration de la mise en correspondance, les parties responsables de l'utilisation de la mise en correspondance, le format, l'emplacement et l'accessibilité; et (ii) examiner les étapes ultérieures en termes de création et de mise à jour de la mise en correspondance complète et si des travaux supplémentaires par le CCFA sont nécessaires. Ils ont noté qu'ils avaient formulé cinq recommandations concernant l'objectif (i) et trois concernant l'objectif (ii).

Discussion

146. Le CCFA53 a reconnu et apprécié les travaux considérables qui avaient été réalisés pour préparer ce document de travail. En saluant ces travaux, ont été observés: la valeur et l'utilité de cet outil de mise en correspondance pour faciliter le travail d'évaluation de l'exposition alimentaire par le JECFA; l'importance d'avancer de manière prudente, cohérente et inclusive; et les valeurs potentielles des études de cas pour contribuer à la clarté et la compréhension de tout travail de mise en correspondance.
147. Le CCFA53 a accepté d'examiner les recommandations proposées une par une.

Recommandation 1 – élaboration de la mise en correspondance

148. Le CCFA53 a approuvé cette recommandation.

²³ CX/FA 23/53/15 ; CRD28 (Union européenne, Ghana, Fédération de Russie et ICBA) ; CRD35 (Mise à jour des recommandations sur le document de discussion sur la mise en correspondance des catégories d'aliments de la NGAA avec la base de données Foodex2) ; CRD40 (Maurice)

Recommandation 2 – Correspondance au niveau des catégories d'aliments et termes fondamentaux

149. CCFA53 a approuvé cette recommandation.

Recommandation 3 – Responsabilité de la codification de routine de la liste des aliments FoodEx2 pour les demandes adressées au JECFA

150. Le CCFA53 a noté que le Secrétariat du JECFA était d'accord avec cette recommandation et l'a donc confirmée en supprimant les mots « sous réserve de l'avis du JECFA ». Le CCFA53 a également souligné le rôle et les responsabilités des pétitionnaires (en fournissant des informations adéquates et claires) et des experts en évaluation de l'exposition (en développant la liste des codes).

Recommandation 4 – Format, emplacement et accessibilité de la mise en correspondance

151. CCFA53 a approuvé cette recommandation.

Recommandation 5 – Format, emplacement et accessibilité de la mise en correspondance

152. Le CCFA53 a examiné la proposition révisée concernant la recommandation 5 contenue dans CRD35 qui prend en considération la confirmation du Secrétariat du JECFA de sa volonté d'héberger la mise en correspondance et les documents apparentés.
153. La nécessité d'un niveau élevé de transparence et de disponibilité publique a été soulignée comme essentielle pour établir et maintenir la confiance dans l'approche de la mise en correspondance et garantir son utilisation finale par les fournisseurs de données et les autorités nationales. Il a également été souligné que la transparence était essentielle, quel que soit l'auteur de la mise en correspondance.
154. Le Secrétariat du JECFA a noté que si l'exercice de mise en correspondance se déroulait bien, il était compliqué et donc important de terminer l'exercice actuel afin d'en apprendre le plus possible sur le processus de mise en correspondance. Suite à une évaluation de la mise en correspondance initiale, à condition qu'elle soit de qualité acceptable et réponde aux attentes, le JECFA serait alors disposé à héberger le document de mise en correspondance. En ce qui concerne la transparence, le Secrétariat du JECFA a rappelé que toutes les méthodologies et approches utilisées par le JECFA étaient et resteraient dans le domaine public.
155. Du point de vue de l'industrie, il a été souligné que le fait de savoir comment la catégorisation et la mise en correspondance ont été entreprises, même à titre préliminaire, permettrait à l'industrie d'intégrer l'approche dans son travail et dans la préparation des soumissions au JECFA.
156. Le CCFA53 a révisé la recommandation à la lumière de la discussion.

Conclusion

157. Le CCFA53 est convenu que lorsque la mise en correspondance initiale aura été testée par le JECFA, il apportera son soutien au JECFA pour héberger la mise en correspondance et toute documentation supplémentaire.

Recommandation 6 – Création de la mise en correspondance initiale

158. La volonté du Japon d'entreprendre la mise en correspondance initiale dans le cas des esters de saccharose a été bien appréciée et le CCFA53 a soutenu la révision proposée de cette recommandation (CRD35) sur cette base.

Conclusion

159. Le CCFA53 a soutenu la mise en correspondance initiale entreprise par le Japon, qui devrait être disponible d'ici la fin de l'année 2023.

Recommandation 7 – Création de la mise en correspondance initiale

160. En soutenant cette recommandation, l'Australie a indiqué que son expert en exposition alimentaire serait disposé à procéder à un examen collégial de la mise en correspondance initiale et l'UE, faisant état de son expérience avec FoodEx2, a indiqué qu'elle était disposée à apporter son soutien.

Conclusion

161. Le CCFA53 a soutenu la recommandation et a noté la volonté de deux membres d'apporter leur contribution.

Recommandation 8 – Processus d'actualisation de la mise en correspondance

162. Cette recommandation a été jugée quelque peu prématurée, et le CCFA53 a noté qu'il serait plus approprié de discuter de l'actualisation du processus une fois que l'exercice de mise en correspondance initial aura été accompli et testé.

Conclusion

163. Le CCFA53 a convenu qu'une fois la mise en correspondance initiale testée par le JECFA, le CCFA devrait examiner les autres actions nécessaires, telles que le processus d'actualisation de la mise en correspondance.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA DISPOSITION RELATIVE AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR L'EMPLOI DU CITRATE TRISODIQUE DANS FC 01.1.1 « LAIT LIQUIDE (NATURE) » (Point 9 de l'ordre du jour)²⁴

164. Le Brésil a présenté le document de travail, rappelant que le CCFA51 était convenu de transmettre le projet de disposition pour le citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans FC. 01.1.1 « Lait de consommation (nature) » et les notes correspondantes 438, 439 et B25 à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8. Lors de la CAC42, il n'y a pas eu de consensus sur ce projet de disposition, qui avait été renvoyé au CCFA pour un examen plus approfondi. Le CCFA52 était convenu de maintenir le projet de disposition à l'étape 7 et d'émettre une CL pour recueillir des informations sur la justification technologique de l'emploi du citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans FC 01.1.1 ainsi que le niveau d'emploi dans le lait bovin et avait demandé au Brésil de préparer un document de travail sur la base de la réponse à la CL.
165. Le Brésil a également expliqué que malgré les opinions divergentes sur la question de savoir si l'emploi du citrate trisodique (SIN 331 (iii)) devrait être autorisée dans FC 01.1.1, les informations collectées par le biais de la CL ont indiqué ce qui suit:
- L'emploi de stabilisants tels que les phosphates et les citrates trisodiques était autorisé dans certains pays et/ou juridictions au cours de la transformation du lait UHT;
 - Le citrate trisodique était le stabilisant préféré lors de la transformation du lait UHT de vache à faible teneur en citrate, car le citrate est intrinsèquement présent dans le lait;
 - Selon des études scientifiques, les niveaux intrinsèques de citrate de sodium dans le lait peuvent varier en fonction des conditions de production, notamment la région, la saison de production et le type d'alimentation animale. Par ailleurs, le JECFA a attribué une DJA « non spécifiée »;
 - Le point d'application ou de l'emploi du citrate trisodique au cours de la transformation était dans le lait cru stocké dans des cuves destinées uniquement à la transformation UHT; et
 - Selon les informations fournies, il n'est pas scientifiquement possible de masquer les mauvaises pratiques de manipulation en utilisant du citrate de sodium dans la transformation du lait de vache.
166. Certains membres ont réitéré leurs préoccupations en indiquant qu'ils ne soutenaient pas cette disposition et ont noté que l'emploi du citrate trisodique dans le lait de vache n'était pas justifiée d'un point de vue technologique, qu'il pouvait être utilisé dans le lait comme adultérant pour modifier l'acidité et qu'il pouvait induire les consommateurs en erreur. Dans leurs pays, le citrate trisodique n'est pas autorisé en tant qu'additif alimentaire dans le lait UHT.
167. Un membre, tout en n'étant pas favorable à l'emploi du citrate trisodique dans le lait de vache, a noté qu'il était possible d'utiliser le citrate trisodique dans le lait UHT uniquement.
168. Sur la base de toutes les informations recueillies et de consultations supplémentaires avec différentes délégations en marge du CCFA53, le Brésil a proposé la nouvelle Note YY suivante, pour examen par le CCFA53:

Nouvelle Note YY

« Sauf pour l'emploi dans le lait stérilisé et UHT de l'espèce bovine à 1000 mg/kg exprimés en acide citrique, pour compenser la faible teneur intrinsèque en citrate du lait cru, résultant uniquement de conditions environnementales spécifiques »

169. Certains membres ont exprimé leur soutien à l'avancement de la Note YY pour adoption. Il a été reconnu que:
- le document de discussion (annexe 1) avait expliqué la justification technologique de l'emploi prévu de cet additif alimentaire;
 - une évaluation de l'innocuité de l'emploi de cette substance en tant qu'additif alimentaire a été réalisée par le JECFA; et
 - cet additif était un additif du tableau 3 (à utiliser dans le cadre des BPF); toutefois, la limite d'emploi numérique proposée répondrait à certaines des préoccupations exprimées par les pays qui ne sont pas favorables à l'emploi de cet additif.

²⁴ CX/FA 23/53/16; CRD29 (Burundi, Equateur, Egypte, El Salvador, Ghana, Indonésie, Kenya, Maroc, Fédération de Russie, Sénégal et Afrique du Sud); CRD33 (Ouganda); CRD36 (Note révisée au document de discussion); CRD39 (Honduras); CRD40 (Maurice)

170. Le Kenya et le Sénégal ont exprimé leurs réserves sur les dispositions proposées avec la Note YY révisée.

Conclusion

171. Le CCFA53 est convenu de transmettre la disposition relative au citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans FC 01.1.1 au niveau des BPF, à CAC46 pour adoption à l'étape 8, le projet de disposition révisé avec la nouvelle note YY « Sauf pour l'emploi dans le lait stérilisé et UHT de l'espèce bovine à 1000 mg/kg exprimé en acide citrique, pour compenser la faible teneur intrinsèque en citrate du lait cru, en raison de conditions environnementales spécifiques uniquement » en plus de l'ancienne Note 438: Pour emploi en tant qu'émulsifiant ou stabilisant uniquement; la Note 227: Pour emploi dans les laits stérilisés et traités UHT uniquement (Annexe VI, Partie G).
172. Le CCFA est convenu que toutes les questions techniques avaient été examinées en profondeur lors de la présente session et des sessions précédentes et a exhorté les membres/observateurs à respecter la décision prise lors de cette session et à ne pas rouvrir ces discussions au sein de la Commission du Codex Alimentarius.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'EMPLOI DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA PRODUCTION DE VIN (Point 10 de l'ordre du jour)²⁵

Introduction

173. Le Chili, en tant qu'auteur du document de travail, s'exprimant également au nom des co-auteurs, l'UE et les États-Unis, a rappelé que le CCFA49 avait interrompu ses travaux sur l'emploi des additifs alimentaires dans le vin en raison de l'absence de consensus sur le texte de la note de bas de page à associer aux dispositions relatives aux additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles: régulateurs d'acidité, stabilisants et antioxydants dans les FC pour le vin. Le Chili a présenté un document de discussion au CCFA52, et le Comité avait demandé au Chili, ainsi qu'aux États-Unis et à l'UE, d'approfondir l'analyse de la question et de préparer des recommandations à soumettre à l'examen du CCFA53.
174. Il a été souligné que le nouveau texte de la note accompagnant les dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires dans le vin, tel que présenté dans CX/FA 23/53/17 Add.1, était un texte de compromis qui visait à répondre aux principales préoccupations soulevées lors des discussions précédentes du CCFA.

Note proposée

Le niveau maximal de l'additif dans le vin de raisin établi aux bonnes pratiques de fabrication ne doit pas entraîner (i) la modification des caractéristiques naturels et essentiels du vin et (ii) un changement substantiel dans la composition du vin. Certains membres du Codex ont par ailleurs spécifié que l'emploi est conforme au Code des pratiques œnologiques de l'Organisation internationale du vin et de la vigne (OIV).

175. Une préoccupation a été suscitée par la référence à l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) dans la note en raison de la recommandation du CCEXEC selon laquelle les références aux normes d'autres organisations devraient être réduites au minimum dans les textes du Codex. Toutefois, il a été rappelé qu'il s'agissait d'une situation particulière dans la mesure où l'OIV était déjà mentionnée dans le descripteur de la FC concernée et que la note proposée restait proche de l'intention de la note de bas de page dans le descripteur.
176. D'autres préoccupations ont été suscitées par la proposition d'un NM aux BPF plutôt qu'une valeur numérique. Dans ce contexte, il a été précisé que les BPF ne signifiaient pas l'emploi illimité d'un additif dans un aliment, mais qu'elles limitaient plutôt l'emploi à l'emploi minimal technologiquement justifié de l'additif pour atteindre sa fonction technologique prévue.

Discussion

177. Le CCFA53 a remercié le Chili et ses co-auteurs pour leur travail, a examiné les recommandations et a formulé les observations et pris les décisions suivantes.

Recommandation 1 sur la note révisée à appliquer aux dispositions relatives aux additifs alimentaires

178. Certains membres ont reconnu que la note représentait un compromis tenant compte des différents points de vue sur cette question. Tout en ne s'opposant pas à son approbation, ils ont souligné que la référence à une organisation extérieure ne devrait pas constituer un précédent pour les futurs textes du Codex et que le CCFA devrait continuer à appliquer les orientations du CCEXEC visant à examiner les références à des organisations extérieures au cas par cas et à les limiter au minimum.

²⁵ CX/FA 23/53/17; CX/FA 23/53/17 Add.1; CRD30 (Argentine, Brésil, Burundi, Equateur, Japon, Kenya, Fédération de Russie, Afrique du Sud, FIVS et OIV) CRD37 (Canada); CRD41 (Philippines)

179. D'autres membres ont soutenu la proposition et ont rappelé qu'il s'agissait d'une question de longue date au sein du CCFA et que des solutions exceptionnelles devraient donc être explorées pour sortir de l'impasse actuelle. Le Codex devrait élaborer des normes qui reflètent la réalité des membres autorisant les additifs dans le vin et reconnaître que les membres peuvent adopter différentes approches pour les réglementer, soit en tant que BPF, soit par l'établissement de NM conformes au code de pratiques de l'OIV.
180. Un membre a indiqué qu'il n'était pas favorable à l'emploi d'additifs alimentaires dans les vins de raisin, car cela pourrait induire les consommateurs en erreur quant à la qualité des matières premières et du vin fini.
181. Un autre membre a reconnu l'importance d'élaborer des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le vin, mais a estimé que la note proposée constituait un précédent inutile qui, selon eux, ne représentait pas un consensus. Le membre a suggéré de discuter des dispositions proposées dans les recommandations 2 à 6 au sein du GTE de la NGAA. L'OIV pourrait être invité à apporter son expertise en proposant des limites qu'il considère comme technologiquement justifiées. Cela permettrait de s'assurer que les travaux respectent les procédures du Codex et ne créent pas de précédents indésirables. Comme deuxième option, ils ont proposé de supprimer la dernière phrase de la note qui fait référence à l'OIV.
182. Le Secrétariat du Codex a précisé que le texte de la note proposée n'était pas contraire aux procédures du Codex. La question avait été portée devant le bureau juridique de la FAO qui a précisé qu'étant donné le mandat du Codex qui comprend la « promotion de la coordination de tous les travaux sur les normes alimentaires entrepris par les organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales », les références croisées à d'autres organisations internationales peuvent être examinées par le comité compétent.
183. Le Secrétaire du Codex a en outre rappelé que le CCEXEC avait reconnu qu'il pouvait parfois être utile d'inclure des références aux normes d'une autre organisation de normalisation et avait recommandé que ces références soient réduites au minimum, car elles font partie intégrante d'un texte du Codex et nécessitent un suivi permanent. Il a noté que le CCEXEC n'avait donc pas exclu de telles références et qu'à son avis, il ne risquait pas d'y avoir de travaux de suivi importants liés à la note proposée.
184. Répondant à la proposition de supprimer la dernière phrase de la note, le Chili, en tant qu'auteur du document de travail, a rappelé les préoccupations des membres selon lesquelles la première phrase de la note concernant les caractéristiques et la qualité du vin pourrait ne pas être suffisante et l'option de spécifier des limites supplémentaires a donc été fournie. Il a également été précisé que la note ne ciblait pas les risques pour la santé et que le CCFA était déjà convenu qu'il n'y avait pas de problèmes de salubrité alimentaire.
185. Un autre membre s'est inquiété du fait que la référence à l'OIV créait une obligation pour les membres du Codex qui n'étaient pas membres de l'OIV. Toutefois, il a été précisé que la note n'impliquait pas que tous les membres du Codex devaient se conformer au Code des pratiques œnologiques de l'OIV, mais qu'elle donnait plutôt l'information que certains membres du Codex le faisaient tout en laissant aux autres la possibilité de décider s'ils voulaient suivre cette approche ou non.
186. L'OIV a noté l'importance d'achever ces travaux afin d'éviter la création potentielle de barrières commerciales dues à des approches différentes de la réglementation des additifs alimentaires dans le vin. Il a informé le CCFA53 que l'OIV était une organisation intergouvernementale à vocation scientifique, reconnue pour sa compétence dans le domaine des produits de la vigne, et qu'elle avait les mêmes principes d'adhésion que la Commission du Codex Alimentarius et des principes équivalents en matière d'établissement de normes.
187. Suite aux clarifications ci-dessus, le CCFA53 a approuvé la note proposée, soulignant qu'il s'agissait d'une solution exceptionnelle à une situation complexe.
188. Le Brésil, tout en n'exprimant pas de réserve, a demandé que soient consignées ses préoccupations quant au fait que la note proposée pourrait constituer un précédent indésirable pour le Codex, car elle fait référence à une organisation internationale qui n'est pas reconnue par l'Accord SPS de l'OMC. Ce précédent ne favoriserait pas le commerce international équitable, en particulier pour les pays en développement. Ils ont estimé que la note était en contradiction avec le principe du Codex consistant à établir des normes mondiales et qu'elle pouvait soulever des préoccupations quant à la manière dont elle traitait les intérêts des membres et des non-membres de l'OIV. La note proposée pourrait amener les membres du Codex à adopter des approches différentes de la norme, c'est-à-dire qu'il pourrait y avoir deux limites différentes, l'une pour les membres de l'OIV et l'autre pour les non-membres de l'OIV, ce qui signifie qu'il n'y a pas de consensus sur ces dispositions.

Recommandations 2-6 sur les dispositions proposées pour les additifs alimentaires dans FC 14.2.3 Vin de raisin

189. Le CCFA53 a confirmé les dispositions avec l'inclusion de la note avalisée et la suppression de SIN 335(i), SIN 336(i), SIN 336(ii) des TARTRATES car ils n'étaient pas actuellement inclus dans l'en-tête du groupe TARTRATES dans la NGAA.

Conclusion

190. Le CCFA53:

- i. est convenu de transmettre à la CAC46 pour adoption à l'étape 5/8 et l'étape 8 les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans FC 14.2.3 accompagnées de la note révisée « Le niveau maximal de l'additif dans le vin de raisin établi aux bonnes pratiques de fabrication ne doit pas entraîner (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) un changement substantiel dans la composition du vin. Certains membres du Codex précisent en outre que l'emploi est conforme au Code de pratiques œnologiques de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) » (Annexe VI, Partie H);
- ii. a noté et convenu d'informer le CCEXEC et la CAC que la note de compromis représentait une approche exceptionnelle et ne devait pas être considérée comme un précédent dans d'autres circonstances, étant donné qu'elle était spécifique à la situation unique de l'emploi de ces additifs dans le vin de raisin; et
- iii. a pris acte de l'avis du CCEXEC selon lequel les références aux organisations extérieures dans les textes du Codex devraient être réduites au minimum et a en outre observé que des circonstances telles que celles qui ont donné lieu à cette note étaient peu susceptibles de se produire à l'avenir étant donné qu'il n'y avait pas d'autres cas où une organisation extérieure était citée dans la description d'une FC dans la NGAA.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)**Document de discussion sur l'élaboration d'une norme pour la levure²⁶**

191. Le président a rappelé que la CAC44 avait recommandé qu'un document de discussion sur l'élaboration d'une norme pour la levure soit présenté au CCFA, qui pourrait alors prendre une décision sur cette proposition de travaux.
192. La Chine a présenté le document de discussion (CRD06) soulignant le marché mondial de la levure, y compris son emploi dans les produits de boulangerie et la production de l'alcool. La Chine a expliqué que le but de cette norme serait de protéger la santé des consommateurs, et de favoriser un commerce international équitable en éliminant les entraves au commerce conformément au Plan stratégique 2020-2025 du Codex. La Chine a par ailleurs clarifié que la levure n'était pas un additif alimentaire mais un ingrédient alimentaire tel qu'identifié dans FC 12.8, et que le CCFA n'était pas le comité le mieux adapté pour entreprendre ces travaux.

Discussion

193. Les membres et observateurs ont exprimé leur reconnaissance à la Chine pour la préparation du document de discussion, et suite à l'examen de la proposition, ont évoqué les différents points de vue suivants:
 - Aucun problème particulier lié à la santé des consommateurs ou au commerce n'avait été identifié en raison de l'absence actuelle de norme internationale.
 - Le champ d'application et la proposition nécessitaient d'être davantage affinés en ciblant la levure de boulanger, son emploi dans les processus de fermentation ne devrait pas la considérer comme additif alimentaire et ces travaux confiés au CCFA pourraient créer la confusion sur la question.
 - La levure comestible devrait être exclue du champ d'application et certains produits à base de levure comestible pourraient potentiellement chevaucher avec les discussions en cours concernant les travaux sur de nouvelles sources alimentaires et systèmes de production alimentaire.
 - La nécessité d'envisager de restreindre le champ d'application à la levure de boulanger vivante seulement et ne pas inclure une poudre de gavage qui pourrait créer des entraves au commerce.
 - L'organisation internationale de normalisation (ISO) était en train d'entamer des travaux sur une norme pour la levure, et Codex et ISO devraient collaborer à cet égard pour éviter la duplication des travaux.
194. En réponse aux préoccupations soulevées par les membres et observateurs, la Chine a proposé d'exclure la levure comestible du champ d'application et a suggéré que le champ d'application fasse l'objet d'une discussion ultérieure lors de l'élaboration de la norme. Le soutien a été général en faveur d'affiner la proposition, notant qu'une définition claire du champ des travaux à un stade précoce avec pour cible la levure de boulanger faciliterait sa progression future.

Conclusion

195. Le CCFA53 est convenu de demander à la Chine, la France, et autres membres intéressés, de préparer un document de discussion qui serait inclus pour discussion dans l'ordre du jour du CCFA54.

²⁶ CRD06 (Chine); CRD31 (OENOPPIA)

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour)

196. Le CCFA53 a été informé que la cinquante-quatrième session était prévue du 22 au 26 avril 2024, les dispositions finales devant être confirmées par les Secrétariats.

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

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Mr Yongxiang Fan
Chercheur
Centre national chinois pour l'évaluation des risques en matière de sécurité alimentaire
Pékin Chine

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Mme Hao Ding
Chercheur associé
Centre national chinois pour l'évaluation des risques en matière de sécurité alimentaire
Pékin Chine

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mr Steve Crossley
Director – International Affairs and Dietary
Exposure Assessment
Food Standards Australia New Zealand
Canberra

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Dr Christine Vinkx
Food safety Expert
FPS Health, Food Chain Safety and Environment
Brussels

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Rebeca Almeida Silva
Regulatory and Health Surveillance Specialist
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA
Brasília

Ms Luana De Castro Oliveira
Specialist in Regulation and Health Surveillance
ANVISA (Brazilian Health Regulatory Agency)

Mr Cesar Augusto Vandesteem Junior
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
– MAPA
Brasília

Mr Eduardo Yassue Nascimento Silva
Scientific and Regulatory Affairs Senior Manager
ABIA – Brazilian Association of Food Industries
São Paulo

BURUNDI

Mr Celestin Ntahomvukiye
CCP
BURUNDI BUREAU OF STANDARDS
Bujumbura

Ms Nimbona Pelagie
Codex Forum Member
CNTA
Bujumbura

Mr Eric Ruracenyeka
Codex Forum Member
BURUNDI BUREAU OF STANDARDS
Bujumbura

CANADA - CANADÁ

Dr Robin Churchill
Director, Bureau of Chemical Safety
Health Canada
Ottawa

Mrs Michelle Stockton
National Manager, Compositional Standards and
Grades
CFIA
Ottawa

Mr Steve Theriault
Senior Scientific Evaluator
Health Canada
Ottawa

CHILE - CHILI

Mr Osvaldo Alvarez Perez
Consul General de Chile
Ministerio de Relaciones Exteriores
Santiago

Mrs Margaret Ip
Asesora
Ministerio de Relaciones Exteriores

CHINA - CHINE

Dr Jianbo Zhang
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment

Mr Kit Hong Chan
Senior Technician
Division of Risk Assessment, Department of Food Safety, Municipal Affairs Bureau, Macao S.A.R. Macao S.A.R.

Dr Tsz Chun Cheung
Chief Chemist
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene Department, HKSAR Government Hong Kong

Mrs Huali Wang
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment

Mrs Fang Gao
Deputy Division Director
Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry of Agriculture and Rural Affairs, P.R.China Beijing

Dr Xiaoxi Ju
Researcher
Division of Risk Assessment, Department of Food Safety, Municipal Affairs Bureau, Macao S.A.R. Macao S.A.R.

Dr Wai Hing Lam
Senior Chemist
Government Laboratory, HKSAR Government Hong Kong

Mr Tek Hong Lam
Assistant Technician
Division of Risk Assessment, Food Safety Department, IAM, Macao SAR Macao S.A.R.

Ms Chang Li
Agronomist
Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry of Agriculture and Rural Affairs, P.R.China Beijing

Mrs Jiyue Zhang
Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment

Ms U Seong Ng
Technician
Division of Risk Assessment, Department of Food Safety, Municipal Affairs Bureau (IAM), Macao SAR Macao S.A.R

Mrs Xiaoning Qi
Director
National Health Commission of the People's Republic of China

Mr Jian Du
Senior Engineer/Secretary General
China Food Additives & Ingredients Association Beijing

Ms Sosanna Sm Wong
Scientific Officer (Food Additive)
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene Department, HKSAR Government Hong Kong

Ms Chung Wan Joan Yau
Scientific Officer (Standard Setting)²
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene Department, HKSAR Government Hong Kong

Dr Kin Wai Yeung
Senior Chemist (Food Chemistry)
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene Department, HKSAR Government Hong Kong

Dr Yiu Chung Yip
Senior Chemist
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene Department, HKSAR Government Hong Kong

Prof Ming Liu
Professor engineer/Deputy director
China National Research Institute of Food & Fermentation Industries Beijing

COLOMBIA - COLOMBIE

Dr Luis Fernando Orozco Barrera
Cónsul General
Consulado General de Colombia en Hong Kong

Dr David Alejandro Arias Parrado
Cónsul de Segunda
Consulado General de Colombia en Hong Kong

ECUADOR - ÉQUATEUR

Eng Carla Rebeca Moreno Valarezo
Directora de Inocuidad de Alimentos
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario
Quito

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Basma Soliman
Rapporteur of the scientific committee of food additives at NFSA
National Food Safety Authority
Cairo

EL SALVADOR

Mrs Zaida Griselda Guzmán
 Directora Técnica
 Organismo Salvadoreño de Reglamentación
 Técnica
 San Salvador

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Mr Sebastien Goux
 Deputy Head of Unit
 European Commission
 Brussels

Ms Catherine Evrevin
 Administrator
 EUROPEAN COMMISSION
 Brussels

Mr Jiri Sochor
 Head of Sector
 European Commission
 Brussels

FRANCE - FRANCIA

Mrs Zoé Bedouin Ben Aya
 Chargée de mission améliorants
 Ministère de l'agriculture et de la souveraineté
 alimentaire
 Paris

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Rainer Gürtler
 Deputy Head of Unit Food Toxicology
 German Federal Institute for Risk Assessment
 (BfR)
 Berlin

GUATEMALA

Mr Mario Álvarez Orellana
 Coordinador CTN
 Codex Guatemala
 Guatemala

INDIA - INDE

Mr Anil Mehta
 Director
 Food Safety and Standards Authority of India,
 Ministry of Health & Family Welfare
 New Delhi

Dr Monica Puniya
 Deputy Director
 Food Safety and Standards Authority of India,
 Ministry of Health & Family Welfare
 New Delhi

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Lili Defi Zaharudin
 Sub-Coordinator in Standardization of Food
 Additive and Prohibited Materials
 Indonesian Food and Drug Authority
 Central Jakarta

Mr Victor Basuki
 Regulatory Affairs
 GAPMMI
 Jakarta

Mrs Eriza Fadhillah
 Pharmaceutical and Food Supervisor
 Indonesian Food and Drug Authority
 Central Jakarta

Mr Moch Fajar Nurfadhillah Iqbal
 Policy Analyst
 Indonesian Food and Drug Authority
 Central Jakarta

Mrs Dyah Setyowati
 Pharmaceutical and Food Supervisor
 Indonesian Food and Drug Authority
 Central Jakarta

ITALY - ITALIE - ITALIA

Dr Francesca Ponti
 officer
 Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and
 Forests
 Rome

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Yoshihiro Takeda
 Deputy Director
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Tokyo

Dr Shimmo Hayashi
 Fellow
 National Institute of Health Sciences
 Kanagawa

Ms Asuka Horigome
 Science Officer
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Tokyo

Ms Rieko Imabayashi
 Science Officer
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Tokyo

Dr Atsutaka Kubosaki
 Section Chief
 National Institute of Health Sciences
 Kanagawa

Mr Masahiko Matsumura
 Technical Advisor
 Japan Food Additives Association
 Tokyo

Mr Kazuhiro Sakamoto
 Deputy Director
 Food Safety Commission, Cabinet Office
 Tokyo

Ms Kanako Sasaki
 Deputy Director, Office of International Food
 Safety
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Tokyo

Ms Yumi Shimizu
Section Chief
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Ms Asami Suenaga
Unit Chief
Food Safety Commission, Cabinet Office
Tokyo

KENYA – KENYA – KENIA

Ms Bonnita Aluoch
Senior Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Kenya

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mrs Ana Viloría Alebesque
Senior Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
The Hague

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE – NUEVA ZELANDIA

Mr John Van Den Beuken
Principal Adviser Composition
Ministry for Primary Industries
Wellington

Ms Cathy Zhang
Regulatory Manager
Fonterra Co-operative Group Ltd
Auckland

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr Enrique Carlos Cárdenas Aréstegui
Cónsul General del Perú en Hong Kong
Ministerio de Relaciones Exteriores

PHILIPPINES - FILIPINAS

Mr John Mark Tan
Chairperson, NCO Sub-Committee on Food
Additive (SCFA)
Food and Drug Administration-Department of
Health
Muntinlupa City

Eng Maria Cecilia Dela Paz
Member
National Codex Organization-SCFA
Antipolo City

Ms Marites Directo
Member, SCFA
NCO Sub-Committee on Food Additives

Ms Charina May Tandas
Member, NCO SCFA
Philippine Association of Food Technologists, Inc.
(PAFT)

QATAR

Dr Masoud Jarallah Al-Marri
Director of Food Security Department
Ministry of Municipality
Doha

Mr Saleh Salem Al-Rumaihi
Head of the Technical Office
Ministry of Municipality

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Dr Yongkwan Kwon
Deputy Director
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Kiok Jeong
CODEX Researcher
Ministry of Food and Drug Safety

Mr Daejung Kim
Researcher
National Agricultural Products Quality
Management Service (NAQS)

Mr Jaemyoung Oh
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety

Dr Choonsik Shin
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Soyoung Lee
SPS/Codex Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural affairs
Sejong

Dr You-shin Shim
Principal Research Scientist
Korea Food Research Institute
Food Standard Research Center

Dr Chang-won Park
Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
Food Standard Research Center

Mr Jin-woo Kim
Research Scientist
Korea Food Research Institute
Food Standard Research Center

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

Ms Vera Pavlicheva
Chief expert
Federal Service for Surveillance on Consumer
Rights Protection and Human Well-being
Moscow

Ms Tatiana Zavistyaeva
Deputy Chief
Clinic FBUN "FIZ Food and Biotechnology"
Moscow

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA

Mr Fawzi Alhamdan
Regulatory and standards Exprt
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Ms Taghrid Alhumaid
Senior Risk Assessment Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

SENEGAL - SÉNÉGAL

Prof Amadou Diouf
PRESIDENT
Comité national du Codex Alimentarius
Dakar

Mr Aliou Ba
Chef de Bureau
Direction des Industries de Transformation de la
Pêche (DITP)
Dakar

Dr Raphael Coly
Conseiller
Comité National Codex
Dakar

Mrs Ndeye Yacine Diallo
Conseillère Qualité
Institut de Technologie Alimentaire
Dakar

Mr Abdalah Thiam
Chef de Bureau
Direction Services Vétérinaires
Dakar

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Mr Teng Yong Low
Branch Head
Singapore Food Agency
Singapore

Ms Zan Xin Chin
Senior Scientist
Singapore Food Agency
Singapore

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr Juan Manuel Delgado Galán
Jefe del Servicio de Normativa Técnica
Organismo Autónomo Agencia Española de
Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN-OA)-
Ministerio de Consumo
Madrid

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mr Emadeldin Shareif Mohammed Sharafeldin
Head of Technical Support Unit
Sudanese standard & metrology organization
Khartoum

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Mrs Carmina Ionescu
Principal Regulatory Officer
National Food Agency
Uppsala

Ms Malin Kurlberg
Principal Regulatory Officer
Swedish Food Agency
Uppsala

Mr Marc Leguen De Lacroix
Political Administrator
Council of the European Union
Brussel

Mr Jonathan Skager
Principal Regulatory Officer
Swedish Food Agency
Uppsala

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Martin Haller
Scientific Officer
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
Bern

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Adam Hardgrave
Head of Food Additives, Flavourings and Contact
Materials
Food Standards Agency
London

Mrs Nasreen Shah
Food Additives Policy Advisor
Food Standards Agency

UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE - ESTADOSUNIDOS DE AMÉRICA

Dr Lashonda Cureton
Lead Chemist
U.S. Food and Drug Administration
College Park, Maryland

Dr Daniel Folmer
Review Chemist
U.S. Food and Drug Administration
College Park, MD

Dr Paul Honigfort
Director, Division of Food Contact Substances
U.S. Food and Drug Administration
College Park, Maryland

Ms Mary Frances Lowe
Manager, U.S. Codex
U.S. Codex Office
Washington, D.C.

Mr Chih-Yung Wu
International Trade Specialist
Foreign Agriculture Service, U.S. Department of
Agriculture
Washington, D.C.

VIET NAM

Mrs Thi Thanh Hang Nguyen
Regulatory Affairs Manager
Brenntag Vietnam Co,Ltd
Hanoi

Mrs Thi Thuy Tien Nguyen
Regulatory
Brenntag Vietnam Co,Ltd

Mrs Thi Thanh Phuong Nguyen
Senior Regulatory Specialist
Givaudan Vietnam
Hanoi

Ms Nguyen Thi Dieu Ha Chau
Executive of External Affairs
Food Association
Ho Chi Minh City

Mrs Doan Thi Kim Phuc
Section leader R & D
Food Association
Ho Chi Minh City

Ms Pham Thi Thu Huyen
Deputy Manager R & D
Food Association
Ho Chi Minh City

**OBSERVERS - OBSERVATEURS –
OBSERVADORES**

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

**ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA
VIGNE ET DU VIN (OIV)**

Dr Jean Claude Ruf
Scientific Director
OIV
Dijon

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

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

Mr Olivier Bove
President
AIDGUM

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Dr Karima Kendall
Director, Scientific & Nutrition Affairs
Calorie Control Council

Mr Eyassu Abegaz
Senior Director, Scientific & Regulatory Affairs
Ajinomoto Health & Nutrition North America, Inc.

Ms Wendy Gao
Regulatory Affairs Director
Cargill

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

Dr Dirk Cremer
Senior Regulatory Affairs Manager
DSM Nutritional Products Europe Ltd.
Basel

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Teresa Lo
Regulatory Affairs, Senior Manager
Food Industry Asia

Mr Henry Cheng
Member
Food Industry Asia

Ms Alice Gu
Member
Food Industry Asia

Ms Wing Lau
Member
Food Industry Asia

Ms Karin So
Member
Food Industry Asia

Dr Akarat Suksomcheep
Member
Food Industry Asia

Ms Jie Ling Teo
Senior Executive, Regulatory Affairs
Food Industry Asia

Mr Clement Wu
Member
Food Industry Asia

Ms Lily Xu
Member
Food Industry Asia

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES VINS ET SPIRITUEUX (FIVS)

Mr Ignacio Sanchez Recarte
Vice President
FIVS
Paris

Mr Nicholas Elkin
SR Director-Sales • Asia Finance & Operations
FIVS

FOOD SAFETY CONSORTIUM (FSC)

Prof Terence Lau
Chairman
Food Safety Consortium

Ms Nelly Lam
Director
Food Safety Consortium

INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)

Mrs Alejandra Díaz
Agricultural Health and Food Safety Specialist
Agricultural Health, Food Safety and Quality Program

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Ms Cynthia Rousselot
Dir Regulatory & Technical Affairs
IADSA
London

INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)

Ms Farida Mohamedshah
Senior Vice President
National Confectioners Association

Ms Allison Graham
Senior Director
National Confectioners Association

Ms Sandra Patricia Zapata Porras
Delegate
International Confectioners Association

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Dr Sachin Bhusari
Senior Manager
The Coca-Cola Company
Atlanta, GA

Dr Maia Jack
Chief Science and Regulatory Officer
American Beverage Association
Washington, DC

Ms Lianna Mcgeary
Manager
Australian Beverages Council
Sydney

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)

Mr Christophe Leprêtre
Executive Director
ICGA
Brussels

Mrs Tina Chen
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Mars Wrigley Confectionery China Limited
Guangzhou

Mrs Jenny (Xin) Li
Legal Counsel
ICGA
Shanghai

Mr Karl Zhou
Senior Manager
Mondelez International (China)
Shanghai

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

Mr Christian Bruun Kastrup
Chief Consultant, Dairy Dep. of Food Safety
Danish Agriculture and Food Council
Aarhus

Ms Aurélie Dubois Lozier
Science and Standards Programme Manager
International Dairy Federation
Brussels

Mr Yoshinori Komatsu
Manager, Technology Dept. Production Div.
Meiji Co., Ltd
Tokyo

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Ms Berit Dockter
Senior Manager, Scientific & Regulatory Affairs
International Food Additives Council

Mr Kevin Kenny
SVP Compliance Solutions
FoodChain ID

Mr Rong (Andy) Peng
Senior Regulatory Affairs Manager
IFF

Ms Yingying Song
Team Lead for Asia Pacific, Regulatory Affairs
FoodChain ID

Mr Erasmus Vogl
Head of Technical Sales Beverage Technology
Lanxess Corporation

Ms Cherry Wang
Associate RA Director
Kerry

Ms Yan (Judy) Wen
Director, ASPAC North Regulatory Affairs Team
Leader
IFF

Ms Jean Xu
VP China
Kellen

Ms Emma Zou
Senior RA Manager
Kerry

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Dr Rhodri Evans
Head of Food Safety & Regulatory Affairs
Exponent
Dublin

INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)

Dr David Hammond
Chair Legislation Commission
International Fruit and Vegetable Juice
Association (IFU)
Paris

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Dr Stephane Vidry
Global Executive Director
ILSI
Washington

Ms Pauline Chan
Director, Scientific Programs
ILSI Southeast Asia Region
Singapore

Dr Shuichi Chiba
General Manager
San-Ei Gen F.F.I., Inc.
Osaka

Dr Tin Chen Hsu
Vice Chairperson
ILSI Taiwan
Taipei

Dr Alex Lin
Government Affairs
Herbalife
Taipei City

Dr Chieh-Jung Liu
Regulatory Affairs Manager
Abbott Laboratories Services LLC Taiwan Branch
Taipei

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)

Mr Sven Ballschmiede
Executive Director
IOFI
Brussels

Dr Sean Taylor
Scientific Director
IOFI
Washington DC

Ms Jing Yi
Director Advocacy and Regulatory Affairs
IOFI
Brussels

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC)

Mrs Maria Teresa Scardigli
Executive Director
International Stevia Council
Bruxelles

Ms Kate Jiang
Director
Firmenich
Shanghai

Mr Joash Mathew
Scientific and Regulatory Affairs Manager
International Stevia Council (ISC)
Brussels

Mr Sam Ng
Commercial Head
Manus Bio

Mr Siddartha Purkayastha
Head of Global Scientific & Regulatory Affairs
PureCircle
Westchester

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Mr Jean-Christophe Kremer
Secretary-General
International Special Dietary Foods Industries
(ISDI)
Brussels

Mr Paul Hanlon
Director of Regulatory Affairs - Abbott
International Special Dietary Foods Industries
(ISDI)
Brussels

Mr Kaushik Janakiraman
Head of Global Regulatory Policy, Nutrition -
Reckitt
International Special Dietary Foods Industries
(ISDI)
Brussels

**NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION
(NATCOL)**

Mrs Nicola Leinwetter
Senior Manager Regulatory Affairs
Natural Food Colours Association (NATCOL)
Brussels

Mrs Valerie Rayner
Chair Working Group Codex
Natural Food Colours Association (NATCOL)
Brussels

**OENOLOGICAL PRODUCTS AND PRACTICES
INTERNATIONAL ASSOCIATION (OENOPPIA)**

Dr Torsten Pietsch
Manufacturing and Technology Director EMEA
OENOPPIA
Paris

Dr Patrice Ville
Regulatory Affairs Director
OENOPPIA
Marcq en Baroeul

Mr Steven Zhou
Chief Regulatory Officer of Greater China
OENOPPIA
Shanghai

FAO

Mr Markus Lipp
Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Angeliki Vlachou
Food Safety Officer
Food Systems and Food Safety Division
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)

WHO

Ms Ho Ngai-Yin
WHO
World Health Organization (WHO)

Mr Kim Petersen
Scientist
World Health Organization (WHO)

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

Ms Jing TIAN
Researcher

China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing CHINA

Mr Hangyu YU
Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing CHINA

Ms Hanyang LYU
Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing CHINA

Ms Changyao Luo
Project Assistant
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing CHINA

CODEX SECRETARIAT

Mr Tom Heilandt
Codex Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Dr Sarah Cahill
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Mr Jaewoo Park
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Mr David Massey
Special Advisor
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Annexe II

MESURES À PRENDRE À LA SUITE DES CHANGEMENTS INTERVENUS DANS LE STATUT DE LA DOSE JOURNALIERE ACCEPTABLE (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS ISSUES DES 92E ET 95E JECFA

(Pour information et action)

PARTIE A: de la 92^{ème} réunion du JECFA

Tableau 1. Additifs alimentaires évalués sur le plan toxicologique et/ou considérés comme devant faire l'objet d'un examen lors de la 92^e réunion du JECFA

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Recommandation du CCFA53
210 211 212 213	Acide benzoïque, ses sels et ses dérivés	<p>Le JECFA (92^{ème}) a évalué une nouvelle étude élargie de toxicité pour la reproduction de l'acide benzoïque sur une génération. Cette étude n'a montré aucun effet indésirable lié au traitement, indiquant une NOAEL de 1000 mg/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée.</p> <p>En appliquant un facteur d'ajustement spécifique au produit chimique de 2 pour les variations toxicocinétiques interspécifiques au lieu du facteur par défaut de 4,0, le JECFA (92^{ème}) a établi une DJA de groupe de 0-20 mg/kg p.c., qui s'applique à l'acide benzoïque, aux sels de benzoate (calcium, potassium et sodium), au benzaldéhyde, à l'acétate de benzyle, à l'alcool benzylique et au benzoate de benzyle, exprimés en équivalents d'acide benzoïque.</p> <p>Le JECFA (92^{ème}) a retiré la DJA de groupe précédente de 0-5 mg/kg pc.</p> <p>Le JECFA (92^{ème}) a noté que l'estimation de l'exposition alimentaire élevée, exprimée en acide benzoïque, de 7,1 mg/kg pc par jour pour les enfants âgés de 3 à 9 ans ne dépasse pas la DJA du groupe de 0 à 20 mg/kg pc.</p>	<p>Noter la conclusion du JECFA selon laquelle les nouvelles données devenues disponibles depuis l'évaluation précédente de l'acide benzoïque, de ses sels et de ses dérivés justifient la révision de la DJA.</p> <p>Il convient de noter que le JECFA a retiré la précédente DJA de groupe de 0-5 mg/kg pc pour l'acide benzoïque, ses sels et ses dérivés et a établi une nouvelle <u>DJA de groupe de 0-20 mg/kg pc</u>. La nouvelle DJA de groupe s'applique à l'acide benzoïque, aux sels de benzoate (calcium, potassium et sodium), au benzaldéhyde, à l'acétate de benzyle, à l'alcool benzylique et au benzoate de benzyle, exprimés en équivalents d'acide benzoïque.</p> <p>Notez les nouvelles normes pour l'acide benzoïque, ses sels et ses dérivés (voir CX/FA 23/53/4).</p>
	Collagénase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i>	<p>Des résultats négatifs ont été observés dans des études de génotoxicité avec un concentré d'enzymes en poudre.</p> <p>Le JECFA (92^{ème}) a identifié une NOAEL de 940 mg TOS/kg pc par jour (arrondie à partir de 939,6), la dose la plus élevée testée dans une étude de 13 semaines sur la toxicité orale chez les rats. Le JECFA (92^{ème}) a identifié une NOAEL de 940 mg TOS/kg pc par jour, la dose la plus</p>	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une DJA « <i>non spécifié</i> » pour la collagénase de <i>S. violaceoruber</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>Notez les nouvelles normes du JECFA pour la collagénase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i> (voir CX/FA 23/53/4).</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Recommandation du CCFA53
		<p>élevée testée dans une étude de 13 semaines sur la toxicité orale chez les rats. La comparaison de cette NOAEL avec l'exposition alimentaire estimée à 0,43 mg TOS/kg pc par jour a donné une marge d'exposition (MOE) de > 2100.</p> <p>Compte tenu de cette ME et de l'absence de préoccupations concernant la génotoxicité, le JECFA (92^{ème}) a établi une DJA « non spécifiée »¹ pour la collagénase de <i>S. violaceoruber</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	
	<p>β-Glucanase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i></p>	<p>Le JECFA (92^{ème}) a noté des résultats négatifs dans des études de génotoxicité et de toxicité orale chez les rats.</p> <p>Le JECFA (92^{ème}) a identifié une NOAEL de 950 mg TOS/kg pc par jour (arrondie par le JECFA (92^{ème}) à partir de 953,3), la dose la plus élevée testée. La comparaison de cette NOAEL avec l'exposition alimentaire estimée à 0,15 mg TOS/kg pc par jour a donné une MOE > 6300.</p> <p>Sur la base de cette ME et de l'absence de préoccupation concernant la génotoxicité, le JECFA (92^{ème}) a établi une DJA « non spécifiée »³ pour la β-glucanase de <i>S. violaceoruber</i>, pour les utilisations proposées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une DJA « non spécifié » pour la β-glucanase de <i>S. violaceoruber</i> pour les utilisations proposées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>Notez les nouvelles normes du JECFA pour la β-Glucanase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i> (voir CX/FA 23/53/4).</p>
	<p>Phospholipase A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i></p>	<p>Le JECFA (92^{ème}) a noté que les tests de génotoxicité ont donné des résultats négatifs.</p> <p>Dans une étude de 13 semaines sur la toxicité orale chez les rats, de petits effets ont été observés à une faible incidence à la dose élevée de 956 mg TOS/kg pc par jour, ce qui pourrait être lié au traitement. Le 92^{ème} JECFA a donc identifié une NOAEL de 190 mg TOS/kg par jour (arrondie par le JECFA 92^{ème} à partir de 191 mg TOS/kg pc par jour). Une</p>	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une DJA « non spécifié » pour la préparation enzymatique de phospholipase A2 de <i>S. violaceoruber</i> lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>Note : les</p>

¹ Le lecteur est invité à se reporter au rapport technique de la 87^e réunion du JECFA pour une clarification du terme "DJA non spécifiée".

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Recommandation du CCFA53
		<p>comparaison de l'exposition alimentaire estimée à 0,25 mg TOS/kg pc par jour avec la NOAEL de 190 mg TOS/kg pc par jour de l'étude de toxicité orale donne une ME de 760.</p> <p>Sur cette base et en l'absence de préoccupations concernant la génotoxicité, le JECFA (92^{ème}) a établi une DJA « non spécifiée »³ pour la préparation enzymatique de phospholipase A2 de <i>S. violaceoruber</i> lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	<p>normes existantes pour la préparation de l'enzyme phospholipase A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i> ont été révisées (voir CX/FA 23/53/4).</p>
101(iv)	Riboflavine de l' <i>Ashbya gossypii</i>	<p>Le JECFA (92^{ème}) a noté que la riboflavine provenant d'<i>A. gossypii</i> présente une faible toxicité aiguë et que sa génotoxicité n'est pas préoccupante. La NOAEL issue d'une étude de toxicité orale de 90 jours chez le rat était de 3000 mg/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée. La comparaison de cette NOAEL avec l'exposition alimentaire estimée à 3,6 mg/kg pc par jour, basée sur les niveaux d'utilisation maximaux rapportés, a abouti à une ME > 800.</p> <p>Le JECFA (92^{ème}) a établi une DJA de groupe « non spécifiée » pour la riboflavine, le riboflavine-5'-phosphate, la riboflavine de <i>B. subtilis</i> et la riboflavine d'<i>A. gossypii</i>, exprimée en riboflavine.</p> <p>Le JECFA (92^{ème}) a retiré la DJA de groupe précédente de 0-0,5 mg/kg pc.</p> <p>Le 92^{ème} JECFA a noté qu'au vu des informations reçues, la riboflavine n'est plus produite synthétiquement pour être utilisée comme additif alimentaire, le 92^{ème} JECFA recommande au CCFA de reconsidérer l'exigence de normes pour la riboflavine produite synthétiquement.</p> <p>Le JECFA (92^{ème}) a noté que pour les travaux futurs que les normes précédemment établies pour la riboflavine et la riboflavine provenant de <i>B. subtilis</i>, le JECFA propose de..</p> <p>:</p>	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une DJA de groupe "non spécifiée" pour la riboflavine, le riboflavine-5'-phosphate, la riboflavine provenant de <i>B. subtilis</i> et la riboflavine provenant de <i>A. gossypii</i>, exprimée en riboflavine.</p> <p>Il convient de noter que le JECFA a retiré la DJA de groupe précédente de 0-0,5 mg/kg pc.</p> <p>Notez les nouvelles normes du JECFA pour la riboflavine provenant d'<i>Ashbya gossypii</i> (voir CX/FA 23/53/4).</p> <p>Notez que le JECFA a fait remarquer que la riboflavine n'est plus produite synthétiquement pour être utilisée comme additif alimentaire et recommande que le CCFA reconsidère l'exigence de normes pour la riboflavine synthétique (SIN 101(i)).</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Recommandation du CCFA53
		<ul style="list-style-type: none"> • Renommer « riboflavine » en « riboflavine synthétique » ; • Remplacer la méthode existante pour la détermination de la lumiflavine dans les deux normes afin d'éviter l'utilisation du chloroforme ; et • Supprimer l'utilisation fonctionnelle de "supplément nutritif" de la monographie sur la riboflavine issue de <i>B. subtilis</i>, car la définition d'additif alimentaire du Codex n'inclut pas les nutriments. 	
	Ribonucléase P de <i>Penicillium citrinum</i>	<p>Le JECFA (92^{ème}) a identifié une NOAEL de 980 mg TOS/kg pc par jour (la dose la plus élevée testée) dans une étude de 13 semaines au cours de laquelle des rats ont été traités par gavage avec le concentré de ribonucléase P de <i>P. citrinum</i> AE-RP. Une comparaison de l'exposition alimentaire estimée à 1,3 mg TOS/kg pc par jour avec la NOAEL de 980 mg TOS/kg pc par jour donne une MOE > 750.</p> <p>Sur la base de cette ME et de l'absence de préoccupation concernant la génotoxicité, le JECFA (92^{ème}) a établi une DJA « non spécifiée »³ pour la préparation enzymatique de ribonucléase P de <i>P. citrinum</i> AE-RP, utilisée dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>Le JECFA (92^{ème}) a noté que la ribonucléase P peut également être produite par <i>P. citrinum</i> RP-4, mais que les informations disponibles sur le concentré enzymatique produit à partir de cette souche étaient insuffisantes. Pour évaluer la sécurité de la ribonucléase P produite par <i>P. citrinum</i> RP-4, des études toxicologiques avec un concentré enzymatique bien caractérisé sont nécessaires.</p>	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une DJA « non spécifié » pour la préparation enzymatique de ribonucléase P de <i>P. citrinum</i> AE-RP, utilisée dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>Notez les nouvelles normes du JECFA pour la ribonucléase P de <i>P. citrinum</i> AE-RP (voir CX/FA 23/53/4).</p>

PARTIE B : De la 95^{ème} réunion du JECFA

Tableau 1. Additifs alimentaires évalués sur le plan toxicologique et/ou considérés comme devant faire l'objet de normes lors de la 95^e réunion du JECFA

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
	<p>α-Amylase de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i></p>	<p>Le JECFA (95^{ème}) a conclu que l'exposition alimentaire à cette α-amylase ne devrait pas présenter de risque d'allergénicité.</p> <p>Le JECFA (95^{ème}) a identifié une NOAEL de 67 mg TOS/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée dans une étude de toxicité orale de 13 semaines chez les rats. Lorsque cette NOAEL est comparée à l'estimation de l'exposition alimentaire de 0,2 mg TOS/kg pc par jour, une ME de plus de 330 peut être calculée.</p> <p>Sur la base de cette ME et de l'absence de préoccupation concernant la génotoxicité, le 95^{ème} JECFA a établi une DJA temporaire "<i>non spécifiée</i>"² pour l'α-amylase (JECFA95-1) de <i>G. stearothermophilus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux bonnes pratiques de fabrication en vigueur. Cette DJA "<i>non spécifiée</i>" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le JECFA (95^{ème}) a demandé les informations suivantes, avant la fin de l'année 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. 	<p>Noter que le JECFA a établi une DJA temporaire "<i>non spécifiée</i>" pour l'α-amylase de <i>G. stearothermophilus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur.</p> <p>Cette DJA a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Noter les nouvelles normes provisoires pour l'α-amylase de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i> (voir CX/FA 23/53/4).</p> <p>Notez que le JECFA demande des informations techniques d'ici à la fin de 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p>

² Le lecteur est invité à se reporter au rapport technique de la 87^{ème} réunion du JECFA pour une clarification du terme « DJA non spécifiée ».

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
	<p>α-Amylase de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i></p>	<p>Le JECFA (95^{ème}) a conclu que l'exposition alimentaire à cette α-amylase ne devrait pas présenter de risque d'allergénicité.</p> <p>Le JECFA (95^{ème}) a identifié une NOAEL de 660 mg TOS/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée dans une étude de toxicité orale de 13 semaines chez les rats. Lorsque cette NOAEL est comparée à l'estimation de l'exposition alimentaire de 0,08mg TOS/kg pc par jour, une MOE de plus de 8000 peut être calculée.</p> <p>Sur la base de cette ME et de l'absence de préoccupation concernant la génotoxicité, le 95^{ème} JECFA a établi une DJA temporaire « non spécifiée » pour l'α-amylase (JECFA95-2) de <i>G. stearothermophilus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux bonnes pratiques de fabrication en vigueur.</p> <p>La DJA « non spécifiée » a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le JECFA (95^{ème}) a demandé les informations suivantes, avant la fin de l'année 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. 	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une <u>DJA temporaire "non spécifiée"</u> pour l'α-amylase (JECFA95-2) de <i>G. stearothermophilus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) en vigueur.</p> <p>Cette DJA a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Noter les nouvelles normes <u>provisoires</u> pour l'α-amylase de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i> (voir CX/FA 23/53/4).</p> <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p>
	<p>α-Amylase de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Le 95^{ème} JECFA a conclu que l'exposition alimentaire à cette α-amylase ne devrait pas présenter de risque d'allergénicité. Le JECFA 95th a identifié une NOAEL de 1400 mg TOS/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée dans une étude de toxicité orale de 13 semaines chez le rat. Lorsque cette NOAEL est comparée à l'estimation de l'exposition alimentaire de 4 mg TOS/kg pc par jour, une ME de plus de 350 peut être calculée.</p> <p>Sur la base de cette ME et de l'absence de préoccupation concernant la génotoxicité, le 95^{ème} JECFA a établi une DJA temporaire « non spécifiée »⁴ pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux</p>	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une <u>DJA temporaire "non spécifiée"</u> pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur.</p> <p>Cette DJA a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
		<p>d'utilisation spécifiés et conformément aux bonnes pratiques de fabrication en vigueur. La DJA « <i>non spécifié</i> » a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le JECFA (95^{ème}) a demandé les informations suivantes, avant la fin de l'année 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. 	<p>Noter les nouvelles normes <u>provisoires</u> pour l'α-amylase de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i> (voir CX/FA 23/53/4).</p> <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p>
	<p>Amyloglucosidase de <i>Rasamsonia emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Le 95^{ème} JECFA a noté que l'amyloglucosidase peut présenter un risque en tant qu'allergène respiratoire. En l'absence d'informations concernant sa stabilité dans le tractus gastro-intestinal, le 95^{ème} JECFA n'a pas pu achever l'évaluation du risque d'allergénicité lié à l'exposition alimentaire à cette enzyme.</p> <p>Le JECFA (95^{ème}) a identifié une NOAEL de 1500 mg TOS/kg pc par jour dans une étude de 13 semaines sur la toxicité orale chez les rats. Lorsque cette NOAEL, la dose la plus élevée testée, est comparée à l'estimation prudente de l'exposition alimentaire de 9 mg TOS/kg pc par jour, une ME de plus de 160 peut être calculée.</p> <p>Sur la base de cette ME et de l'absence de préoccupation concernant la génotoxicité, le 95^{ème} JECFA a établi une DJA temporaire « <i>non spécifiée</i> »⁴ pour l'amyloglucosidase (JECFA95-4) de <i>R. emersonii</i> exprimée dans <i>A. niger</i> lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) en vigueur. La DJA "<i>non spécifiée</i>" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes et de l'impossibilité d'achever l'évaluation de l'allergénicité.</p> <p>Le 95^{ème} JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les données de digestibilité afin de compléter l'évaluation de l'allergénicité ; • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de 	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une DJA temporaire "<i>non spécifiée</i>" pour l'amyloglucosidase (JECFA95-4) de <i>R. emersonii</i> exprimée dans <i>A. niger</i> lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) en vigueur.</p> <p>Noter les nouvelles normes <u>provisoires</u> pour l'amyloglucosidase <i>R</i> de <i>Rasamsonia emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i> (voir CX/FA 23/53/4).</p> <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
		<p>l'amyloglucosidase, y compris le rapport de validation ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • définition d'une unité pour l'activité de l'amyloglucosidase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. 	
	<p>Asparaginase de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i></p>	<p>Le JECFA (95^{ème}) a conclu que l'exposition alimentaire à la préparation enzymatique ne devrait pas présenter de risque d'allergénicité.</p> <p>Le JECFA (95^{ème}) a identifié une NOAEL de 1207 mg TOS/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée, dans une étude de 13 semaines sur la toxicité orale chez les rats. Lorsque cette NOAEL est comparée à l'estimation de l'exposition alimentaire de 0,4 mg TOS/kg pc par jour, une ME de plus de 3000 peut être calculée.</p> <p>Sur la base de cette ME et de l'absence de préoccupation concernant la génotoxicité, le 95^{ème} JECFA a établi une DJA temporaire « non spécifiée »⁴ pour l'asparaginase (JECFA95-5) de <i>P. furiosus</i> exprimée dans <i>B. subtilis</i> lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux bonnes pratiques de fabrication en vigueur. La DJA "non spécifiée" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le JECFA (95^{ème}) a demandé les informations suivantes, avant la fin de l'année 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'asparaginase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. 	<p>Noter que le JECFA a établi une <u>DJA temporaire "non spécifiée"</u> pour l'asparaginase (JECFA95-5) de <i>P. furiosus</i> exprimée dans <i>B. subtilis</i> lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur.</p> <p>Cette DJA a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Noter les nouvelles normes <u>provisoires</u> pour l'asparaginase de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i> (voir CX/FA 23/53/4).</p> <p>Notez que le JECFA demande des informations techniques d'ici à la fin de 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
	β-Amylase de <i>Bacillus flexus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Le 95^{ème} JECFA a conclu que l'exposition alimentaire à la préparation enzymatique ne devrait pas présenter de risque d'allergénicité. Le 95^{ème} JECFA a identifié une NOAEL de 1199 mg TOS/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée, dans une étude de 13 semaines sur la toxicité orale chez les rats. Lorsque cette NOAEL est comparée à l'estimation de l'exposition alimentaire de 1mg TOS/kg pc par jour, une MOE d'environ 1200 peut être calculée.</p> <p>Sur la base de cette ME et de l'absence de préoccupation concernant la génotoxicité, le 95^{ème} JECFA a établi une DJA temporaire « non spécifiée »⁴ pour la β-amylase (JECFA95-6) de <i>B. flexus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i> lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux bonnes pratiques de fabrication en vigueur. La DJA « non spécifiée » a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p>	<p>Noter que le JECFA a établi une <u>DJA temporaire "non spécifiée"</u> pour la β-amylase de <i>B. flexus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i> lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur.</p> <p>Cette DJA a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Noter les nouvelles normes <u>provisoires</u> pour la β-amylase de <i>B. flexus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i> (voir CX/FA 23/53/4).</p> <p>Notez que le JECFA demande des informations techniques d'ici à la fin de 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p>
	Lipase de <i>Thermomyces lanuginosus</i> et <i>Fusarium oxysporum</i> exprimée dans <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>Le 95^{ème} JECFA a conclu que l'exposition alimentaire à cette lipase ne devrait pas présenter de risque d'allergénicité. Le 95^{ème} JECFA a identifié une NOAEL de 1080 mg TOS/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée dans l'étude de 13 semaines sur la toxicité orale chez les rats. Lorsque cette NOAEL est comparée à l'estimation de l'exposition alimentaire de 0,2 mg TOS/kg pc par jour, une ME de plus de 5000 peut être calculée.</p> <p>Sur la base de cette ME et de l'absence de préoccupation concernant la génotoxicité, le 95^{ème} JECFA a établi une DJA « non spécifiée »⁴ pour la lipase (JECFA95-7) de <i>T. lanuginosus</i> et <i>F. oxysporum</i> exprimée dans <i>A. oryzae</i> lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux bonnes pratiques de fabrication en vigueur.</p>	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une <u>DJA "non spécifiée"</u> pour la lipase de <i>T. lanuginosus</i> et de <i>F. oxysporum</i> exprimée dans <i>A. oryzae</i> lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) en vigueur.</p> <p>Notez les nouvelles normes pour la lipase de <i>Thermomyces lanuginosus</i> et de <i>Fusarium oxysporum</i> exprimée dans <i>Aspergillus oryzae</i> (voir CX/FA 23/53/4).</p>
	Phospholipase A2 (PLA2) du pancréas de porc exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>En raison de la soumission tardive de données toxicologiques très pertinentes, d'autres informations manquantes et de contraintes de temps, le 95^{ème} JECFA n'a pas été en mesure d'achever cette évaluation. Le 95^{ème} JECFA a</p>	<p>Il convient de noter que le JECFA <u>n'a pas été en mesure</u> d'achever l'évaluation en raison de la soumission <u>tardive</u> des données pertinentes.</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
		<p>recommandé que l'évaluation de cette préparation enzymatique soit achevée lors d'une prochaine réunion.</p> <p>Le 95ème JECFA a demandé au secrétariat du JECFA de prier instamment le promoteur et les membres du Codex de veiller à ce que les informations supplémentaires suivantes soient disponibles pour évaluation avant de demander l'inclusion de cette préparation enzymatique dans la liste des priorités du JECFA du CCFA :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des données supplémentaires pour clarifier le potentiel génotoxique du concentré d'enzyme PLA2 ; • données de digestibilité pour des préparations enzymatiques contenant à la fois de la glucoamylase et de la PLA2; • les résultats de cinq lots différents de tous les types de préparations d'enzymes PLA2 en utilisant l'essai de détermination de l'activité PLA2 fourni dans le dossier ; • des informations sur la validation de la méthode d'analyse alternative utilisée pour déterminer l'activité PLA2 (y compris la description de la méthode en anglais) ; • définition d'une unité pour l'activité PLA2 sur la base de l'autre méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode alternative validée pour au moins cinq lots différents de tous les produits disponibles sur le marché. 	<p>Noter la demande du JECFA au Secrétariat du JECFA <u>d'exhorter le promoteur et les membres du Codex à s'assurer que les données supplémentaires demandées par le JECFA sont disponibles pour évaluation avant de demander l'inclusion de cette préparation enzymatique dans la liste des priorités du CCFA JECFA.</u></p>
	<p>Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i></p>	<p>Le 95^{ème} JECFA a conclu que l'exposition alimentaire à cette xylanase ne devrait pas poser de risque d'allergénicité. Le 95^{ème} JECFA a identifié une NOAEL de 1020mg TOS/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée, dans l'étude de 13 semaines sur la toxicité orale chez les rats. Lorsque cette NOAEL est comparée à l'estimation de l'exposition alimentaire de 0,01mg TOS/kg pc par jour, une ME de plus de 100000 peut être calculée.</p> <p>Sur la base de cette ME et de l'absence de préoccupation quant à la génotoxicité, le 95^{ème} JECFA a attribué une DJA temporaire « <i>non spécifiée</i> » à la xylanase (JECFA95-9) de <i>B. licheniformis</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i> lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et</p>	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une <u>DJA temporaire « non spécifiée »</u> pour la xylanase (JECFA95-9) de <i>B. licheniformis</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i> lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes. Cette DJA a été rendue temporaire en raison de</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
		<p>conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) en vigueur. La DJA « <i>non spécifiée</i> » a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le JECFA (95^{ème}) a demandé les informations suivantes, avant la fin de l'année 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de la xylanase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. 	<p>la nature provisoire des normes.</p> <p>Notez les nouvelles normes <u>provisoires</u> pour la xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i> (voir CX/FA 23/53/4).</p> <p>Notez que le JECFA demande des informations techniques d'ici à la fin de 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p>

Tableau 2. Aromatisants évalués lors de la 95ème réunion du JECFA

Les agents aromatisants ont été évalués selon la procédure révisée d'évaluation de la sécurité des agents aromatisants.

Cétones alicycliques, alcools secondaires et esters apparentés

Agent aromatisant ³	No.	Normes	Conclusion basée sur l'estimation actuelle de l'exposition alimentaire
Trans-4-tert-butylcyclohexanol	2263	N	Pas de problème de sécurité
Caryophylle-3(4),8-diène-5-ol	2264	N	Pas de problème de sécurité

³ Les deux agents aromatisants appartiennent à la classe structurelle I.

Annexe III

AVANT-PROJET DE NORMES POUR L'IDENTITÉ ET LA PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(Pour adoption à l'étape 5/8)

**A. AVANT-PROJET DE NORMES POUR L'IDENTITÉ ET LA PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
DU 92^E JECFA****NORMES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉS COMME COMPLETS (FAO JECFA Monographies 27, Rome, 2022¹) :**

Acide benzoïque, ses sels et dérivés (R)

Collagénase de *Streptomyces violaceoruber* exprimée dans *S. violaceoruber* (N) β -Glucanase de *Streptomyces violaceoruber* exprimée dans *S. violaceoruber* (N)Phospholipase A2 de *Streptomyces violaceoruber* exprimée dans *S. violaceoruber* (R)Riboflavine de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) (N)Ribonucléase P de *Penicillium citrinum* (N)**Additifs alimentaires considérés pour les normes uniquement**

Amidons modifiés (R)

**B. AVANT-PROJET DE NORMES POUR L'IDENTITÉ ET LA PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DU
95^E JECFA****NORMES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉS COMME COMPLETS (FAO JECFA Monographies 30, Rome, 2022) :²**Lipase de *Thermomyces lanuginosus* et *Fusarium oxysporum* exprimée dans *Aspergillus oryzae* (JECFA95-7) (N)

Extrait de spiruline (SIN 134) (N)

NOUVELLES NORMES POUR LES AGENTS AROMATISANTS (FAO JECFA Monographies 30, Rome, 2022) :²**Cétones alicycliques, alcools secondaires et esters apparentés**

Agent aromatisant²	No.	Normes	Conclusion basée sur l'estimation actuelle de l'exposition alimentaire
Trans-4-tert-butylcyclohexanol	2263	N	Pas de problème de sécurité
Caryophylle-3(4),8-diène-5-ol	2264	N	Pas de problème de sécurité

¹ (M) normes existantes maintenues ; (N) nouvelles normes ; (R) normes révisées ; (T) normes provisoires.

² Les deux agents aromatisants appartiennent à la classe structurelle I.

Annexe IV

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'APPROBATION ET/OU DE LA RÉVISION DES TENEURS MAXIMALES EN ADDITIFS ALIMENTAIRES ET EN AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DE PRODUITS

A. Le CCFA53 a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les neuf (9) normes suivantes

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (CCFFV22)

- Norme pour les oignons et les échalotes (adoptée par le CAC45 à l'étape 5/8)
- Norme pour les fruits à baies (adoptée par CAC45 à l'étape 5/8)
- Projet de norme pour les dattes fraîches (adopté par CAC45 à l'étape 5)

COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH6)

- Norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés (adoptée par CAC45 à l'étape 5/8)
- Projet de norme pour la petite cardamome séchée (adopté par le CAC45 à l'étape 5)
- Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et de baies séchés - piment de la Jamaïque, baies de genièvre et anis étoilé (adopté par le CAC45 à l'étape 5)

COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE (CCASIA22)

- Norme régionale pour les produits à base de soja fermentés avec des espèces de bacilles (adoptée par la CAC45 à l'étape 5/8)

COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'AMÉRIQUE LATINE ET LES CARAÏBES (CCLAC22)

- Norme régionale pour le coyote de Culantro (CXS 304R-2011), - Insertion de la section relative aux additifs alimentaires dans la norme

7 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à cette norme.

- Norme régionale pour la lucuma (CXS 305R-2011) - Insertion de la section relative aux additifs alimentaires dans la norme

7 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à cette norme.

B. Le CCFA53 a approuvé la disposition relative aux additifs alimentaires dans les normes suivantes, avec les modifications rédactionnelles suivantes

(Note : Tous les ajouts sont indiqués en caractères **gras et soulignés** ; toutes les suppressions sont indiquées en caractères barrés).

B.1 COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'AFRIQUE (CCAFRICA24)

- Norme régionale pour la viande séchée (adoptée par la CAC45 à l'étape 5/8)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Antioxydants, ~~et~~ conservateurs, utilisés conformément à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192- 1995) dans la catégorie d'aliments 08.2. « Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier en pièces entières ou en morceaux » et peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

~~utilisation des substances~~ L'aromatisant **utilisé dans les produits couverts par la présente norme** doit être **conforme** aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

B.2 COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH6)

- Projet de norme pour la petite cardamome séchée (adopté par le CAC45 à l'étape 5)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ~~peuvent être autorisés~~ **sont acceptables** pour l'utilisation dans la petite cardamome sous la **forme** moulue/poudrée **du produit conforme à la présente norme**.

B.3 COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE (CCASIA22)

- Norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles végétales (adoptée par le CAC45 à l'étape 5/8)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les ~~Régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, conservateurs~~ et stabilisateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.7 « Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les galettes de riz (type oriental uniquement) » et les régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, conservateurs, stabilisateurs, émulsifiants, exhausteurs de goût et épaississants, tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

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

**PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
DES NORMES DE PRODUITS DU CODEX**

(Pour adoption)

Le nouveau texte est indiqué en **gras/souligné**. Le texte à supprimer est indiqué en ~~barré~~.

Partie A : En rapport avec le point 4b de l'ordre du jour Normes du CCMMP

A. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES LAITS EN POUDRE ET LES CRÈMES EN POUDRE (CXS 207-1999)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les laits en poudre et les crèmes en poudre* (CXS 207-1999) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
Stabilisateurs		
331	Citrates de sodium	5000 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en substances anhydres
332	Citrates de potassium	
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	Limité par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limité par les BPF
Régulateurs d'acidité		
339	Phosphates de sodium	5000mg/kg seuls ou en combinaison, exprimés en substances anhydres
340	Phosphates de potassium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limité par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	2500 mg/kg
Agents antiagglomérants		
170(i)	Carbonate de calcium	10 000 mg/kg en une seule fois ou en association
341(iii)	Phosphate tricalcique	
343(iii)	Phosphate de trimagnésium	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Dioxyde de silicium amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Silicate de sodium et d'aluminium	265 mg/kg, exprimés en aluminium
Antioxydants		
300	Acide ascorbique, L-	500 g/kg exprimés en acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	
320	Hydroxyanisole butylé	400 mg/kg

Seules les classes fonctionnelles additives indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs d'acidité, les agents antiagglomérants et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.5.1 (Lait en poudre et crème en poudre (nature)) et seulement certains régulateurs d'acidité, agents antiagglomérants, antioxydants, émulsifiants, agents raffermissants et stabilisants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Catégorie fonctionnelle additive	Utilisation justifiée dans les poudres de lait et les crèmes en poudre
Régulateurs d'acidité	X
Agents antiagglomérants	X
Antimoussants	-
Antioxydants	X
Agents de carbonatation	-
Colorants	-
Émulsifiants	X
Agents raffermissants	X
Exhausteurs de goût	-
Agents moussants	-
Conservateurs	-
Propergols	-
Stabilisateurs	X
Épaississants	-

X L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifiée.

~~L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.~~

B. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME CODEX POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES À TARTINER (CXS 253-2006)

Les amendements suivants à la section 4 de la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories fonctionnelles d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Dans chaque catégorie d'additifs, et lorsque le tableau l'autorise, seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites spécifiées.

Les régulateurs d'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les conservateurs, les stabilisants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.2.2 (matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner) et seulement certains régulateurs d'acidité, émulsifiants, exhausteurs de

goût, stabilisants et épaississants, dans le tableau 3, peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Catégorie fonctionnelle d'additifs	Utilisation justifiée dans les matières grasses laitières à tartiner :	
	< 70 % de matières grasses du lait(a)	≥ 70 % de matières grasses laitières
Régulateurs d'acidité	X	X
Agents antiagglomérants	-	-
Antimoussants	X	X
Antioxydants	X	X
Agents de carbonatation	-	-
Colorants	X	X
Émulsifiants	X	-
Agents raffermissants	-	-
Exhausteurs de goût	X	-
Agents moussants	-	-
Conservateurs	X	X
Propergols	X	X
Stabilisateurs	X	-
Épaississants	X	-

(a) L'application des BPF dans l'utilisation d'émulsifiants, de stabilisants, d'épaississants et d'exhausteurs de goût tient compte du fait que la quantité nécessaire pour obtenir la fonction technologique dans le produit diminue avec l'augmentation de la teneur en matières grasses, pour s'estomper à une teneur en matières grasses d'environ 70 %.

X L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifiée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
Colorants		
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(i)	Carotène, <i>bêta</i> , synthétique	35 mg/kg, seuls ou en association
160a(iii)	Carotène, <i>bêta</i> , <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta-apo-8'</i>	
160f	Acide caroténoïque, ester méthylique ou éthylique, <i>bêta-apo-8'</i>	
160b(i)	Extrait de rocou, à base de bixine	20 mg/kg
Émulsifiants		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	10 000 mg/kg, seuls ou en combinaison (matières grasses laitières à tartiner pour la pâtisserie uniquement)
433	Monoléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono et diglycérides d'acides gras	Limité par les BPF
472a	Esters acétiques et d'acides gras du glycérol	Limité par les BPF
472b	Esters de glycérol de l'acide lactique et de l'acide gras	Limité par les BPF
472c	Esters citriques et d'acides gras du glycérol	Limité par les BPF
472e	Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner pour la pâtisserie uniquement
474	Sucroglycérides	10 000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner pour la pâtisserie uniquement
475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000 mg/kg
476	Esters polyglycériques de l'acide ricinoléique interestérifié	4 000 mg/kg
481(i)	Stéaroyl lactylate de sodium	10 000 mg/kg, seuls ou en association
482(i)	Stéaroyl lactylate de calcium	
491	Monostéarate de sorbitane	
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	10 000 mg/kg, seuls ou en association
Conservateurs		
200	Acide sorbique	
202	Sorbate de potassium	2 000 mg/kg, seuls ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour les teneurs en matières grasses
203	Sorbate de calcium	<59% et 1 000 mg/kg seuls ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour les teneurs en matières grasses ≥ 59%
Stabilisateurs et épaississants		
340(i)	Dihydrogénophosphate de potassium	
340(ii)	Hydrogénophosphate dipotassique	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate monocalcique dihydrogène	
341(ii)	Hydrogénophosphate de calcium	
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	880 mg/kg, seuls ou en combinaison, sous forme de phosphore
400	Acide alginique	Limité par les BPF
401	Alginate de sodium	Limité par les BPF
402	Alginate de potassium	Limité par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limité par les BPF
404	Alginate de calcium	Limité par les BPF
406	Agar	Limité par les BPF
405	Alginate de propylène glycol	3 000 mg/kg
407	Carraghénane	Limité par les BPF
407a	Algues Eucheuma transformées (PES)	Limité par les BPF
410	Gomme de caroube	Limité par les BPF

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
412	Gomme de guar	Limité par les BPF
413	Gomme tragacathe	Limité par les BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Limité par les BPF
415	Gomme xanthane	Limité par les BPF
418	Gomme gellane	Limité par les BPF
422	Glycérol	Limité par les BPF
440	Pectines	Limité par les BPF
460(i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	Limité par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limité par les BPF
461	Méthylcellulose	Limité par les BPF
463	Hydroxypropylcellulose	Limité par les BPF
464	Hydroxypropylméthylcellulose	Limité par les BPF
465	Méthyl éthyl cellulose	Limité par les BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique (gomme de cellulose)	Limité par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limité par les BPF
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium	Limité par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limité par les BPF
1400	Dextrines, amidon grillé	Limité par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limité par les BPF
1402	Amidon traité par voie alcaline	Limité par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limité par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limité par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limité par les BPF
1410	Phosphate de monoamidon	Limité par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limité par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limité par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limité par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limité par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limité par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylique	Limité par les BPF
1442	Phosphate d'hydroxypropyldistarch	Limité par les BPF
Régulateurs d'acidité		
325	Lactate de sodium	Limité par les BPF
326	Lactate de potassium	Limité par les BPF
327	Lactate de calcium	Limité par les BPF
329	Lactate de magnésium, DL-	Limité par les BPF
331(i)	Citrate de sodium dihydrogène	Limité par les BPF
331(ii)	Citrate monohydrogène disodique	Limité par les BPF
334	Acide tartrique, L(+)-	5 000 mg/kg, seuls ou en combinaison, sous forme d'acide tartrique
335(ii)	Tartrate disodique	
337	Tartrate de potassium et de sodium (L+)	
339(i)	Dihydrogénophosphate de sodium	880 mg/kg, seuls ou en combinaison avec du phosphore
339(ii)	Hydrogénophosphate de sodium	
339(iii)	Phosphate trisodique	
338	Acide phosphorique	
524	Hydroxyde de sodium	Limité par les BPF

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
526	Hydroxyde de calcium	Limité par les BPF
Antioxydants		
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg, sous forme de stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
307	Tocophérols	500 mg/kg
310	Gallate de propyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison : butylhydroxyanisole (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310) pour une teneur maximale combinée de 200 mg/kg sur la base de la graisse ou de l'huile. Ne peut être utilisé que dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
320	Hydroxyanisole butylé	200 mg/kg, seuls ou en combinaison : butylhydroxyanisole (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310) pour une teneur maximale combinée de 200 mg/kg sur la base de la graisse ou de l'huile. Ne peut être utilisé que dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
321	Hydroxytoluène butylé	75 mg/kg, seuls ou en combinaison : butylhydroxyanisole (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310) pour une teneur maximale combinée de 200 mg/kg sur la base de la graisse ou de l'huile. Ne peut être utilisé que dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
Agents antimoussants		
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la friture, uniquement
Exhausteurs de goût		
627	5'-guanylate de sodium	Limité par les BPF
628	5'-guanylate dipotassique	Limité par les BPF

C. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME CODEX POUR LA MOZZARELLA (CXS 262-2006)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour la mozzarella* (CXS 262-2006) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Dans chaque catégorie d'additifs, et lorsque le tableau l'autorise, seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites spécifiées.

Régulateurs d'acidité, agents antiagglomérants, colorants, conservateurs et stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 (fromage non affiné) et seuls certains régulateurs d'acidité, agents antiagglomérants, colorants, conservateurs et stabilisants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

	UTILISATION JUSTIFIÉE
--	----------------------------------

Catégorie fonctionnelle additive	Mozzarella à faible teneur en eau		Mozzarella à forte teneur en eau	
	Masse de fromage	Traitement de surface	Masse de fromage	Traitement de surface
Colorants :	X ^(a)	-	X ^(a)	-
Agents de blanchiment :	-	-	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-	X	-
Stabilisateurs :	X	-	X	-
Épaississants :	X	-	X	-
Émulsifiants :	-	-	-	-
Antioxydants :	-	-	-	-
Conservateurs :	X	X	X	X ^(c)
Agents moussants :	-	-	-	-
Agents anti-agglomérants :	-	X ^(b)	-	X ^(d)

Catégorie fonctionnelle additive	UTILISATION JUSTIFIÉE			
	Mozzarella à faible teneur en eau		Mozzarella à forte teneur en eau	
	Masse de fromage	Traitement de surface	Masse de fromage	Traitement de surface
Régulateurs d'acidité :	X	-	X	-
Agents anti-agglomérants :	-	X ^(b)	-	X ^(d)
Colorants :	X ^(a)	-	X ^(a)	-
Conservateurs :	X	X	X	X ^(c)
Stabilisateurs :	X	-	X	-
Épaississants :	X	-	X	-

- (a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de la couleur, comme décrit dans la section 2.
- (b) Pour la surface des fromages tranchés, coupés, râpés ou râpés, uniquement.
- (c) Uniquement pour la mozzarella à forte teneur en eau non conditionnée dans un liquide
- (d) Pour le traitement de surface des fromages râpés et/ou en dés uniquement
- X L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifiée.
- L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
Conservateurs		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg seuls ou en combinaison avec l'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Natamycine (pimaricine)	Ne dépassant pas 2 mg/dm ² et n'apparaissant pas à une profondeur de 5 mm
280	Acide propionique	Limité par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs d'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limité par les BPF
260	Acide acétique glacial	Limité par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limité par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limité par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limité par les BPF
263	Acétate de calcium	Limité par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limité par les BPF
296	Acide malique, DL-	Limité par les BPF
325	Lactate de sodium	Limité par les BPF
326	Lactate de potassium	Limité par les BPF
327	Lactate de calcium	Limité par les BPF
330	Acide citrique	Limité par les BPF
338	Acide phosphorique	880 mg/kg en tant que phosphore
350(i)	Hydrogène DL-malate de sodium	Limité par les BPF
350(ii)	Malate de sodium	Limité par les BPF
352(ii)	Malate de calcium, D,L-	Limité par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limité par les BPF
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium	Limité par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonat de sodium	Limité par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limité par les BPF
501(ii)	Hydrogénocarbonate de potassium	Limité par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limité par les BPF
504(ii)	Hydrogénocarbonate de magnésium	Limité par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limité par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limité par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limité par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limité par les BPF
Stabilisateurs		
331(i)	Citrate de sodium dihydrogène	Limité par les BPF
332(i)	Citrate de potassium dihydrogène	Limité par les BPF
333	Citrates de calcium	Limité par les BPF
339(i)	Dihydrogénophosphate de sodium	4 400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en phosphore
339(ii)	Phosphate d'hydrogène disodique	
339(iii)	Phosphate trisodique	

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
340(i)	Dihydrogénophosphate de potassium	
340(ii)	Hydrogénophosphate dipotassique	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate monocalcique dihydrogène	
341(ii)	Hydrogénophosphate de calcium	
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	
342(i)	Dihydrogénophosphate d'ammonium	
342(ii)	Hydrogénophosphate de diammonium	
343(ii)	Hydrogénophosphate de magnésium	
343(iii)	Phosphate de trimagnésium	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate de pentasodium	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
406	Agar	Limité par les BPF
407	Carraghénane	Limité par les BPF
407a	Algues Eucheuma transformées (PES)	Limité par les BPF
410	Gomme de caroube	Limité par les BPF
412	Gomme de guar	Limité par les BPF
413	Gomme tragacathe	Limité par les BPF
415	Gomme xanthane	Limité par les BPF
416	Gomme karaya	Limité par les BPF
417	Gomme de Tara	Limité par les BPF
440	Pectines	Limité par les BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique (gomme de cellulose)	Limité par les BPF
Colorants		
140	Chlorophylles	Limité par les BPF
141(i)	Complexes de cuivre de la chlorophylle	5 mg/kg Seul ou en combinaison
141(ii)	Complexe chlorophyllien de cuivre, sels de sodium et de potassium	
171	Dioxyde de titane	Limité par les BPF
Agents antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	Limité par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limité par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe	10 000 mg/kg Seul ou en combinaison avec le dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium synthétique	

* Pour la définition de la surface et de la croûte du fromage, voir l'annexe de la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978).

D. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME CODEX POUR LES LAITS ÉVAPORÉS (CXS 281-1971)

Les amendements suivants à la section 4 de la *norme pour les laits évaporés* (CXS 281-1971) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

~~Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés et dans les limites spécifiées.~~

Seules les classes fonctionnelles d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour la catégorie de produits spécifiée.

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.3.1 (Lait concentré (nature)) et seulement certains régulateurs d'acidité, émulsifiants, agents raffermissants, stabilisants et épaississants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

<u>Catégorie fonctionnelle d'additifs</u>	<u>Utilisation justifiée dans les laits évaporés :</u>
<u>Régulateurs d'acidité</u>	<u>X</u>
<u>Agents antiagglomérants</u>	<u>:</u>
<u>Antioxydants</u>	<u>:</u>
<u>Agents de blanchiment</u>	<u>:</u>
<u>Colorants</u>	<u>:</u>
<u>Émulsifiants</u>	<u>X</u>
<u>Agents raffermissants</u>	<u>X</u>
<u>Conservateurs</u>	<u>:</u>
<u>Séquestrants</u>	<u>:</u>
<u>Stabilisateurs</u>	<u>X</u>
<u>Épaississants</u>	<u>X</u>

X L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifiée.

~~L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.~~

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	2 000 mg/kg en une seule fois ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
Stabilisateurs		
331	Citrates de sodium	2 000 mg/kg en une seule fois ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium	

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
339	Phosphates de sodium	2 000 mg/kg en une seule fois ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en substances anhydres
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Épaississeur		
407	Carraghénane	150 mg/kg
Émulsifiant		
322	Lécithines	Limité par les BPF

E. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME CODEX POUR LES LAITS CONDENSÉS SUCRÉS (CXS 282-1971)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les laits concentrés sucrés* (CXS 282-1971) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Seules les classes fonctionnelles d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour la catégorie de produits spécifiée.

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.3.1 (Lait concentré (nature)) et seulement certains régulateurs d'acidité, émulsifiants, agents raffermissants, stabilisants et épaississants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

<u>Catégorie fonctionnelle d'additifs</u>	<u>Utilisation justifiée dans les laits condensés sucrés :</u>
<u>Régulateurs d'acidité</u>	<u>X</u>
<u>Agents antiagglomérants</u>	=
<u>Antioxydants</u>	=
<u>Agents de blanchiment</u>	=
<u>Colorants</u>	=
<u>Émulsifiants</u>	<u>X</u>
<u>Agents raffermissants</u>	<u>X</u>
<u>Conservateurs</u>	=
<u>Séquestrants</u>	=
<u>Stabilisateurs</u>	<u>X</u>
<u>Épaississants</u>	<u>X</u>

X L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifiée.

-L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	2 000 mg/kg en une seule fois ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
Stabilisateurs		
331	Citrates de sodium	2 000 mg/kg en une seule fois ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium	2 000 mg/kg en une seule fois ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en substances anhydres
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Épaississeur		
407	Carraghénane	150 mg/kg
Émulsifiant		
322	Lécithines	Limité par les BPF

F. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME CODEX POUR LES PRODUITS À BASE DE CASÉINE COMESTIBLE (CXS 290-1995)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les produits à base de caséine comestible (CXS 290-1995)* sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Seules les classes fonctionnelles d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour la catégorie de produits spécifiée.

Les régulateurs d'acidité et les agents antiagglomérants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.5.1 (Lait en poudre et crème en poudre (nature)) et seulement certains régulateurs d'acidité, agents antiagglomérants, agents de charge et émulsifiants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

<u>Catégorie fonctionnelle d'additifs</u>	<u>Utilisation justifiée dans les produits à base de caséine comestible :</u>
<u>Régulateurs d'acidité</u>	<u>X</u>
<u>Agents antiagglomérants</u>	<u>X</u>
<u>Antioxydants</u>	<u>-</u>
<u>Agents de blanchiment</u>	<u>-</u>

<u>Agents de charge</u>	X
<u>Colorants</u>	:
<u>Émulsifiants</u>	X
<u>Agents raffermissants</u>	:
<u>Conservateurs</u>	:
<u>Séquestrants</u>	:
<u>Stabilisateurs</u>	:
<u>Épaississants</u>	:

X L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifiée.

-L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
Régulateurs d'acidité		
170	Citrates de calcium	Limité par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	
262(i)	Acétate de sodium	
263	Acétate de calcium	
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
329	Lactate de magnésium, DL-	
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
345	Citrates de magnésium	
380	Citrates de triammonium	
339	Phosphates de sodium	4 400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en phosphore*.
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
342	Phosphates d'ammonium	
343	Phosphates de magnésium	
452	Polyphosphates	2 200 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en phosphore*.
500	Carbonates de sodium	Limité par les BPF
501	Carbonates de potassium	
503	Carbonates d'ammonium	
504	Carbonates de magnésium	
524	Hydroxyde de sodium	
525	Hydroxyde de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	
527	Hydroxyde d'ammonium	
528	Hydroxyde de magnésium	
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limité par les BPF
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras	

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
Agents de charge		
325	Lactate de sodium	Limité par les BPF
Agents antiagglomérants		
170(i)	Carbonate de calcium	4 400 mg/kg en une seule fois ou en association*
341(iii)	Phosphate tricalcique	
343(iii)	Phosphate de trimagnésium	
460	Cellulose	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Dioxyde de silicium amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	265 mg/kg, exprimés en aluminium
554	Silicate de sodium et d'aluminium	
1442	Phosphate d'hydroxypropylidistarch	4 400 mg/kg en une seule fois ou en association*

* La quantité totale de phosphore ne doit pas dépasser 4 400 mg/kg.

G. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME CODEX POUR LES POUDRES DE PERMÉAT LAITIER (CXS 331-2017)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les poudres de perméat laitier* (CXS 331-2017) sont proposés.

4.2 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme ~~doivent être~~ conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (~~CAC/GL CXG 75-2010~~).

Partie B : relative au point 4b de l'ordre du jour Normes du CCPFV

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

Le nouveau texte est indiqué en **gras/souligné**. Le texte à supprimer est indiqué en ~~barré~~.

A. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE (CXS 160-1987)**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 (pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 04.1.2.5) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme et seuls certains régulateurs d'acidité du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

		Limite maximale dans le produit fini
3.1	Agents acidifiants	
3.1.1	Acide citrique	Maintenir le pH à un niveau ne dépassant pas 4,6 si le produit est pasteurisé à chaud ou limité par les BPF si le produit est pasteurisé à chaud. stérilisé.
3.1.2	Acide acétique	
3.2	Conservateurs	
3.2.1	Métabisulfite de sodium	100 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en SO ₂ .
3.2.2	Métabisulfite de potassium	
3.2.3	Benzoates de sodium et de potassium	250 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés sous forme d'acide parahydroxy
3.2.4	Benzoates de méthyle, d'éthyle et de propyle	
3.2.5	Acide sorbique	1000 mg/kg

B. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LA GOCHUJANG (CXS 294-2009)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Régulateurs d'acidité, antioxydants, exhausteurs de goût, conservateurs et stabilisateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.1 CONSERVATEURS

N° SIN.	Nom des additifs alimentaires	Limite maximale
200	Acide sorbique	1000 mg/kg sous forme d'acide sorbique, seuls ou en combinaison
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

4.2 EXHAUSTEURS DE GOÛT

N° SIN.	Nom des additifs alimentaires	Limite maximale
621	L-glutamate monosodique	Limité par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limité par les BPF

4.3 ANTIOXYDANT

No. SIN	Nom des additifs alimentaires	Limite maximale
325	Lactate de sodium	Limité par les BPF
4.4 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ		
No. SIN	Nom des additifs alimentaires	Limite maximale
296	Acide malique (DL-)	Limité par les BPF
339(i)	Dihydrogénophosphate de sodium	5000 mg/kg en tant que phosphore, seuls ou en combinaison
339(ii)	Hydrogénophosphate disodique	
340(i)	Dihydrogénophosphate de potassium	
340(ii)	Hydrogénophosphate dipotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
4.5 STABILISATEURS		
N° SIN.	Nom des additifs alimentaires	Limite maximale
412	Gomme de guar	Limité par les BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Limité par les BPF
415	Gomme xanthane	Limité par les BPF

C. PROPOSITION D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LA SAUCE CHILI (CXS 306-2011)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les conservateurs, les stabilisateurs, les édulcorants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans catégorie d'aliments 12.6.2 (sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. En outre, les régulateurs d'acidité, les colorants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les édulcorants et les épaississants énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisées dans les produits couverts par la présente norme. Dans chaque catégorie d'additifs, seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous, ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.1 — Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les édulcorants et les épaississants énumérés au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.2 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ		
N° SIN.	Additif alimentaire	Limite maximale
334	Acide tartrique	5000 mg/kg (sous forme de tartrate) (seuls ou en combinaison)
335(ii)	L (+) tartrate de sodium	

337	L (+) tartrate de potassium et de sodium	
452(i)	Polyphosphate de sodium	1000 mg/kg (en tant que phosphore)
4.3 — ANTIOXYDANTS		
N° SIN.	Additif alimentaire	Limite maximale
307a	Tocophérol, d-alpha-	600 mg/kg (seuls ou en association)
307b	Concentré de tocophérols mélangés	
307c	Tocophérol, dl-alpha-	
320	Hydroxyanisole butylé	100 mg/kg
321	Hydroxytoluène butylé	100 mg/kg
386	Acétate disodique d'éthylène diamine tétra	75 mg/kg
4.4 — COLORANTS		
N° SIN.	Additif alimentaire	Limite maximale
100(i)	Curcumine	BPF
101(i)	Riboflavine synthétique	350 mg/kg (seuls ou en association)
101(ii)	Riboflavine, 5'-phosphate de sodium	
102	Tartrazine	100 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Garmins	50 mg/kg
124	Ponceau (4R) (rouge cochenille A)	50 mg/kg
127	Erythrosine	50 mg/kg
129	Allura Red AC	300 mg/kg
133	Bleu brillant, FCF	100 mg/kg
141(i)	Chlorophylles, complexes de cuivre	30 mg/kg (en tant que Cu)
150c	Caramel III — procédé à l'ammoniac	1500 mg/kg
150d	Caramel IV — procédé au sulfite d'ammoniac	1500 mg/kg
155	Brown HT	50 mg/kg
160a (ii)	Carotènes, bêta (végétal)	2000 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, à base de bixine	10 mg/kg
160d(i)	Lycopène (synthétique)	390 mg/kg
4.5 — CONSERVATEURS		
N° SIN.	Additif alimentaire	Limite maximale
210	Acide benzoïque	1000 mg/kg (sous forme d'acide benzoïque) (seuls ou en combinaison)
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	
200	Acide sorbique	1000 mg/kg (sous forme d'acide sorbique) (seuls ou en combinaison)
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

220	Dioxyde de soufre	300 mg/kg (en tant que SO résiduel ₂) (seuls ou en combinaison)
221	Sulfite de sodium	
222	Sulfite de sodium et d'hydrogène	
223	Métabisulfite de sodium	
224	Métabisulfite de potassium	
225	Sulfite de potassium	
539	Thiosulfate de sodium	
214	Parahydroxybenzoates d'éthyle	1000 mg/kg
218	Parahydroxybenzoate de méthyle	

4. EMULSIFIANTS

N° SIN.	Additif alimentaire	Limite maximale
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	5 000 mg/kg (seuls ou en association)
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monoestérate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg
475	Esters polyglycériques d'acides gras	10 000 mg/kg
477	Esters d'acides gras du propylène glycol	20 000 mg/kg

4.7 EDULCORANTS

N° SIN.	Nom des additifs alimentaires	Limite maximale
951	Aspartame	350 mg/kg
950	Acésulfame de potassium	1000 mg/kg
955	Sucralose	450 mg/kg
952(i)	Saccharine	150 mg/kg (seuls ou en association)
952(ii)	Saccharine de calcium	
952(iii)	Saccharine de potassium	
952(iv)	Saccharine sodique	

4.8 STABILISATEURS

N° SIN.	Nom des additifs alimentaires	Limite maximale
472e	Esters diacétylotariques et d'acides gras du glycérol	10 000 mg/kg

4.9 EPAISSISSANTS

	Nom des additifs alimentaires	Limite maximale
405	Alginate de propylène glycol	8 000 mg/kg

4.10 AROMATISANTS

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

Partie C : relative au point 4b de l'ordre du jour Normes du CCNFSDU

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

Le nouveau texte est indiqué en **gras/souligné**. Le texte à supprimer est indiqué en ~~barré~~.

A. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES DESTINÉES AUX NOURRISSONS (CXS 72-1981)

SECTION A : NORME POUR LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les supports, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.1.1 (préparations pour nourrissons) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.2 Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la **catégorie 13.1.1 (préparations pour nourrissons) de la norme CXS 192-1995** ou dans les ~~listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CXG 10-1979)~~ peuvent être présents dans les aliments **conformes à la section 2.1** de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris un additif alimentaire) utilisé pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes :

- La quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la limite maximale spécifiée ; et
- La denrée alimentaire dans laquelle l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert figurant dans le préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

~~Les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés dans la préparation des préparations pour nourrissons, telles que décrites à la section 2.1 de la présente norme (dans 100 ml de produit, prêt à la consommation, préparé selon les instructions du fabricant, sauf indication contraire) :~~

INS	Additif	Teneur maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation
4.1 Épaississants		
412	Gomme de guar	0,1 g dans les formules liquides contenant des protéines hydrolysées
410	Gomme de caroube (gomme de caroube)	0,1 g dans tous les types de préparations pour nourrissons
415	Gomme xanthane	0,1 g dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées en poudre et/ou d'acides aminés uniquement
440	Pectines	0,2 g dans les préparations liquides pour nourrissons à base de protéines hydrolysées uniquement.
1412	Phosphate de diamidon	0,5 g seul ou en combinaison dans les préparations pour nourrissons à base de soja uniquement
1414	Phosphate de diamidon acétylé	2,5 g seuls ou en combinaison dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés uniquement
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1440	Hydroxypropylamidon	
407	Carraghénane	0,03 g dans les préparations liquides pour nourrissons à base de lait ordinaire et de soja uniquement 0,1 g dans les préparations liquides pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés uniquement

1450	Succinate d'octényle d'amidon sodique	2 g dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés uniquement
4.2 Émulsifiants		
322	Lécithines	0,5 g dans tous les types de préparations pour nourrissons ⁴⁾
471	Mono- et diglycérides	0,4 g dans tous les types de préparations pour nourrissons ²¹⁾
472c	Esters citriques et d'acides gras du glycérol	0,9 g dans tous les types de préparations liquides pour nourrissons 0,75 g dans tous les types de préparations en poudre pour nourrissons
4.3 Régulateurs d'acidité		
524	Hydroxyde de sodium	0,2 g seul ou en combinaison et dans les limites de sodium, de potassium et de calcium indiquées à la section 3.1.3 (e) dans tous les types de préparations pour nourrissons.
500ii	Hydrogénocarbonate de sodium	0,2 g seul ou en combinaison et dans les limites de sodium, de potassium et de calcium indiquées à la section 3.1.3 (e) dans tous les types de préparations pour nourrissons.
500i	Carbonate de sodium	
525	Hydroxyde de potassium	
501ii	Hydrogénocarbonate de potassium	
501i	Carbonate de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	
21) Si plus d'une des substances SIN 322, 471 sont ajoutées, la limite maximale pour chacune de ces substances est abaissée avec la partie relative à la présence des autres substances.		
270	L(+) acide lactique	Limité par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons
330	Acide citrique	Limité par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons
331i	Citrate de sodium dihydrogène	Limité par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons
331iii	Citrate trisodique	Limité par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons
332	Citrate de potassium	Limité par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons
339 i, ii et iii	Dihydrogénophosphate de sodium, hydrogénophosphate disodique et phosphate trisodique	45 mg en tant que phosphore, seuls ou en combinaison, et dans les limites fixées pour le sodium, le potassium et le phosphore au point 3.1.3 e), dans tous les types de préparations pour nourrissons.
340 i, ii et iii	Phosphate dihydrogène de potassium, hydrogénophosphate dipotassique et phosphate tripotassique	
4.4 Antioxydants		
307b	Concentré de tocophérols mixtes	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons, seuls ou en combinaison

304i	Palmitate d'ascorbyle	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons, seuls ou en combinaison
4.5 Gaz d'emballage		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	

7. EMBALLAGE

- 7.1 Le produit doit être emballé dans des récipients qui préservent les qualités hygiéniques et autres de l'aliment. Lorsqu'il se présente sous forme liquide, le produit doit être emballé dans des récipients hermétiquement fermés ; ~~l'azote et le dioxyde de carbone peuvent être utilisés comme milieux d'emballage.~~

SECTION B : PRÉPARATIONS DESTINÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES POUR NOURRISSONS

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les supports, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.1.3 (Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.2 Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la catégorie 13.1.3 (préparations destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons) de la norme CXS 192-1995 peuvent être présents dans les aliments conformes à la présente norme, à la suite d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris l'additif alimentaire) utilisé pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes :

- a) la quantité de l'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la limite maximale spécifiée ; et
b) La denrée alimentaire dans laquelle l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert figurant dans le préambule de la norme CXS 192-1995.

Voir section A4.

B. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES ALIMENTS EN CONSERVE POUR BÉBÉS (CXS 73-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.2 Aromatisants

<u>Nom de l'aromatisant</u>	<u>Niveau d'utilisation maximum</u>
<u>Extrait de vanille</u>	<u>BPF</u>
<u>Éthylvanilline</u>	<u>70 mg/kg</u>
<u>Vanilline</u>	<u>70 mg/kg</u>

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

4.3 Principe de report

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la catégorie 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) de la norme CXS 192-1995 peuvent être présents dans les

aliments conformes à la présente norme, à la suite d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris un additif alimentaire) utilisé pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes :

a) la quantité de l'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la limite maximale spécifiée ; et

b) La denrée alimentaire dans laquelle l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert figurant dans le préambule de la norme CXS 192-1995.

Les additifs suivants sont autorisés dans la préparation des aliments en conserve pour bébés, avec les restrictions indiquées ci-dessous :

_____ **Teneur maximale en 100 g**

— **du produit prêt à consommer**

— **(sauf indication contraire)**

4.1 _____ **Agents** _____ **épaississants**

4.1.1 Gomme de caroube[†] _____ 0,2 g

4.1.2 Gomme de guar 0, _____ 2 g

4.1.3 Phosphate de diamidon } _____

4.1.4 Phosphate de diamidon acétylé _____ } _____ 6 g, seul _____ ou

4.1.5 Phosphate de diamidon phosphaté _____ } _____ en combinaison

4.1.6 Hydroxypropylamidon _____ }

4.1.7 Adipate d'amidon acétylé _____ } _____ 6 g, seul ou

4.1.8 Glycérol d'amidon _____ } _____ en combinaison

4.1.9 Glycérol d'amidon acétylé _____ } _____

4.1.10 Pectine non amidonnée 1 g dans les conserves à base de fruits

— aliments pour bébés uniquement

4.2 _____ **Émulsifiants**

4.2.1 Lécithine _____ 0,5 g

4.2.2 Mono- et diglycérides _____ 0,15 g

4.3 _____ **Agents d'** _____ **ajustement du pH**

4.3.1 Hydrogénocarbonate de sodium _____ } _____ Limité par les bonnes pratiques de fabrication

4.3.2 Carbonate de sodium _____ } _____ pratique et dans la limite de _____ sodium dans la section 3.1.3

4.3.3 Hydrogénocarbonate de potassium _____ } _____ Limité par une bonne fabrication

4.3.4 Carbonate de calcium _____ } _____ pratique

4.3.5 Acide citrique et sel de sodium 0,5 g et dans la limite de _____ sodium dans la section 3.1.3

4.3.6 L(+) Acide lactique 0, _____ 2 g

4.3.7 Acide acétique 0, _____ 5 g

4.4 _____ **Antioxydants**

4.4.1 Concentré de tocophérols mélangés _____ } 300 mg/kg de matière grasse, seuls ou en mélange

4.4.2 □ Tocophérol } combinaison

4.4.3 Palmitate de L-ascorbyle 200 mg/kg de graisse

4.4.4 Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et de potassium 0,5 g/kg, exprimé en acide ascorbique

_____ et dans la limite de la teneur en sodium indiquée au point

3.1.3

4.5 _____ **Aromatisants**

4.5.1 Extrait de vanille _____ Limité par les bonnes pratiques de fabrication

4.5.2 Ethylvanilline ————— 7 mg

4.5.3 Vanilline ————— 7 mg

7. EMBALLAGE

Le produit doit être emballé dans des récipients qui préservent les qualités hygiéniques et autres de la denrée alimentaire. S'il est prêt à être consommé, il doit être emballé dans des récipients hermétiquement fermés ; ~~l'azote et le dioxyde de carbone peuvent être utilisés comme milieux d'emballage.~~

C. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE (CXS 74-1981)

3.9 Aromatisants

Les aromatisants suivants peuvent être utilisés :

- Extraits naturels de fruits et extrait de vanille : GMP
- Éthylvanilline et vanilline : ————— 7 mg/100 g RTU

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les régulateurs d'acidité, les agents antiagglomérants, les antioxydants, les supports, les émulsifiants, les gaz d'emballage, les agents levants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.2 Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la **catégorie 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) de la norme CXS 192-1995** ou dans les *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et aux enfants* (CXG 10-1979) peuvent être présents dans les aliments **conformes à la section 2.1** de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris un additif alimentaire) utilisé pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes :

- a) La quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la limite maximale spécifiée ; et
- b) La denrée alimentaire dans laquelle l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert figurant dans le préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

4.3 Aromatisants

<u>Nom de l'aromatisant</u>	<u>Niveau d'utilisation maximum</u>
<u>Extraits naturels de fruits et extrait de vanille</u>	<u>BPF</u>
<u>Éthyl-vanilline</u>	<u>70 mg/kg</u>
<u>Vanilline</u>	<u>70 mg/kg</u>

Les additifs suivants sont autorisés dans la préparation des aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, tels que décrits à la section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit, prêt à la consommation, préparé selon les instructions du fabricant, sauf indication contraire).

<u>N° SIN.</u>		<u>Limite maximale</u>
Émulsifiants		
322	Lécithines	1500 mg
471	Mono- et diglycérides	500 mg
472a	Esters acétiques et d'acides gras du glycérol	Seul ou en combinaison

472b	Esters de glycérol de l'acide lactique et de l'acide gras		
472c	Esters citriques et d'acides gras du glycérol		
Régulateurs d'acidité			
500 ii	Hydrogénocarbonate de sodium	BPF	
501 ii	Hydrogénocarbonate de potassium	BPF	
170 i	Carbonate de calcium	BPF	
270	L(+) Acide lactique	BPF	
330	Acide citrique	BPF	
260	Acide acétique	BPF	
261	Acétates de potassium		
262 i	Acétate de sodium		
263	Acétate de calcium		
296	Acide malique (DL) – Forme L(+) uniquement		
325	Lactate de sodium (solution) – Forme L(+) uniquement		
326	Lactate de potassium (solution) – Forme L(+) uniquement		
327	Lactate de calcium – Forme L(+) uniquement		
331 i	Citrate monosodique		
331 ii	Citrate trisodique		
332 i	Citrate monopotassique	BPF	
332 ii	Citrate tripotassique		
333	Citrate de calcium		
507	Acide chlorhydrique		
524	Hydroxyde de sodium		
525	Hydroxyde de potassium		
526	Hydroxyde de calcium		
575	Glucono-delta-lactone		BPF
334	Acide L(+) Tartrique – Forme L(+) uniquement		500 mg
335 ii	Tartrate disodique		Seul ou en combinaison
337	Tartrate de potassium et de sodium L(+) Forme L(+) uniquement	Tartrates comme r�sides dans les biscuits et les biscottes	
338	Acide orthophosphorique	Uniquement pour l'ajustement du pH 440 mg Seul ou en combinaison avec le phosphore	
339 i	Orthophosphate monosodique		
339 ii	Orthophosphate disodique		
339 iii	Orthophosphate trisodique		
340 i	Orthophosphate monopotassique		
340 ii	Orthophosphate dipotassique		
340 iii	Orthophosphate tripotassique		

341 i	Orthophosphate monocalcique	
341 ii	Orthophosphate dicalcique	
341 iii	Orthophosphate tricalcique	
Antioxydants		
306	Concentré de tocophérols mixtes	300 mg/kg de base de graisse ou d'huile, seuls ou en combinaison
307	Alpha-tocophérol	
304	Palmitate de L-ascorbyle	200 mg/kg de graisse
300	Acide L-ascorbique	50 mg, exprimés en acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium	
303	Ascorbate de potassium	
302	Ascorbate de calcium	20 mg, exprimés en acide ascorbique
Agents de levage		
503 i	Carbonate d'ammonium	Limité par les BPF
503 ii	Carbonate d'hydrogène ammoniacal	
500 i	Carbonate de sodium	
500 ii	Hydrogénocarbonate de sodium	
Épaississants		
410	Gemme de caroube	1000 mg en une seule fois ou en association
412	Gemme de guar	
414	Gemme arabique	
415	Gemme xanthane	
440	Pectines (amidonnées et non amidonnées)	2000 mg dans les aliments à base de céréales sans gluten
1404	Amidon oxydé	5000 mg Seul ou en combinaison
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon estérifié par l'anhydride acétique	
1450	Succinate d'octényle d'amidon sodique	
1451	Amidon oxydé acétylé	
Agents antiagglomérants		
551	Dioxyde de silicium (amorphe)	200 mg pour les céréales sèches uniquement
Gaz d'emballage		
290	Dioxyde de carbone	BPF

941	Azote	BPF
-----	-------	-----

D. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DU PROJET DE NORME SUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (DE L'ANNEXE II REP23/NFSU)

SECTION A : PRÉPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS PLUS ÂGÉS

4. Additifs alimentaires

4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.1.2 (Formules de suivi) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Les additifs suivants sont autorisés²²⁾ :

INS	Additif	Teneur maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation
4.1 Épaississants		
412	Gomme de guar	0.1 g
410	Gomme de caroube	0.1 g
1412	Phosphate de diamidon	0,5 g seul ou en combinaison dans les produits à base de soja uniquement ; 2,5 g seuls ou en combinaison dans les produits à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés uniquement
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
407	Carraghénane	0,03 g seul ou en combinaison dans les produits à base de lait et de soja uniquement ; 0,1 g seul ou en combinaison dans les produits liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés uniquement
440	Pectines	1 g
4.2 Émulsifiants		
322(i)	Lécithine	0.5 g
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	0.4 g
4.3 Régulateurs d'acidité		
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium	Limité par les BPF Dans les limites du sodium indiquées au point 3.1
500(i)	Carbonate de sodium	
331(i)	Citrate de sodium dihydrogène	
331(iii)	Citrate trisodique	
524	Hydroxyde de sodium	
501(ii)	Hydrogénocarbonate de potassium	Limité par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	
332(i)	Citrate de potassium dihydrogène	
332(ii)	Citrate tripotassique	
525	Hydroxyde de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	Limité par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limité par les BPF
330	Acide citrique	Limité par les BPF

4.4 Antioxydants		
307b	Concentré de tocophérols, mélangé	3 mg seuls ou en association
307a	Tocophérol, d-alpha	
307c	Tocophérol, dl-alpha	
304	Palmitate d'ascorbyle	5 mg seuls ou en combinaison, exprimés en acide ascorbique (SIN 300, 301, 302, 304) Dans les limites du sodium indiquées au point 3.1
300	Acide ascorbique, L-	
301	Ascorbate de sodium	
302	Ascorbate de calcium	
4.5 Gaz d'emballage		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF

²²⁾ Le tableau des dispositions relatives aux additifs alimentaires est fourni à titre d'information uniquement. Après l'achèvement des travaux d'alignement de la norme CXS 156-1987, le tableau sera remplacé par une référence générale à la NGAA, comme indiqué ci-dessous :

"Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les épaississants et les gaz d'emballage utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)* dans la catégorie d'aliments 13.1.2 (formules de suivi) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.62 Aromatisants

Aucun arôme n'est autorisé dans ce produit.

4.73 -Principe de report

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans cette section **catégorie d'aliments 13.1.2 (formules de suivi) de la norme CXS 192-1995** ou dans les *listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CXG 10-1979)* peuvent être présents dans les aliments décrits à la section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert provenant d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris un additif alimentaire) utilisé pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes :

- a) La quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la limite maximale spécifiée ; et
- b) La denrée alimentaire dans laquelle l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert figurant dans le préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)*.

SECTION B : BOISSON POUR JEUNES ENFANTS AVEC AJOUTS DE NUTRIMENTS OU PRODUIT POUR JEUNES ENFANTS AVEC AJOUTS DE NUTRIMENTS OU BOISSON POUR JEUNES ENFANTS OU PRODUIT POUR JEUNES ENFANTS

4. Additifs alimentaires

4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.1.2 (Formules de suivi) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Les additifs suivants sont autorisés :¹⁴

SIN	Additif	Teneur maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation
4.1 Épaississants		
412	Gomme de guar	0.1 g
410	Gomme de caroube	0.1 g
1412	Phosphate de diamidon	0,5 g seul ou en combinaison dans les produits à base de soja uniquement ; 2,5 g seuls ou en combinaison dans les produits à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés uniquement
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
407	Carraghénane	0,03 g seul ou en combinaison dans les produits à base de lait et de soja uniquement ; 0,1 g seul ou en combinaison dans les produits liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés uniquement
440	Pectines	1 g
4.2 Émulsifiants		
322(i)	Lécithine	0.5 g
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	0.4 g
4.3 Régulateurs d'acidité		
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium	Limité par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	
331(i)	Citrate de sodium dihydrogène	
331(iii)	Citrate trisodique	
524	Hydroxyde de sodium	
501(ii)	Hydrogénocarbonate de potassium	Limité par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	
332(i)	Citrate de potassium dihydrogène	
332(ii)	Citrate tripotassique	
525	Hydroxyde de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	Limité par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limité par les BPF
330	Acide citrique	Limité par les BPF
4.4 Antioxydants		
307b	Concentré de tocophérols, mélangé	3 mg seuls ou en association
307a	Tocophérol, d-alpha	

307e	Tocophérol, dl-alpha	
304	Palmitate d'ascorbyle	5 mg seuls ou en combinaison, exprimés en acide ascorbique (SIN 300, 301, 302, 304)
300	Acide ascorbique, L-	
301	Ascorbate de sodium	
302	Ascorbate de calcium	
4.5 Gaz d'emballage		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF

¹⁴⁾ Le tableau des dispositions relatives aux additifs alimentaires est fourni à titre d'information uniquement. Après l'achèvement des travaux d'alignement de la norme CXS 156-1987, le tableau sera remplacé par une référence générale à la NGAA, comme indiqué ci-dessous :

"Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les épaississants et les gaz d'emballage utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)* dans la catégorie d'aliments 13.1.2 (formules de suivi) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.62 Aromatisants ¹⁵⁾

<u>Nom de l'aromatisant</u>	<u>Niveau d'utilisation maximum</u>
<u>Extraits naturels de fruits</u>	<u>BPF</u>
<u>Extrait de vanille</u>	<u>BPF</u>
<u>Éthyl-vanilline</u>	<u>50 mg/kg</u>
<u>Vanilline</u>	<u>50 mg/kg</u>

Extraits naturels de fruits : GMP

Extrait de vanille : BPF

Éthylvanilline (JECFA n° 893) : 5 mg/100 ml

Vanilline (JECFA n° 889) : 5 mg/ 100 ml

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

¹⁵⁾ Les autorités nationales et/ou régionales peuvent restreindre ou interdire l'utilisation des aromatisants énumérés.

4.73 Principe de report

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la **catégorie 13.1.2 (Formules de suivi) de la présente section de la norme CXS 192-1995** ou dans les *listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CXG 10-1979)* peuvent être présents dans les aliments décrits à la section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert provenant d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris un additif alimentaire) utilisé pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes :

- La quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la limite maximale spécifiée ; et
- La denrée alimentaire dans laquelle l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert figurant dans le préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)*.

E. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISÉES DANS LES RÉGIMES DE CONTRÔLE DU POIDS (CXS 181-1991)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires autorisés par le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires sont autorisés à des niveaux ne dépassant pas l'équivalent de leur dose journalière admissible.

Les additifs alimentaires utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour

les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.4 (préparations diététiques pour l'amincissement et la réduction du poids) ou énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

7. EMBALLAGE

7.1 Le produit doit être emballé dans des récipients qui préservent les qualités hygiéniques et autres de l'aliment. Lorsqu'il se présente sous forme liquide, le produit doit être traité thermiquement et emballé dans des récipients hermétiquement fermés pour garantir la stérilité ; ~~l'azote et le dioxyde de carbone peuvent être utilisés comme milieux d'emballage.~~

F. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES FORMULES DESTINÉES À ÊTRE UTILISÉES DANS LES RÉGIMES AMAIGRISSANTS À TRÈS FAIBLE TENEUR EN ÉNERGIE (CXS 203-1995)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

~~Les additifs alimentaires autorisés par le comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires sont autorisés à des niveaux approuvés par le comité sur les additifs alimentaires et les contaminants.~~

Les additifs alimentaires utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.4 (préparations diététiques pour l'amincissement et la réduction du poids) ou énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

7. EMBALLAGE

7.1 Le produit doit être emballé dans des récipients qui préservent les qualités hygiéniques et autres des aliments. Lorsqu'il se présente sous forme liquide, le produit doit être traité thermiquement et emballé dans des récipients hermétiquement fermés pour garantir la stérilité ; ~~l'azote et le dioxyde de carbone peuvent être utilisés comme milieux d'emballage.~~

G. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES LIGNES DIRECTRICES POUR LES ALIMENTS THÉRAPEUTIQUES PRÊTS À L'EMPLOI (CXG 95-2022)

Modifications des dispositions des lignes directrices relatives aux additifs alimentaires

5.2.2 Additifs alimentaires

5.2.2.1 Les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.3 (aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1)) et seulement certains régulateurs d'acidité, antioxydants, supports, émulsifiants et gaz d'emballage du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

5.2.2.2 La section 4.1 de la norme CXS 192-1995, qui se réfère aux conditions applicables au transfert d'additifs alimentaires des ingrédients et des matières premières dans les denrées alimentaires, s'applique.

~~Seuls les additifs alimentaires énumérés dans cette section (Tableau A : Additifs alimentaires dans la formulation des RUTF) ou dans les *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge* (CXG 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits à la section 4.1 des présentes directives. En dehors d'une addition directe, un additif peut être présent dans les RUTF à la suite d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris un additif alimentaire) utilisé pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes :~~

~~a) L'additif peut être utilisé dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la *norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ;~~

~~b) La quantité d'additif dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la limite maximale d'utilisation spécifiée dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ; et~~

~~c) La denrée alimentaire dans laquelle l'additif est transféré ne contient pas l'additif en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans des conditions technologiques appropriées ou selon de bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert figurant dans le préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS~~

192-1995).

Tableau A : Additifs alimentaires dans la formulation des RUTF

Catégorie fonctionnelle	Additif alimentaire	Système de numérotation international (INS)	Niveau d'utilisation maximum
Émulsifiant	Mono- et di-glycérides d'acides gras	471	4000 mg/kg
	Esters citriques et d'acides gras du glycérol	472e	9000 mg/kg
	Lécithine	322(i)	5000 mg/kg
Antioxydant	Palmitate d'ascorbyle	304	10 mg/kg
	Concentré de tocophérols mélangés	307b	10 mg/kg
	Acide ascorbique, L-	300	BPF
Régulateur d'acidité	Acide citrique	330	BPF
Gaz d'emballage	Azote	941	BPF
	Di oxyde de carbone	290	BPF
Transporteur	Di oxyde de silicium amorphe	551	10 mg/kg

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

(Pour adoption)

PARTIE A : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 2 DE L'ORDRE DU JOUR

A.1- Dispositions de l'Annexe 4 du document CX/FA 21/52/7 sur la mise en attente d'une orientation du Comité du Codex sur les graisses et les huiles en matière de justification technologique

Catégorie d'aliments n° 02.1.2			Huiles et graisses végétales		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
Mono- et diglycérides d'acides gras	471	5/8	2023	10000	356, XS33, XS325R, Nouvelle Note « Pour utilisation en tant qu'antimoussant dans les huiles pour friture conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par une norme individuelle (CODEX STAN 19-1981) et à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) ».

Notes :

- Note 356 À l'exclusion des huiles vierges ou pressées à froid.
 Note XS33 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).
 Note XS325R À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour le beurre de karité non raffiné (CXS 325R-2017).
 Nouvelle note Pour utilisation comme antimoussant dans les huiles pour friture conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par une norme individuelle (CODEX STAN 19-1981) et à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999).

A.2- Dispositions de la catégorie d'aliments 02.1.2 (huiles et graisses végétales) du CCFA52

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	10 000 mg/kg	356, XS33, XS325R, B1	2023
ESTERS SORBITANIQUES D'ACIDES GRAS	491-495	750 mg/kg	356, XS33, XS325R, B1	2023
LACTYLATES STÉAROYLE	DE 481(i), 482(i)	300 mg/kg	356, XS33, XS325R, B1	2023

Notes :

- Note 356 À l'exclusion des huiles vierges ou pressées à froid.
 Note XS33 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).
 Note XS325R À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour le beurre de karité non raffiné (CXS 325R-2017).
 Note B1 Pour utilisation comme émulsifiant dans les huiles de cuisson ou les huiles solides conformes à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) et à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 18-1981) uniquement.

A.3- Les amendements proposés aux notes 488 et 502 de la NGAA

Les nouveaux textes ajoutés sont indiqués en caractères **gras/soulignés**. Les textes dont la suppression est proposée sont indiqués en caractères ~~barrés~~.

- Note 488 Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) : dioxyde de silicium, amorphe (SIN 551), silicate de calcium (SIN 552), silicate de magnésium, synthétique (SIN 553(i)), et talc (SIN 553(iii)) ~~et silicate de potassium (SIN 560)~~, seuls ou en combinaison, comme agents anti-agglomérants pour le traitement de surface des fromages tranchés, coupés, râpés ou râpés uniquement, à 10,000 mg/kg en tant que dioxyde de silicium.
- Note 502 Sauf pour l'utilisation dans le traitement de surface des fromages en tranches, coupés, râpés ou en morceaux uniquement pour les produits conformes à la Norme générale pour les fromages (CXS 283-1978) : dioxyde de silicium amorphe (SIN 551), silicate de calcium (SIN 552), silicate de magnésium synthétique (SIN 553(i)), et talc (SIN 553(iii)) ~~et silicate de potassium (SIN 560)~~ en tant qu'agents antiagglomérants à 10,000 mg/kg, en tant que dioxyde de silicium, seuls ou en combinaison.

PARTIE B : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 3a DE L'ORDRE DU JOUR

B.1- Suppression de la note 301 de la disposition pour les BENZOATES (SIN 210-213) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons "sportives", "énergétiques" ou "électrolytes" et les boissons en particules

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
BENZOATES	210-213	250mg/kg	13, 304	2023r

Notes :

- Note13 En tant qu'acide benzoïque.
 Note 301 Limite maximale provisoire jusqu'à la CCFA53.

B.2- Insertion de la riboflavine provenant d'*Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) sous l'en-tête de groupe RIBOFLAVINES dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA

Le nouveau texte est indiqué en **gras souligné**. Le texte à supprimer est indiqué en ~~barré~~.

RIBOFLAVINES

- SIN 101(i) Riboflavine synthétique Catégorie fonctionnelle : Colorant
 SIN 101(ii) Riboflavine 5'-phosphate sodique Catégorie fonctionnelle : Colorant
 SIN 101(iii) Riboflavine de *Bacillus subtilis* Catégorie fonctionnelle : Colorant

SIN 101(iv) Riboflavine de *Ashbya gossypii* Catégorie fonctionnelle : Colorant

B.3- Avant-projet de dispositions à adopter dans le tableau 3 de la NGAA (extrait de CCFA53/CRD13)

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, y compris les denrées alimentaires conformes aux normes de produits suivantes
101(i)	Riboflavine synthétique	Colorant	5/8	2023	CS 221-2001, CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	Colorant	5/8	2023	CS 221-2001, CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(ii)	Riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i>	Colorant	5/8	2023	CS 221-2001, CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(iv)	Riboflavine de l' <i>Ashbya gossypii</i>	Colorant	5/8	2023	CS 221-2001, CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978

B.4- Avant-projet de disposition pour adoption dans le tableau 3 de la NGAA (de CX/FA 23/53/3 Add.2)

INS No.	Additif	Catégorie fonctionnel le INS	Étape	Année	Acceptable, y compris les denrées alimentaires conformes aux normes de produits suivantes
134	Extrait de spiruline	Colorant	5/8	2023	

PARTIE C : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 4b DE L'ORDRE DU JOUR**C.1- PROPOSITIONS DE MODIFICATION DES TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA CONCERNANT DIVERSES NORMES POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS****C.1.1 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA : (ordre alphabétique)**

Extraits de rocou, à base de bixine SIN 160b(i) : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	100 mg/kg	8, <u>A253</u>

Extraits de rocou, à base de norbixine SIN 160b(ii) : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	25 mg/kg	185, 485, XS273, <u>XS262</u>

Acide ascorbique, L- SIN 300 : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, Séquestrant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>01.5.1</u>	<u>Lait en poudre et crème en poudre (nature)</u>	<u>BPF</u>	<u>D207, XS290</u>

Esters d'ascorbyle SIN 304, 305 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.5.1	Lait en poudre et crème en poudre (nature)	500 mg/kg	10, <u>D207, XS290</u>

Peroxyde de benzoyle SIN 928 : Catégorie fonctionnelle : Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	100 mg/kg	147, <u>XS331</u>

Hydroxyanisole butylé SIN 320 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.5.1	Lait en poudre et crème en poudre (nature)	100 mg/kg	45, 196, <u>E207, XS290</u>
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	200 mg/kg	15, 130, <u>B253, B256</u>

Hydroxytoluène butylé SIN 321 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.5.1	Lait en poudre et crème en poudre (nature)	200 mg/kg	15, 196, <u>XS207, XS290</u>

02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	200 mg/kg	15, 430, <u>B253, B256</u>
--------	---	-----------	----------------------------

Carbonate de calcium SIN 170(i) : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Agent antiagglomérant, Colorant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>01.5.1</u>	<u>Lait en poudre et crème en poudre (nature)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290, E290</u>
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	<u>XS331</u>

Chlorure de calcium SIN 509 : Catégorie fonctionnelle : Agent raffermissant, stabilisateur, épaississant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

Hydroxyde de calcium SIN 526 : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Raffermissant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

Silicate de calcium SIN 552 : Catégorie fonctionnelle : Agent antiagglomérant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>01.5.1</u>	<u>Lait en poudre et crème en poudre (nature)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290</u>
01.6.1	Fromage non affiné	BPF	488, <u>D262</u> , XS273, XS275
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	<u>XS331</u>

Canthaxanthine SIN 161g : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	15 mg/kg	201, XS221, XS273, XS275, <u>XS262</u>
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	15 mg/kg	214,245, <u>XS256, XS253</u>

Caramel II, caramel au sulfite SIN 150b : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	500 mg/kg	528, <u>XS253</u>

Caramel III, caramel à l'ammoniaque			
--	--	--	--

SIN 150c : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	15 000 mg/kg	201, XS221, XS273, XS275, <u>XS262</u>
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	500 mg/kg	<u>XS253</u>

Caramel IV, caramel sulfite ammoniacal SIN 150d : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	50 000 mg/kg	201, XS221, XS273, XS275, <u>XS262</u>
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	500 mg/kg	214, <u>XS253</u>

Carmins SIN 120 : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	500 mg/kg	161, 178, <u>XS253</u>

Carotènes, bêta, végétaux SIN 160a(ii) : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	600 mg/kg	<u>XS262</u>
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	1000 mg/kg	<u>XS253</u>

Caroténoïdes SIN 160a(i),a(iii),e,f : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	100 mg/kg	489, 490, XS273, <u>XS262</u>

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes de cuivre SIN 141(i), 141(ii) : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	50 mg/kg	161, 484, XS273, XS275, <u>A262</u>

Curcumine SIN 100(i) : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	10 mg/kg	528, <u>D253</u>

Esters diacétyltartriques et gras du glycérol SIN 472e : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.5.1	Lait en poudre et crème en poudre (nature)	10000 mg/kg	<u>XS207, XS290</u>

02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	10000 mg/kg	359, H253
--------	---	-------------	------------------

Tétra-acétates d'éthylène diamine SIN 385, 386 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Conservateur, Séquestrant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	100 mg/kg	21, XS253

Hydroxybenzoates, para SIN 214, 218 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	300 mg/kg	27, XS256, XS253

phosphate de diamidon hydroxypropylé SIN 1442 : Catégorie fonctionnelle : Agent antiagglomérant, émulsifiant, stabilisant, épaississant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.5.1	Lait en poudre et crème en poudre (nature)	BPF	D290, XS207
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	XS331

Indigotine (carmin d'indigo) SIN 132 : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	200 mg/kg	3, XS221, XS273, XS275, XS262

Citrates d'isopropyle SIN 384 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, Conservateur, Séquestrant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	100 mg/kg	XS253

Ester éthylique de l'arginate laurique SIN 243 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	200 mg/kg	XS221, XS273, XS275, XS262
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	200 mg/kg	214, 215, XS256, XS253

Lécithine SIN 322(i) : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, émulsifiant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	XS331

Carbonate de magnésium SIN 504(i) : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>01.5.1</u>	<u>Lait en poudre et crème en poudre (nature)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290, E290</u>
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	<u>XS331</u>

Carbonate d'hydroxyde de magnésium SIN 504(ii) : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>01.5.1</u>	<u>Lait en poudre et crème en poudre (nature)</u>	<u>BPF</u>	<u>E290</u>

Oxyde de magnésium SIN 530 : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>01.5.1</u>	<u>Lait en poudre et crème en poudre (nature)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290</u>
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	<u>XS331</u>

Silicate de magnésium synthétique SIN 553(j) : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>01.5.1</u>	<u>Lait en poudre et crème en poudre (nature)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290</u>
01.6.1	Fromage non affiné	BPF	488, <u>D262</u> , XS273, XS275
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	<u>XS331</u>

Cellulose microcristalline (gel de cellulose) SIN 460(i) : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>01.5.1</u>	<u>Lait en poudre et crème en poudre (nature)</u>	<u>BPF</u>	<u>D290, XS207</u>
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	<u>XS331</u>

Natamycine (Pimaricine) SIN 235 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	40 mg/kg	3, 80, 486, XS273, XS275, <u>B262</u>

Nisine SIN 234 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes

01.6.1	Fromage non affiné	12,5 mg/kg	233, B262
--------	--------------------	------------	------------------

Phosphates SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542 : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, antioxydant, émulsifiant, sel émulsifiant, raffermissant, agent de traitement des farines, humectant, conservateur, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.3.1	Lait concentré (nature)	880 mg/kg	33, A281282
01.5.1	Lait en poudre et crème en poudre (nature)	4400 mg/kg	33, B207, B290, C207, A290,
01.6.1	Fromage non affiné	4400 mg/kg	33, 487, 495, 496, C262, E262
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	4400 mg/kg	33, XS331
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	2200 mg/kg	33, 530, E253, F253

Polydiméthylsiloxane SIN 900a : Catégorie fonctionnelle : Agent antiagglomérant, Antimoussant, Émulsifiant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.5.1	Lait en poudre et crème en poudre (nature)	10 mg/kg	XS207, XS290
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	10 mg/kg	152, I253

Esters polyglycériques d'acides gras SIN 475 : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	5000 mg/kg	359, H253

Polysorbates SIN 432-436 : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Stabilisant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	80 mg/kg	38, XS221, XS273, XS275, XS262
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	10000 mg/kg	360, 364, H253

Ponceau 4R (rouge cochenille A) SIN 124 : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	100 mg/kg	3, 161, XS221, XS273, XS275, XS262

Carbonate de potassium SIN 501(i) : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Stabilisateur			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	XS331

Chlorure de potassium SIN 508 : Catégorie fonctionnelle : Agent raffermissant, exhausteur de goût, stabilisateur, épaississant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

Citrate de potassium dihydrogène SIN 332(i) : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

Hydrogénocarbonate de potassium SIN 501(ii) : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Agent de levage, Stabilisateur			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

Hydroxyde de potassium SIN 525 : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

Cellulose en poudre SIN 460(ii) : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, Agent de charge, Émulsifiant, Agent de glaçage, Humectant, Stabilisant, Épaississant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>01.5.1</u>	<u>Lait en poudre et crème en poudre (nature)</u>	<u>BPF</u>	<u>D290, XS207</u>
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	<u>XS331</u>

Gallate de propyle SIN 310 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.5.1	Lait en poudre et crème en poudre (nature)	200 mg/kg	15, 75, 196, <u>XS207, XS290</u>
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	200 mg/kg	15, 430, <u>B253, B256</u>

Esters d'acides gras du propylène glycol SIN 477 : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	20000 mg/kg	<u>XS253</u>

Riboflavines SIN 101(i), (ii), (iii) : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	300 mg/kg	491, XS273, XS275

Dioxyde de silicium amorphe SIN 551 : Catégorie fonctionnelle : Agent antiagglomérant, Antimoussant, Support,			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.5.1	Lait en poudre et crème en poudre (nature)	BPF	C207, D290
01.6.1	Fromage non affiné	BPF	3, 488, D262, XS273, XS275
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	<u>XS331</u>

Silicate de sodium et d'aluminium SIN 554 : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	1140 mg/kg	6, <u>XS331</u>

Ascorbate de sodium SIN 301 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.5.1	Lait en poudre et crème en poudre (nature)	BPF	317, D207, XS290

Carbonate de sodium SIN 500(i) : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent de levage, Stabilisant, Épaississant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

Citrate de sodium dihydrogène SIN 331(i) : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

Hydrogénocarbonate de sodium SIN 500(ii) : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Agent de levage, Stabilisateur, Épaississant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

Hydroxyde de sodium SIN 524 : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

Sesquicarbonate de sodium SIN 500(iii) : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de levage			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

Sorbates SIN 200, 202, 203 : Conservateur			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	1000 mg/kg	42, 223, 492, 494, <u>B262</u>
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	2000 mg/kg	42, 529, <u>G253</u>

Esters sorbitaniques d'acides gras SIN 491-495 : Émulsifiant, Stabilisant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	10000 mg/kg	359, <u>H253</u>

Lactylates de stéaroyle SIN 481(i), 482(i) : émulsifiant, agent de traitement des farines, agent moussant, stabilisant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	10000 mg/kg	<u>359, H253</u>

Citrate de stéaryle SIN 484 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, émulsifiant, séquestrant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	100 mg/kg	15, <u>XS253</u>

Esters de saccharose SIN 473, 473a, 474 : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisateur			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	10000 mg/kg	360, <u>H253</u>

Jaune soleil FCF SIN 110 : Catégorie fonctionnelle : Colorant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	300 mg/kg	3, XS221, XS273, XS275, <u>XS262</u>

Talc SIN 553(iii) : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, Agent de glaçage, Épaississant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>01.5.1</u>	<u>Lait en poudre et crème en poudre (nature)</u>	<u>BPF</u>	<u>C207, D290</u>

Talc SIN 553(iii) : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, Agent de glaçage, Épaississant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	BPF	3, 488, <u>D262</u> , XS273, XS275
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	<u>XS331</u>

Butylhydroquinone tertiaire SIN 319 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	200 mg/kg	15, 430, <u>XS253</u> , <u>B256</u>

L'huile de soja oxydée thermiquement interagit avec les mono- et diglycérides d'acides gras SIN 479 : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	5000 mg/kg	531, <u>XS253</u>

Thiodipropionates SIN 388, 389 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	200 mg/kg	46, <u>XS253</u>

Tocophérols SIN 307a, b, c : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.6.1	Fromage non affiné	200 mg/kg	168, 351, XS221, XS273, <u>XS262</u>
01.8	Lactosérum et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	200 mg/kg	<u>XS331</u>

Citrate tripotassique SIN 332(ii) : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

Citrate trisodique SIN 331(iii) : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant			
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
01.8.2	Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum	BPF	<u>XS331</u>

C.1.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA : (ordre numérique des catégories d'aliments)

Catégorie d'aliments 01.3.1 : Lait concentré (nature)			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	880 mg/kg	33, <u>A281282</u>

Catégorie d'aliments 01.5.1 : Lait et crème en poudre (nature)			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Acide ascorbique, L-	300	BPF	D207, XS290
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	10, D207, XS290
Hydroxyanisole butylé	320	100 mg/kg	15, 196, E207, XS290
Hydroxytoluène butylé	321	200 mg/kg	15, 196, XS207, XS290
Carbonate de calcium	170(i)	BPF	C207, D290, E290
Silicate de calcium	552	BPF	C207, D290
Esters diacétyltartriques et gras du glycérol	472e	10000 mg/kg	XS207, XS290
Phosphate de diamidon hydroxypropylé	1442	BPF	D290, XS207
Carbonate de magnésium	504(i)	BPF	C207, D290, E290
Carbonate acide de magnésium	504(ii)	BPF	E290
Oxyde de magnésium	530	BPF	C207, D290
Silicate de magnésium synthétique	553(i)	BPF	C207, D290
Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	460(i)	BPF	D290, XS207
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	4400 mg/kg	33, B207 B290, C207, A290,
Polydiméthylsiloxane	900a	10 mg/kg	XS207, XS290
Cellulose en poudre	460(ii)	BPF	D290, XS207
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	15, 75, 196, XS207, XS290
Dioxyde de silicium amorphe	551	BPF	C207, D290
Ascorbate de sodium	301	BPF	317, D207, XS290
Talc	553(iii)	BPF	C207, D290

Catégorie d'aliments 01.6.1 Fromage non affiné			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Extraits de rocou - à base de norbixine	160b(ii)	25 mg/kg	185, 485, XS273, XS262
Silicate de calcium	552	BPF	488, D262 , XS273, XS275
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	201, XS221, XS273, XS275, XS262
Caramel III, caramel à l'ammoniaque	150c	15000 mg/kg	201, XS221, XS273, XS275, XS262
Caramel IV, caramel sulfite ammoniacal	150d	50000 mg/kg	201, XS221, XS273, XS275, XS262
Carotènes, bêta, végétaux	160a(ii)	600 mg/kg	XS262
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	489, 490, XS273, XS262

Catégorie d'aliments 01.6.1 Fromage non affiné			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes de cuivre	141(i), (ii)	50 mg/kg	161, 484, XS273, XS275, A262
Indigotine (carmin d'indigo)	132	200 mg/kg	3, XS221, XS273, XS275, XS262
Ester éthylique de l'arginate laurique	243	200 mg/kg	XS221, XS273, XS275, XS262
Silicate de magnésium synthétique	553(i)	BPF	488, D262 , XS273, XS275
Natamycine (Pimaricine)	235	40 mg/kg	3, 80, 486, XS273, XS275, B262
Nisine	234	12,5 mg/kg	233, B262
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	4400 mg/kg	33, 487, 495, 496, C262, E262
Polysorbates	432-436	80 mg/kg	38, XS221, XS273, XS275, XS262
Ponceau 4R (rouge cochenille A)	124	100 mg/kg	3, 161, XS221, XS273, XS275, XS262
Riboflavines	101(i), (ii), (iii)	300 mg/kg	491, XS273, XS275
Dioxyde de silicium amorphe	551	BPF	3, 488, D262 , XS273, XS275
Sorbates	200, 202, 203	1000 mg/kg	42, 223, 492, 494, B262
Jaune soleil FCF	110	300 mg/kg	3, XS221, XS273, XS275, XS262
Talc	553(iii)	BPF	3, 488, D262 , XS273, XS275
Tartrates	334, 335(ii), 337	1500 mg/kg	45, 351, XS262
Tocophérols	307a, b, c	200 mg/kg	168, 351, XS221, XS273, XS262

Catégorie d'aliments 01.8 : Lactosérum et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum

Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Tocophérols	307a, b, c	200 mg/kg	XS331

Catégorie d'aliments 01.8.2 : Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum

Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Peroxyde de benzoyle	928	100 mg/kg	147, XS331
Carbonate de calcium	170(i)	10000 mg/kg	XS331
Chlorure de calcium	509	BPF	XS331
Hydroxyde de calcium	526	BPF	XS331
Silicate de calcium	552	10000 mg/kg	XS331
Phosphate diamidon hydroxypropylé	1442	10000 mg/kg	XS331
Lécithine	322(i)	BPF	XS331
Carbonate de magnésium	504(i)	10000 mg/kg	XS331
Oxyde de magnésium	530	10000 mg/kg	XS331
Silicate de magnésium synthétique	553(i)	10000 mg/kg	XS331
Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	460(i)	10000 mg/kg	XS331

Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix) 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	4400 mg/kg	33, <u>XS331</u>
Carbonate de potassium	501(i)	BPF	<u>XS331</u>
Chlorure de potassium	508	BPF	<u>XS331</u>
Citrate de potassium dihydrogène	332(i)	BPF	<u>XS331</u>
Hydrogénocarbonate de potassium	501(ii)	BPF	<u>XS331</u>
Hydroxyde de potassium	525	BPF	<u>XS331</u>
Cellulose en poudre	460(ii)	10000 mg/kg	<u>XS331</u>
Dioxyde de silicium amorphe	551	10000 mg/kg	<u>XS331</u>
Silicate de sodium et d'aluminium	554	1140 mg/kg	6, <u>XS331</u>
Carbonate de sodium	500(i)	BPF	<u>XS331</u>
Citrate de sodium dihydrogène	331(i)	BPF	<u>XS331</u>
Hydrogénocarbonate de sodium	500(ii)	BPF	<u>XS331</u>
Hydroxyde de sodium	524	BPF	<u>XS331</u>
Sesquicarbonate de sodium	500(iii)	BPF	<u>XS331</u>
Talc	553(iii)	10000 mg/kg	<u>XS331</u>
Citrate tripotassique	332(ii)	BPF	<u>XS331</u>
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	<u>XS331</u>

Catégorie d'aliments 02.2.2 : Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner

Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Extraits de rocou - à base de bixine	160b(i)	100 mg/kg	8, <u>A253</u>
Benzoates	210-213	1000 mg/kg	13, 529, <u>XS253</u>
Hydroxyanisole butylé	320	200 mg/kg	15, 430, <u>B253, B256</u>
Hydroxytoluène butylé	321	200 mg/kg	15, 430, <u>B253, B256</u>
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	214, 215, <u>XS256, XS253</u>
Caramel II, caramel au sulfite	150b	500 mg/kg	528, <u>XS253</u>
Caramel III, caramel à l'ammoniaque	150c	500 mg/kg	<u>XS253</u>
Caramel IV, caramel sulfite ammoniacal	150d	500 mg/kg	214, <u>XS253</u>
Carmins	120	500 mg/kg	161, 178, <u>XS253</u>
Carotènes, <i>bêta</i> , végétaux	160a(ii)	1000 mg/kg	<u>XS253</u>
Curcumine	100(i)	10 mg/kg	528, <u>D253</u>
Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol	472e	10000 mg/kg	<u>359, H253</u>
Tétra-acétates d'éthylène diamine	385, 386	100 mg/kg	21, <u>XS253</u>
Hydroxybenzoates, Para-	214, 218	300 mg/kg	27, <u>XS256, XS253</u>
Citrates d'isopropyle	384	100 mg/kg	<u>XS253</u>
Ester éthylique de l'arginate laurique	243	200 mg/kg	214, 215, <u>XS256, XS253</u>
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii). (iii), 342(i),(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	33, 530, <u>E253, F253</u>
Polydiméthylsiloxane	900a	10 mg/kg	152, <u>I253</u>
Esters polyglycériques d'acides gras	475	5000 mg/kg	359, <u>H253</u>

Catégorie d'aliments 02.2.2 : Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Polysorbates	432-436	10000 mg/kg	360, 364, H253
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	15, 430, B253, B256
Esters d'acides gras du propylène glycol	477	20000 mg/kg	XS253
Sorbates	200, 202, 203	2000 mg/kg	42, 529, G253
Esters sorbitaniques d'acides gras	491-495	10000 mg/kg	359, H253
Lactylates de stéaroyle	481(i), 482(i)	10000 mg/kg	359, H253
Citrate de stéaryle	484	100 mg/kg	15, XS253
Esters de saccharose	473, 473a, 474	10000 mg/kg	360, H253
Butylhydroquinone tertiaire	319	200 mg/kg	15, 430, XS253, B256
L'huile de soja oxydée thermiquement interagit avec les mono- et diglycérides d'acides gras	479	5000 mg/kg	531, XS253
Thiodipropionates	388, 389	200 mg/kg	46, XS253

NOTES À LA NGAA

XS207 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les laits en poudre et les crèmes en poudre (CXS 207-1999).

XS290 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les produits à base de caséine comestible (CXS 290-1995).

B207 : Pour utilisation dans les produits conformes aux normes pour les poudres de lait et les crèmes en poudre (CXS 207-1999) et les produits à base de caséine comestible (CXS 290-1995) : acide phosphorique (SIN 338), dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate diammonique (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), dihydrogénodiphosphate de magnésium (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), comme régulateurs de l'acidité uniquement, seuls ou en combinaison à 4.400 mg/kg.

C207 Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les produits laitiers et la crème en poudre (CXS 207-1999) : phosphate d'os (SIN 542), carbonate de calcium (SIN 170(i)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), silicate de calcium (SIN 552), carbonate de magnésium (SIN 504(i)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), oxyde de magnésium (SIN 530), silicate de magnésium synthétique (SIN 553(i)), dioxyde de silicium amorphe (SIN 551), talc (SIN 553(iii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)) et phosphate d'os (SIN 542) comme agent antiagglomérants uniquement, seuls ou en combinaison à 10.000 mg/kg.

D207 Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les laits en poudre et les crèmes en poudre (CXS 207-1999) : acide ascorbique, L- (SIN 300), palmitate d'ascorbyle (SIN 304), stéarate d'ascorbyle (SIN 305) et ascorbate de sodium (SIN 301), en tant qu'antioxydants uniquement, seuls ou en combinaison à 500 mg/kg, exprimés en acide ascorbique.

E207 Sur la base de la graisse ou de l'huile, à l'exception de l'utilisation dans des produits conformes à la norme pour les laits en poudre et les crèmes en poudre (CXS 207-1999).

A290 Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les produits à base de caséine comestible (CXS 290-1995) : polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)),

- polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), comme régulateurs de l'acidité uniquement, seuls ou en combinaison à 2 200 mg/kg.
- B290 :** Pour utilisation dans les produits conformes à la norme sur les produits de caséine comestible (CXS 290-1995) : acide phosphorique (SIN 338), dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate dihydrogène de calcium (SIN 341(i)), phosphate d'hydrogène de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), phosphate dihydrogène d'ammonium (SIN 342(i)), phosphate d'hydrogène diammonique (SIN 342(ii)), phosphate dihydrogène de magnésium (SIN 343(i)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), dihydrogénodiphosphate de magnésium (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), comme régulateurs de l'acidité uniquement, seuls ou en combinaison à 4.400 mg/kg.
- D290** Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les produits à base de caséine comestible (CXS 290-1995) : phosphate d'os (SIN 542), carbonate de calcium (SIN 170(i)), silicate de calcium (SIN 552), phosphate de diamidon hydroxypropylé (SIN 1442), carbonate de magnésium (SIN 504(i)), oxyde de magnésium (SIN 530), silicate de magnésium, synthétique (SIN 553(i)), cellulose microcristalline (gel de cellulose) (SIN 460(i)), cellulose en poudre (SIN 460(ii)), dioxyde de silicium, amorphe (SIN 551,), talc (SIN 553(iii)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)) et phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), en tant qu'agent antiagglomérants uniquement, seuls ou en combinaison à 4 400 mg/kg, la quantité totale de phosphore ne devant pas excéder 4 400 mg/kg.
- E290 :** Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les produits à base de caséine comestible (CXS 290-1995) en tant que régulateur d'acidité.
- XS253** À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006).
- A253** Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006) à 20 mg/kg.
- B253** Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006), uniquement destinés à des fins de cuisson : gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, hydroxyanisole butylé (SIN 320) à 200 mg/kg ou hydroxytoluène butylé (SIN 321) à 75 mg/kg, seuls ou en combinaison à 200 mg/kg.
- D253** Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006), à 5 mg/kg.
- E253** Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006) : phosphate dihydrogène de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate dihydrogène de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate dihydrogène de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate diammonique (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), phosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), diphosphate de magnésium (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), comme stabilisants et/ou épaississants uniquement, seuls ou en combinaison pour les matières grasses laitières à tartiner ayant une teneur en matières grasses laitières inférieure à 70%, à 880 mg/kg.
- F253** Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006) : acide phosphorique (SIN 338), dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), dihydrogénophosphate de

- calcium (SIN 341(i)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate diammonique (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), phosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), dihydrogénodiphosphate de magnésium (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de calcium sodique (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), pour utilisation comme régulateurs d'acidité uniquement, seuls ou en combinaison à 880 mg/kg.
- G253** Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006), à 2000 mg/kg pour les teneurs en matières grasses <59%, et à 1000 mg/kg pour les teneurs en matières grasses ≥59%.
- H253** Sauf pour une utilisation dans des produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006), en tant qu'émulsifiant uniquement.
- I253** Sauf pour une utilisation dans des produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006), uniquement dans les matières grasses laitières à tartiner en tant qu'antimoussant.
- B256** Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007) : gallate de propyle (SIN 310), butylhydroquinone tertiaire (SIN 319), hydroxyanisole butylé (SIN 320) et hydroxytoluène butylé (SIN 321), seuls ou en combinaison à 200 mg/kg.
- XS262** À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la mozzarella (CXS 262-2006).
- A262** Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour la mozzarella (CXS 262-2006) à 5 mg/kg, dans la masse de fromage uniquement, pour obtenir les caractéristiques de couleur du produit.
- B262 :** Comprend l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour la mozzarella (CXS 262-2006), à l'exception du traitement de surface des produits à forte humidité conditionnés dans un liquide, en tenant compte du tableau des classes fonctionnelles de la norme CXS 262-2006.
- C262** Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour la mozzarella (CXS 262-2006) : phosphate dihydrogène de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate dihydrogène de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate dihydrogène de calcium (SIN 341(i)), phosphate d'hydrogène de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate diammonique (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 450(vii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), en tant que stabilisants à 4400 mg/kg en tant que phosphore, seuls ou en combinaison, dans la masse de fromage uniquement.
- D262** Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour la mozzarella (CXS 262-2006) : silicate de calcium (SIN 552), silicate de magnésium, synthétique (SIN 553(i)), dioxyde de silicium, amorphe (SIN 551) et talc (SIN 553(iii)) pour le traitement de surface de la mozzarella à faible teneur en eau tranchée, coupée, râpée ou râpée ou pour le traitement de surface de la mozzarella à forte teneur en eau râpée et/ou en dés, en tant qu'agent antiagglomérants uniquement à 10,000 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que dioxyde de silicium.
- E262** Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour la mozzarella (CXS 262-2006) : acide phosphorique (SIN 338) dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), phosphate d'hydrogène de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate diammonique (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de

magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), dihydrogénodiphosphate de magnésium (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), en tant que régulateurs de l'acidité à 880 mg/kg en tant que phosphore, seuls ou en combinaison, dans la masse de fromage uniquement.

A28**1282**

Sauf pour utilisation dans les produits conformes aux normes pour les laits évaporés (CXS 281-1971) et les laits concentrés sucrés (CXS 282-1971) : acide phosphorique (SIN 338), dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate diammonique (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), dihydrogénodiphosphate de magnésium (SIN 450 (ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), comme régulateurs d'acidité uniquement, à 1000 mg/kg en tant que phosphore, seuls ou en combinaison.

XS331

À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poudres de perméat laitier (CXS 331-2017).

C.1.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DU GSFA**Modifications du tableau 3 de la NGA**

INS No.	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Allocation spécifique dans les normes de produits suivantes ¹
260	Acide acétique glacial	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)</u>
472a	Esters acétiques et d'acides gras du glycérol	Émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
1401	Amidon traité à l'acide	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>

406	Agar	Agent de charge, support, émulsifiant, gélifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisant, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse fromagère uniquement)</u>
400	Acide alginique	Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, gélifiant, agent d'enrobage, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
1402	Amidon traité par voie alcaline	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
403	Alginate d'ammonium	Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, gélifiant, agent d'enrobage, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
503(i)	Carbonate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent de levage	1999	<u>CS 290-1995</u>
503(ii)	Carbonate d'hydrogène ammoniacal	Régulateur de l'acidité, Agent de levage	1999	<u>CS 290-1995</u>
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS 290-1995</u>
1403	Amidon blanchi	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
263	Acétate de calcium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisateur	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement), CS 290-1995</u>
404	Alginate de calcium	Antimoussant, Agent de charge, Support, Agent moussant, Gélifiant, Agent de glaçage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Affermissant, Agent	1999	<u>CS 262-2006 (uniquement pour la masse de fromage), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>

		de traitement des farines, Stabilisant		
509	Chlorure de calcium	Agent raffermissant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971</u>
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, Raffermissant, Séquestrant	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)</u>
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent raffermissant	1999	<u>CS 253-2006, CS 290-1995</u>
327	Lactate de calcium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Agent raffermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant	1999	<u>CS 253-2006, CS 262-2006 (uniquement pour la masse de fromage), CS 290-1995</u>
352(ii)	Malate de calcium, D, L-	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)</u>
282	Propionate de calcium	Conservateur	1999	<u>CS 262-2006 (voir le tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006)</u>
410	Gomme de caroube	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse fromagère uniquement)</u>
407	Carraghénane	Agent de charge, support, émulsifiant, gélifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisant, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse fromagère uniquement), CS 281-1971, CS 282-1971</u>
140	Chlorophylles	Couleur	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse fromagère uniquement, voir le tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006)</u>
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)</u>
472c	Esters citriques et d'acides gras du glycérol	Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement des farines, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>

1400	Dextrines, amidon grillé	Support, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)
628	5'-guanylate dipotassique	Exhausteur d'arôme	1999	CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)
627	5'-guanylate de sodium	Exhausteur d'arôme	1999	CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)
1412	Phosphate de diamidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)
418	Gomme gellane	Gélifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité, Agent de levage, Séquestrant	1999	CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)
422	Glycérol	Humectant, Épaississant	1999	CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)
412	Gomme de guar	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse fromagère uniquement)
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Agent de charge, support, émulsifiant, agent de glaçage, stabilisateur, épaississant	1999	CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)
507	Acide chlorhydrique	Régulateur d'acidité	1999	CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)
463	Hydroxypropylcellulose	Émulsifiant, Agent moussant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Antiagglomérant, émulsifiant, stabilisant, épaississant	1999	CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)

464	Hydroxypropylméthylcellulose	Agent de charge, émulsifiant, agent de glaçage, stabilisant, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
1440	Hydroxypropylamidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
416	Gomme karaya	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)</u>
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)</u>
472b	Esters de glycérol de l'acide lactique et de l'acide gras	Émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
322(i)	Lécithine	Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement des farines	1999	<u>CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
<u>322(ii)</u>	<u>Lécithine partiellement hydrolysée</u>	<u>Antioxydant, émulsifiant</u>		<u>CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur, Agent de traitement des farines	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement), CS 290-1995</u>
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur	1999	<u>CS 290-1995</u>
504(ii)	Carbonate d'hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement), CS 290-1995</u>
329	Lactate de magnésium, DL-	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	1999	<u>CS253-2006, CS 290-1995</u>
296	Acide malique	Régulateur de l'acidité, Séquestrant	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)</u>
461	Méthylcellulose	Agent de charge, émulsifiant, agent de glaçage, stabilisant, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
465	Méthyl éthyl cellulose	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>

460(i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (en tant qu'agent antiagglomérant uniquement, voir tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006)</u>
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras	Antimoussant, émulsifiant, agent de glaçage, stabilisant	1999	<u>CS 207-1999, CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 290-1995</u>
1410	Phosphate de mono-amidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
440	Pectines	Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (en tant qu'agent antiagglomérant uniquement, voir tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006)</u>
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
261(i)	Acétate de potassium	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	<u>CS 262-2006 (en tant qu'agent antiagglomérant uniquement, voir le tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006), CS 290-1995</u>
402	Alginate de potassium	Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, gélifiant, agent d'enrobage, humectant, séquestrant,	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>

		stabilisant, épaississant.		
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité, Stabilisateur	1999	<u>CS 207-1999, CS 262-2006 (en tant qu'agent antiagglomérant uniquement, voir le tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
508	Chlorure de potassium	Agent raffermissant, exhausteur de goût, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971</u>
332(i)	Citrate de potassium dihydrogène	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	<u>CS 207-1999, CS 262-2006 (en tant qu'agent antiagglomérant uniquement, voir le tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
577	Gluconate de potassium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)</u>
501(ii)	Hydrogénocarbonate de potassium	Régulateur de l'acidité, Agent de levage, Stabilisant	1999	<u>CS 207-1999, CS 262-2006 (uniquement pour la masse de fromage), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS 290-1995</u>
326	Lactate de potassium	Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, humectant	1999	<u>CS253-2006, CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement), CS 290-1995</u>
283	Propionate de potassium	Conservateur	1999	<u>CS 262-2006 (voir le tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006)</u>
460(ii)	Cellulose en poudre	Antiagglomérant, Agent de charge, Émulsifiant, Agent de glaçage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (en tant qu'agent antiagglomérant uniquement, voir tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006)</u>
407a	Algues Eucheuma transformées (PES)	Agent de charge, support, émulsifiant, gélifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisant, épaississant	2001	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (en tant</u>

				<u>qu'agent antiagglomérant uniquement, voir tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006).</u>
280	Acide propionique	Conservateur	1999	<u>CS 262-2006 (voir le tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006)</u>
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement), CS 290-1995</u>
401	Alginate de sodium	Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, gélifiant, agent d'enrobage, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent de levage, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 207-1999, CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
466	Carboxyméthylcellulose sodique (gel de cellulose)	Agent de charge, émulsifiant, raffermissant, gélifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisant, épaississant.	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse fromagère uniquement).</u>
331(i)	Citrate de sodium dihydrogène	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS207-1999, CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de levage,	1999	<u>CS 207-1999, CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note</u>

		Stabilisant, Épaississant		<u>de bas de page), CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
350(i)	Malate de sodium, DL-	Régulateur de l'acidité, Humectant	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)</u>
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 290-1995</u>
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de charge, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Épaississant	1999	<u>CS253-2006, CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement), CS 290-1995</u>
350(ii)	Malate de sodium, DL-	Régulateur de l'acidité, Humectant	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)</u>
281	Propionate de sodium	Conservateur	1999	<u>CS 262-2006 (voir le tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006)</u>
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de levage	1999	<u>CS 207-1999, CS253-2006, CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse fromagère uniquement), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
1420	Acétate d'amidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
1405	Amidons traités aux enzymes	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page)</u>
417	Gomme Tara	Gélifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)</u>
171	Dioxyde de titane	Couleur	1999	<u>CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse fromagère uniquement, voir le tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006)</u>

413	Gomme tragacathe	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse fromagère uniquement)</u>
380	Citrate de triammonium	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS 290-1995</u>
333(iii)	Citrate tricalcique	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Sel émulsifiant, Raffermissant, Séquestrant, Stabilisant	1999	<u>CS 262-2006 (uniquement pour la masse de fromage), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
332(ii)	Citrate tripotassique	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	<u>CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995</u>
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement)</u>

Modifications de la section 2 de l'annexe du tableau 3

01.3.1	Lait concentré (nature)
	Seuls certains additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à ces normes.
Normes du Codex	Laits évaporés (CXS 281-1971) Laits concentrés sucrés (CXS 282-1971)
01.5.1	Lait en poudre et crème en poudre (nature)
	Seuls certains additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à ces normes.
Normes du Codex	Lait en poudre et crème en poudre (CXS 207-1999) Produits à base de caséine comestible (CXS 290-1995)
01.6.1	Fromage non affiné
	Seuls certains additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la présente norme.
Normes du Codex	Mozzarella (CXS 262-2006)
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner
	Seuls certains additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la présente norme.
Normes du Codex	Matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006)

C.2 Modifications proposées aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA concernant les fruits et légumes transformés (CCPFV)

(Pour adoption)

C.2.1- PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA : (ordre alphabétique)

Les modifications suivantes des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA sont proposées.

Le nouveau texte est indiqué en **gras/souligné**. Le texte à supprimer est indiqué en ~~barré~~.

Acésulfame Potassium :				
SIN : 950		Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de goût, édulcorant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	1000 mg/kg	478, 188, XS160	2005
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et produits à base d'algues, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1000 mg/kg	188, XS294	2008

Acide acétique glacial :				
SIN : 260		Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, conservateur		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	XS294	2013

Advantame :				
SIN : 969		Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de goût, édulcorant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	10 mg/kg	478, XS160	2021

Acide alginique :				
SIN : 400		Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, gélifiant, agent d'enrobage, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des	BPF	XS294	2013

<u>Acide alginique :</u>				
<u>SIN : 400</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, gélifiant, agent d'enrobage, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
	catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.			

<u>Extraits de rocou, à base de bixine :</u>				
<u>SIN : 160b(i)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.6.2</u>	<u>Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>8, D-306</u>	

<u>Acide ascorbique, L- :</u>				
<u>SIN : 300</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement des farines, séquestrant.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Esters d'ascorbyle :</u>				
<u>SIN : 304, 305</u>		<u>Catégorie fonctionnelle: Antioxydant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	500 mg/kg	10, <u>XS306</u>	2005

<u>Aspartame :</u>				
<u>SIN : 951</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de goût, édulcorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	1000 mg/kg	478, 191, <u>XS160</u>	2019

<u>Aspartame :</u>				
<u>SIN : 951</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de goût, édulcorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et produits à base d'algues, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	2500 mg/kg	144, 191, <u>XS294</u>	2021

<u>Benzoates :</u>				
<u>SIN : 210</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Conservateur</u>		
<u>SIN : 211</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Conservateur</u>		
<u>SIN : 212</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Conservateur</u>		
<u>SIN : 213</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Conservateur</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	1000 mg/kg	13, <u>B-160</u>	2001
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	1000	13, <u>XS294</u>	2001

<u>Bleu brillant FCF :</u>				
<u>SIN : 133</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	100 mg/kg	161, <u>XS160</u>	2009
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et produits à base d'algues, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	100 mg/kg	92, 161, <u>XS294</u>	2009

<u>Brown HT :</u>				
<u>SIN : 155</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté

12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	50 mg/kg	D-306	
---------------	---	-----------------	--------------	--

Hydroxyanisole butylé :				
SIN : 320		Catégorie fonctionnelle : Antioxydant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
12.6	Sauces et produits similaires	200 mg/kg	15, 130, XS302, B-306	2018

Calcium 5'-Ribonucléotides :				
SIN : 634		Catégorie fonctionnelle : Exhausteur d'arôme		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	279, XS294	2014

Carbonate de calcium :				
SIN : 170(i)		Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Agent antiagglomérant, Colorant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant.		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	XS294	2013

Chlorure de calcium :				
SIN : 509		Catégorie fonctionnelle : Agent raffermissant, stabilisateur, épaississant.		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	XS294	2013

Lactate de calcium :				
SIN : 509		Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, sel émulsifiant, agent raffermissant, agent de traitement des farines, épaississant.		

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	10000	58, XS294	2013

Canthaxanthine :				
SIN : 161g		Catégorie fonctionnelle : Colorant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	15 mg/kg	XS160	2011
12.6	Sauces et produits similaires	30 mg/kg	XS302, XS306	2018

Caramel III - Caramel à l'ammoniaque :				
SIN : 150c		Catégorie fonctionnelle : Colorant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	500 mg/kg	XS160	1999
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et Produits à base d'algues, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	50000	161, XS294	2010
12.6	Sauces et produits similaires	50000 mg/kg	H-306	2010

Caramel IV - Caramel au sulfite et à l'ammoniaque :				
SIN : 150d		Catégorie fonctionnelle : Colorant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	500 mg/kg	XS160	1999
04.2.2	Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines	50000	92, 161 & XS294	2009
12.6	Sauces et produits similaires	30000 mg/kg	XS302, H-306	2018

Carmins :				
SIN : 120		Catégorie fonctionnelle : Colorant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté

04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	500 mg/kg	178, XS160	2005
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	178, XS302, F-306	2018

<u>Cire de carnauba :</u>				
<u>SIN : 903</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, agent antiagglomérant, agent de charge, support, agent d'enrobage.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2	Fruits transformés	400 mg/kg	XS160	2004

<u>Carotènes, Bêta, végétaux :</u>				
<u>SIN : 160a(ii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	500 mg/kg	XS160	2005
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	1000	XS294	2005
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	2000 mg/kg		2005

<u>Caroténoïdes :</u>				
<u>SIN 160a(i)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
<u>SIN 160a(iii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
<u>SIN 160e</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
<u>SIN 160f</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	500 mg/kg	XS160	2009
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et Produits à base d'algues, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	50	XS294	2009
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	XS302, XS306	2018

<u>Carraghénane :</u>				
<u>SIN 407</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, support, émulsifiant, gélifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisant, épaississant.</u>		

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	XS294	2013

<u>Chlorophylles et chlorophyllines, Complexes de cuivre :</u>				
<u>SIN 141(i)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
<u>SIN 141(ii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney), à l'exception des produits de la catégorie Catégorie d'aliments 04.1.2.5	150 mg/kg	XS160	2009
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et Produits à base d'algues, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	100	62, XS294	2005
12.6	Sauces et produits similaires	100 mg/kg	XS302, G-306	2018

<u>Acide citrique :</u>				
<u>SIN : 330</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, séquestrant.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	XS294	2013

<u>Esters citriques et d'acides gras du glycérol :</u>				
<u>SIN 472c</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement des farines, séquestrant, stabilisant.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	XS294	2013

<u>Curcumine :</u>				
<u>SIN 100(i)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
<u>N° de catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Étape/année Adopté</u>
<u>12.6.2</u>	<u>Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)</u>	<u>BPF</u>	<u>D-306</u>	

<u>Cyclamates :</u>				
<u>SIN 952(i)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u>		
<u>SIN 952(ii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u>		
<u>SIN 952(iv)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u>		
<u>N° de catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Étape/année Adopté</u>
<u>04.1.2.6</u>	<u>Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5</u>	<u>2000 mg/kg</u>	<u>17, 477, XS160</u>	<u>2019</u>

<u>Dextrines, amidon grillé :</u>				
<u>SIN 1400</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Support, émulsifiant, stabilisateur, épaississant</u>		
<u>N° de catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Étape/année Adopté</u>
<u>04.2.2.7</u>	<u>Légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et produits à base d'algues, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3</u>	<u>BPF</u>	<u>XS294</u>	<u>2013</u>

<u>Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol :</u>				
<u>SIN 472e</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, séquestrant, stabilisant</u>		
<u>N° de catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Étape/année Adopté</u>
<u>04.1.2.6</u>	<u>Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>XS160</u>	<u>2005</u>
<u>04.2.2.7</u>	<u>Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.</u>	<u>2500</u>	<u>XS294</u>	<u>2005</u>

<u>5'-Guanylate de disodium :</u>				
<u>SIN 627</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Exhausteur d'arôme</u>		
<u>N° de catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Étape/année Adopté</u>
<u>04.2.2.7</u>	<u>Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à</u>	<u>BPF</u>	<u>279, XS294</u>	<u>2014</u>

<u>5'-Guanylate de disodium :</u>				
<u>SIN 627</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Exhausteur d'arôme</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
	base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.			

<u>5'-Inosinate de disodium :</u>				
<u>SIN 631</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Exhausteur d'arôme</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	279, <u>XS294</u>	2014

<u>5'-Ribonucléotides disodiques :</u>				
<u>SIN 635</u>		<u>Catégorie fonctionnelle: Exhausteur d'arôme</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	279, <u>XS294</u>	2014

<u>Erythrosine :</u>				
<u>SIN 127</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	30 mg/kg	<u>XS294</u>	2011
<u>12.6.2</u>	<u>Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>D-306</u>	

<u>Tétra-acétates d'éthylène diamine :</u>				
<u>SIN 385</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de rétention de la couleur, conservateur, séquestrant.</u>		
<u>SIN 386</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de rétention de la couleur, conservateur, séquestrant, stabilisant.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté

<u>Tétra-acétates d'éthylène diamine :</u>				
<u>SIN 385</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de rétention de la couleur, conservateur, séquestrant.</u>		
<u>SIN 386</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de rétention de la couleur, conservateur, séquestrant, stabilisant.</u>		
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	100 mg/kg	21, <u>XS160</u>	2001
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	250	21, <u>XS294</u>	2001
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	75 mg/kg	21, <u>C-306</u>	2001

<u>Vert solide FCF :</u>				
<u>SIN 143</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, colorant</u>		
<u>N° de catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Étape/année Adopté</u>
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	100 mg/kg	161, <u>XS160</u>	2009
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	100	161, <u>XS294</u>	2009

<u>Acide fumarique :</u>				
<u>SIN 297</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité</u>		
<u>N° de catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Étape/année Adopté</u>
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Glycérol :</u>				
<u>SIN 422</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Humectant, épaississant</u>		
<u>N° de catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Étape/année Adopté</u>
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à	BPF	<u>XS294</u>	2014

<u>Glycérol :</u>				
<u>SIN 422</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Humectant, épaississant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
	base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.			

<u>Extrait de peau de raisin :</u>				
<u>SIN 163(ii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	500 mg/kg	161, 181, <u>XS160</u>	2009
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	100	161, 181, <u>XS294</u>	2009
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple, ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	300 mg/kg	181, <u>XS306</u>	2009

<u>Résine de gaïac :</u>				
<u>SIN 314</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
12.6	Sauces et produits similaires	600 mg/kg	15, XS302, <u>XS306</u>	2009

<u>Gomme arabique (gomme d'acacia) :</u>				
<u>SIN 414</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, support, émulsifiant, agent de glaçage, stabilisateur, épaississant.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
<u>04.2.2.7</u>	<u>Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.</u>	<u>BPF</u>	<u>A-294</u>	

<u>Hydroxybenzoates, par :</u>				
<u>SIN 214</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Conservateur</u>		
<u>SIN 218</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Conservateur</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	1000 mg/kg	27, <u>D-160</u>	2012

<u>Hydroxybenzoates, par :</u>				
<u>SIN 214</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Conservateur</u>		
<u>SIN 218</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Conservateur</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	300	27, <u>XS294</u>	2012

<u>Indigotine (carmin d'indigo) :</u>				
<u>SIN 132</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	300 mg/kg	161, <u>XS160</u>	2009
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	300	161, <u>XS294</u>	2009
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg	XS302, <u>XS306</u>	2018

<u>Oxydes de fer :</u>				
<u>SIN 172(i)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
<u>SIN 172(ii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
<u>SIN 172(iii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	500 mg/kg	<u>XS160</u>	2005
12.6	Sauces et produits similaires	75 mg/kg	XS302, <u>XS306</u>	2018

<u>Acide lactique, L-, D- et DL- :</u>				
<u>SIN 270</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	<u>XS294</u>	2013

Ester éthylique de l'arginate laurique :

SIN 243		Catégorie fonctionnelle : Conservateur		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	200 mg/kg	XS306	2011

Lécithine :				
SIN 322(i)		Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, émulsifiant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	XS294	2013

Carbonate de magnésium :				
SIN 504(i)		Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent de rétention de la couleur.		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	5000 mg/kg	36, XS294	2013

Néotame :				
SIN 621		Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de goût, édulcorant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	70 mg/kg	478, XS160	2019
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	33 mg/kg	144, XS294	2021
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	70 mg/kg	XS306	2007

Nisine :		Catégorie fonctionnelle : Conservateur		
SIN 234				

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple, ketchup, sauce au fromage, crème, etc. sauce, sauce brune)	5 mg/kg	233, XS306R , <u>XS306</u> , B5	2021

<u>Pectines :</u>				
<u>SIN 440</u> <u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, gélifiant, agent d'enrobage, stabilisant, épaississant.</u>				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Phosphates :</u>	
<u>SIN 338</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, séquestrant</u>
<u>SIN 339(i)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 339(ii)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 339(iii)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, humectant, conservateur, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 340(i)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 340(ii)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 340(iii)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 341(i)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, sel émulsifiant, agent raffermissant, agent de traitement des farines, humectant, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 341(ii)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, sel émulsifiant, agent raffermissant, agent de traitement des farines, humectant, agent de levage, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 341(iii)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, émulsifiant, sel émulsifiant, raffermissant, agent de traitement des farines, humectant, agent de levage, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 342(i)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, émulsifiant, sel émulsifiant, raffermissant, agent de traitement des farines, humectant, agent de levage, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 342(ii)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines, agent de levage, stabilisateur, épaississant.</u>
<u>SIN 343(i)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines, agent de levage, stabilisateur, épaississant.</u>
<u>SIN 343(ii)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, sel émulsifiant, stabilisateur, épaississant.</u>
<u>SIN 343(iii)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Agent antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent de levage, Stabilisant, Épaississant</u> <u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Stabilisant, Épaississant.</u>
<u>SIN 450(i)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 450(ii)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 450(iii)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>
<u>SIN 450(ix)</u>	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Agent de levage, Stabilisateur</u>
<u>SIN 450(v)</u>	

SIN 450(vi)	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>			
SIN 450(vii)	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, agent raffermissant, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>			
SIN 451(i)	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent de levage, séquestrant, stabilisant.</u>			
SIN 451(ii)	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>			
SIN 452(i)	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>			
SIN 452(ii)	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>			
SIN 452(iii)	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>			
SIN 452(iv)	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, humectant, agent de levage, séquestrant, stabilisant.</u>			
SIN 452(v)	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>			
SIN 542	<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.</u>			
	<u>Catégorie fonctionnelle : Agent antiagglomérant, émulsifiant, humectant.</u>			
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	1100 mg/kg	33, <u>XS160</u>	2009
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	2200	33, <u>B-294</u>	2010
12.6	Sauces et produits similaires	2200 mg/kg	33, XS302, <u>A-306</u>	2018

Polydiméthylsiloxane :**SIN 900a** **Catégorie fonctionnelle : Agent antiagglomérant, antimoussant, émulsifiant.**

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	10 mg/kg	<u>XS160</u>	1999
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	10 mg/kg	<u>XS294</u>	2008

Esters polyglycériques d'acides gras :**SIN 475** **Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur**

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au	5000 mg/kg	<u>XS306R</u> <u>L-306</u>	2018

	fromage, sauce à la crème, sauce brune)			
--	---	--	--	--

<u>Polysorbates :</u>				
<u>SIN 432</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur</u>		
<u>SIN 433</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur</u>		
<u>SIN 434</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant</u>		
<u>SIN 435</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur</u>		
<u>SIN 436</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	5000 mg/kg	<u>J-306</u>	2007

<u>Ponceau 4R (rouge cochenille A) :</u>				
<u>SIN 124</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	500 mg/kg	161, <u>XS160</u>	2008
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	500 mg/kg	161, <u>XS294</u>	2008

<u>Carbonate de potassium :</u>				
<u>SIN 501(i)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, stabilisateur</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Algues Eucheuma transformées (PES) :</u>				
<u>SIN 407a</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, support, émulsifiant, gélifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisant, épaississant.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Gallate de propyle :</u>				
------------------------------------	--	--	--	--

SIN 310		Catégorie fonctionnelle : Antioxydant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
12.6	Sauces et produits similaires	200 mg/kg	15, 130, XS302, XS306	2018

Alginate de propylène glycol :				
SIN 405		Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, gélifiant, stabilisateur, épaississant.		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	8000 mg/kg	D-306	

Esters d'acides gras du propylène glycol :				
SIN 477		Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	20000 mg/kg	D-306	

Pullulane :				
SIN 1204		Catégorie fonctionnelle : Agent de glaçage, épaississant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	XS294	2014

Riboflavines :				
SIN 101(i) SIN 101(ii) SIN 101(iii)		Catégorie fonctionnelle : Colorant Catégorie fonctionnelle : Colorant Catégorie fonctionnelle : Colorant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	500 mg/kg	XS294	2008
12.6	Sauces et produits similaires	350 mg/kg	XS302	2018

<u>Saccharines :</u>				
<u>SIN 954(i)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u>		
<u>SIN 954(ii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u>		
<u>SIN 954(iii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u>		
<u>SIN 954(iv)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	200 mg/kg	477, <u>XS160</u>	2019
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et Produits à base d'algues, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	200 mg/kg	144, <u>XS294</u>	2021
12.6	Sauces et produits similaires	160 mg/kg	XS302, <u>M-306</u>	2018

<u>Acétate de sodium :</u>				
<u>SIN 262(i)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, conservateur, séquestrant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Ascorbate de sodium :</u>				
<u>SIN 301</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	<u>XS294</u>	2014

<u>Carbonate de sodium :</u>				
<u>SIN 500(i)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, sel émulsifiant, agent de levage, stabilisateur, épaississant.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des	BPF	<u>XS294</u>	2013

	produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.			
--	---	--	--	--

<u>Diacétate de sodium :</u>				
<u>SIN 262(ii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, sel émulsifiant, agent de levage, stabilisateur, épaississant.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	2500 mg/kg	XS306R <u>XS306</u>	

<u>Malate de sodium, DL- :</u>				
<u>SIN 350(ii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, humectant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Érythorbate de sodium (isoascorbate de sodium) :</u>				
<u>SIN 350(ii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, humectant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	280, <u>XS294</u>	2014

<u>Fumarates de sodium :</u>				
<u>SIN 365</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Gluconate de sodium :</u>				
<u>SIN 365</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité</u>		

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	<u>XS294</u>	2013

<u>Sorbates :</u>				
<u>SIN 200</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Conservateur</u>		
<u>SIN 202</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Conservateur</u>		
<u>SIN 203</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Conservateur</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	1000 mg/kg	42, <u>C-160</u>	2009

<u>Lactylates de stéaroyle :</u>				
<u>SIN 481(i)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, agent de traitement des farines, agent moussant, stabilisateur.</u>		
<u>SIN 482(i)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, agent de traitement des farines, agent moussant, stabilisateur.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	2500 mg/kg	XS306R <u>XS306</u>	2018

<u>Glycosides de stéviol :</u>				
<u>SIN 960a</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u>		
<u>SIN 960b</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u>		
<u>SIN 960c</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u>		
<u>SIN 960d</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney), à l'exception des produits de la catégorie Catégorie d'aliments 04.1.2.5	330 mg/kg	26, <u>XS160</u>	2011
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	200 mg/kg	26, <u>XS294</u>	2011
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	350 mg/kg	26, <u>XS306</u>	2011

<u>Sucralose (trichlorogalactosucrose) :</u>				
<u>SIN 955</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de goût, édulcorant</u>		
<u>N° de catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Étape/année Adopté</u>
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	400 mg/kg	478, <u>XS160</u>	2019
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	580 mg/kg	144, <u>XS294</u>	2021

<u>Esters de saccharose :</u>				
<u>SIN 473</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur.</u>		
<u>SIN 473a</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur</u>		
<u>SIN 474</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant</u>		
<u>N° de catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Étape/année Adopté</u>
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	10000 mg/kg	<u>B4-K-306</u>	2021

<u>Sulfites :</u>				
<u>SIN 220</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement des farines, conservateur.</u>		
<u>SIN 221</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement des farines, conservateur.</u>		
<u>SIN 222</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, conservateur</u>		
<u>SIN 223</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement des farines, conservateur.</u>		
<u>SIN 224</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement des farines, conservateur.</u>		
<u>SIN 225</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, conservateur</u>		
<u>SIN 539</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, séquestrant</u>		
<u>N° de catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Étape/année Adopté</u>
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney), à l'exception des produits de la catégorie <u>Catégorie d'aliments 04.1.2.5</u>	100 mg/kg	<u>44, A-160</u>	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	500 mg/kg	44, <u>XS294</u>	2006

<u>Jaune soleil FCF :</u>				
<u>SIN 110</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	300 mg/kg	161, <u>XS160</u>	2008
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	200 mg/kg	92, <u>XS294</u>	2008

<u>Polysaccharide de graines de tamarin :</u>				
<u>SIN 437</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, gélifiant, stabilisant, épaississant.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories de denrées alimentaires 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF	XS38	2021

<u>Tartrates :</u>				
<u>SIN 334</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant.</u>		
<u>SIN 335(ii)</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant.</u>		
<u>SIN 337</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant.</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	3000 mg/kg	45	
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	5000 mg/kg	45, <u>XS306R</u>	2018

<u>Tartrazine :</u>				
<u>SIN 102</u>		<u>Catégorie fonctionnelle : Colorant</u>		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
<u>12.6.2</u>	<u>Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>D-306</u>	

Butylhydroquinone tertiaire :

SIN 319		Catégorie fonctionnelle : Antioxydant		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
12.6	Sauces et produits similaires	200 mg/kg	15, 130, XS302, <u>XS306</u>	2018

Citrate trisodique :				
SIN 331(iii)		Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant.		
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année Adopté
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.	BPF	<u>XS294</u>	2013

C.2.2- AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA : (ordre numérique des catégories d'aliments)

Catégorie d'aliments 04.1.2.6

Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5

Additif	SIN	Étape/année Adopté	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	2019	1000 mg/kg	478, 188 & <u>XS160</u>
ADVANTAME	969	2021	10 mg/kg	<u>XS160</u>
ASPARTAME	951	2019	1000 mg/kg	478, 191 & <u>XS160</u>
BENZOATES	210-213	2001	1000 mg/kg	13 & <u>B-160</u>
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100 mg/kg	161 & <u>XS160</u>
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15 mg/kg	<u>XS160</u>
CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	1999	500 mg/kg	<u>XS160</u>
CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150d	1999	500 mg/kg	<u>XS160</u>
CARMINES	120	2005	500 mg/kg	178 ET <u>XS160</u>
CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	2005	500 mg/kg	<u>XS160</u>

Catégorie d'aliments 04.1.2.6

Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5

Additif	SIN	Étape/année Adopté	Limite maximale	Notes
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500 mg/kg	<u>XS160</u>
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE	141(i),(ii)	2009	150 mg/kg	<u>XS160</u>
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2019	2000 mg/kg	17, 477 & <u>XS160</u>
ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL	472e	2005	5000 mg/kg	<u>XS160</u>
TÉTRA-ACÉTATES D'ÉTHYLÈNE DIAMINE	385, 386	2001	100 mg/kg	21 & <u>XS160</u>
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100 mg/kg	161 ET <u>XS160</u>
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	500 mg/kg	161, 181 & <u>XS160</u>
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	1000 mg/kg	27 & <u>D-160</u>
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	2009	300 mg/kg	161 ET <u>XS160</u>
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	500 mg/kg	<u>XS160</u>
NEOTAME	961	2019	70 mg/kg	478 ET <u>XS160</u>
PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) (iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii). (iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542	2009	1100 mg/kg	33 ET <u>XS160</u>
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	1999	10 mg/kg	<u>XS160</u>
PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	2008	500 mg/kg	161 ET <u>XS160</u>
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2019	200 mg/kg	477 ET <u>XS160</u>
SORBATES	200, 202, 203	2009	1000 mg/kg	42 & <u>C-160</u>

Catégorie d'aliments 04.1.2.6

Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5

Additif	SIN	Étape/année Adopté	Limite maximale	Notes
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	330 mg/kg	26 & <u>XS160</u>
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2019	400 mg/kg	478, <u>XS160</u>
<u>SULFITES</u>	<u>220-225, 539</u>		<u>100 mg/kg</u>	<u>44, A-160</u>
JAUNE SOLEIL FCF	110	2008	300 mg/kg	161, <u>XS160</u>
TARTRATES	334, 335(ii), 337		3000	45

Catégorie d'aliments 04.2.2

Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	SIN	Étape/année D'adoption	Limite maximale	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL AU SULFITE ET À L'AMMONIAQUE	150d	2009	50000	92, 161 & <u>XS294</u>

Catégorie d'aliments 04.2.2.7

Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.

Additif	SIN	Étape/année D'adoption	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	2008	1000 mg/kg	188, <u>XS294</u>
ACIDE ACÉTIQUE GLACIAL	260	2013	BPF	<u>XS294</u>
ACIDE ALGINIQUE	400	2013	BPF	<u>XS294</u>
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	BPF	<u>XS294</u>
ASPARTAME	951	2008	2500 mg/kg	144, 191 & <u>XS294</u>
BENZOATES	210-213	2001	1000 mg/kg	13, <u>XS294</u>

Catégorie d'aliments 04.2.2.7

Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.

Additif	SIN	Étape/année D'adoption	Limite maximale	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100 mg/kg	92, 161 & <u>XS294</u>
5'-RIBONUCLÉOTIDES DE CALCIUM	634	2014	BPF	279 ET <u>XS294</u>
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	<u>XS294</u>
CHLORURE DE CALCIUM	509	2013	BPF	<u>XS294</u>
LACTATE DE CALCIUM	327	2013	10000 mg/kg	58, <u>XS294</u>
CAMEL III - CAMEL AMMONIACAL	150c	2010	50000 mg/kg	161, <u>XS294</u>
CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	<u>XS294</u>
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	50 mg/kg	<u>XS294</u>
CARRAGHÉNANE	407	2013	BPF	<u>XS294</u>
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE	141(i),(ii)	2005	100 mg/kg	62 & <u>XS294</u>
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	<u>XS294</u>
ESTERS CITRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL	472c	2013	BPF	<u>XS294</u>
DEXTRINES, AMIDON GRILLÉ	1400	2013	BPF	<u>XS294</u>
ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL	472e	2005	2500 mg/kg	<u>XS294</u>
5'-GUANYLATE DE DISODIUM	627	2014	BPF	279 ET <u>XS294</u>
5'-INOSINATE DE DISODIUM	631	2014	BPF	279 ET <u>XS294</u>
5'-RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES	635	2014	BPF	279 ET <u>XS294</u>

Catégorie d'aliments 04.2.2.7

Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.

Additif	SIN	Étape/année D'adoption	Limite maximale	Notes
ERYTHROSINE	127	2011	30 mg/kg	<u>XS294</u>
TÉTRA-ACÉTATES D'ÉTHYLÈNE DIAMINE	385, 386	2001	250 mg/kg	21 & <u>XS294</u>
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100 mg/kg	161 & <u>XS294</u>
ACIDE FUMARIQUE	297	2013	BPF	<u>XS294</u>
GLYCÉROL	422	2014	BPF	<u>XS294</u>
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	100 mg/kg	161, 181 & <u>XS294</u>
GUAR GUM	412	2013	BPF	
<u>GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)</u>	<u>414</u>		<u>BPF</u>	<u>A-294</u>
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	300 mg/kg	27 & <u>XS294</u>
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	2009	300 mg/kg	161 & <u>XS294</u>
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	<u>XS294</u>
LÉCITHINE	322(i)	2013	BPF	<u>XS294</u>
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2013	5000 mg/kg	36 & <u>XS294</u>
NÉOTAME	961	2007	33 mg/kg	144 & <u>XS294</u>
PECTINES	440	2013	BPF	<u>XS294</u>
PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(iii). (ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542	2010	2200 mg/kg	33, <u>B-294</u>

Catégorie d'aliments 04.2.2.7

Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.

Additif	SIN	Étape/année D'adoption	Limite maximale	Notes
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	2008	10 mg/kg	<u>XS294</u>
PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	2008	500 mg/kg	161 & <u>XS294</u>
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2013	BPF	<u>XS294</u>
ALGUES EUCHEUMA TRANSFORMÉES (PES)	407a	2013	BPF	<u>XS294</u>
PULLULAN	1204	2014	BPF	<u>XS294</u>
RIBOFLAVINES	101(i), (ii), (iii)	2008	500 mg/kg	<u>XS294</u>
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	200 mg/kg	144 & <u>XS294</u>
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2013	BPF	<u>XS294</u>
ASCORBATE DE SODIUM	301	2014	BPF	<u>XS294</u>
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2013	BPF	<u>XS294</u>
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	2013	BPF	<u>XS294</u>
ÉRYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	2014	BPF	280 ET <u>XS294</u>
FUMARATES DE SODIUM	365	2013	BPF	<u>XS294</u>
GLUCONATE DE SODIUM	576	2013	BPF	<u>XS294</u>
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	200 mg/kg	26 & <u>XS294</u>
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2008	580 mg/kg	144 & <u>XS294</u>
SULFITES	220-225, 539	2006	500 mg/kg	44 & <u>XS294</u>

Catégorie d'aliments 04.2.2.7

Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.

Additif	SIN	Étape/année D'adoption	Limite maximale	Notes
JAUNE SOLEIL FCF	110	2008	200 mg/kg	92 & XS294
POLYSACCHARIDE DE GRAINES DE TAMARIN	437	2021	BPF	XS38
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2013	BPF	XS294

Catégorie d'aliments 12.6

Sauces et produits similaires

Additif	SIN	Étape/année D'adoption	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	2007	1000 mg/kg	188
ASPARTAME	951	2005	350 mg/kg	191
HYDROXYANISOLE BUTYLÉ	320	2018	200 mg/kg	15, 130, XS302 & B-306
CANTHAXANTHINE	161g	2018	30 mg/kg	XS302 & XS306
CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	2010	50000 mg/kg	H-306
CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150d	2018	30000 mg/kg	XS302 & H-306
CARMINES	120	2018	500 mg/kg	178, XS302 & F-306
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2018	500 mg/kg	XS302, XS306
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE	141(i),(ii)	2018	100 mg/kg	XS302 ET G-306
ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL	472e	2018	10000 mg/kg	XS302
RÉSINE DE GUAIAAC	314	2018	600 mg/kg	15, XS302 & XS306
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	2018	300 mg/kg	XS302 & XS306

Catégorie d'aliments 12.6

Sauces et produits similaires

Additif	SIN	Étape/année D'adoption	Limite maximale	Notes
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2018	75 mg/kg	XS302 & <u>XS306</u>
PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)- (iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)- (iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)- (v) ; 542	2018	2200 mg/kg	33, XS302 & <u>A-306</u>
GALLATE PROPYL	310	2018	200 mg/kg	15, 130, XS302 & <u>XS306</u>
RIBOFLAVINES	101(i), (ii), (iii)	2018	350 mg/kg	XS302
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2018	160 mg/kg	XS302 ET <u>M-306</u>
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2007	450 mg/kg	127
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2018	200 mg/kg	15, 130, XS302 & <u>XS306</u>

Catégorie d'aliments 12.6.2

Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage,
sauce à la crème, sauce brune)

Additif	SIN	Étape/année D'adoption	Limite maximale	Notes
<u>EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE</u>	<u>160b(i)</u>		<u>10 mg/kg</u>	<u>8, D-306</u>
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2005	500 mg/kg	10 & <u>XS306</u>
<u>BRUN HT</u>	<u>155</u>		<u>50 mg/kg</u>	<u>D-306</u>
CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	2005	2000 mg/kg	
CURCUMIN	100(i)		<u>BPF</u>	<u>D-306</u>
<u>ÉRYTHROSINE</u>	<u>127</u>		<u>50 mg/kg</u>	<u>D-306</u>
TÉTRA-ACÉTATES D'ÉTHYLÈNE DIAMINE	385, 386	2001	75 mg/kg	21, <u>C-306</u>

Catégorie d'aliments 12.6.2

Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)

Additif	SIN	Étape/année D'adoption	Limite maximale	Notes
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	300 mg/kg	181 ET <u>XS306</u>
ESTER ÉTHYLIQUE DE L'ARGINATE LAURIQUE	243	2011	200 mg/kg	<u>XS306</u>
NÉOTAME	961	2007	70 mg/kg	<u>XS306</u>
NISINE	234	2021	5 mg/kg	233, XS306R , <u>XS306</u> , B5
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	2018	5000 mg/kg	XS306R-L-306
<u>ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL</u>	<u>405</u>		<u>8000 mg/kg</u>	<u>D-306</u>
<u>ESTERS DE PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS</u>	<u>477</u>		<u>20000 mg/kg</u>	<u>D-306</u>
POLYSORBATES	432-436	2007	5000 mg/kg	<u>J-306</u>
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	2018	2500 mg/kg	XS306R <u>XS306</u>
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	2018	2500 mg/kg	XS306R <u>XS306</u>
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	350 mg/kg	26 & <u>XS306</u>
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	1000 mg/kg		<u>K-306</u>
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2018	5000 mg/kg	45, XS306R
<u>TARTRAZINE</u>	<u>102</u>		<u>100 mg/kg</u>	<u>D-306</u>

Notes

- XS160 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le chutney de mangue (CXS 160-1987).
- XS294 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la pâte de soja fermentée (CXS 294-2009).
- XS302 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la sauce de poisson (CXS 302-2011).
- XS306 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la sauce chili (CXS 306-2011).
- B5 À utiliser uniquement pour les produits réfrigérés ou à faible teneur en huile.

A-160	À utiliser uniquement dans les produits conformes à la norme pour le chutney de mangue (CXS 160-1987) : Métabisulfite de sodium (SIN 223) et métabisulfite de potassium (SIN 224), seuls ou en combinaison.
B-160	Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour le chutney de mangue (CXS 160-1987) : Benzoate de sodium (SIN 211) et benzoate de potassium (SIN 212) uniquement à 250 mg/kg, seuls ou en combinaison.
C-160	Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour le chutney de mangue (CXS 160-1987) : Acide sorbique (SIN 200) uniquement.
D-160	Sauf pour l'utilisation à 250 mg/kg dans les produits conformes à la norme pour le chutney de mangue (CXS 160-1987)
A-294	À utiliser uniquement dans les produits conformes à la norme pour la pâte de soja fermentée (CXS 294-2009).
B-294	Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour la pâte de soja fermentée (CXS 294-2009) : Dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), Hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), Dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), Hydrogénophosphate dipotassique (340(ii)), Polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), et Polyphosphate de potassium (SIN 453(ii)) uniquement à 5000 mg/kg, seuls ou en combinaison.
A-306	Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour la sauce chili (CXS 306-2011) : Polyphosphate de sodium (SIN 452(i)) uniquement à 1000 mg/kg.
B-306	Sauf pour l'utilisation à 100 mg/kg dans les produits conformes à la norme pour la sauce chili (CXS 306-2011).
C-306	Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour la sauce chili (CXS 306-2011) : Éthylène-diamine-tétra-acétate disodique (SIN 386) uniquement.
D-306	À utiliser uniquement dans les produits conformes à la norme pour la sauce chili (CXS 306-2011).
F-306	Sauf pour l'utilisation à 50 mg/kg dans les produits conformes à la norme pour la sauce chili (CXS 306-2011).
G-306	Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour la sauce chili (CXS 306-2011) : Chlorophylles, complexes de cuivre (SIN 141(i)) uniquement à 30 mg/kg en tant que cuivre.
H-306	Sauf pour l'utilisation à 1500 mg/kg dans les produits conformes à la norme pour la sauce chili (CXS 306-2011).
J-306	Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour la sauce chili (CXS 306-2011) : Polyoxyéthylène (20) monolaurate de sorbitane (SIN 432), Polyoxyéthylène (20) monooléate de sorbitane (SIN 433), Polyoxyéthylène (20) monopalmitate de sorbitane (SIN 434) et Polyoxyéthylène (20) monostéarate de sorbitane (SIN 435) uniquement, seuls ou en combinaison.
K-306	Sauf pour utilisation dans des produits conformes à la norme pour les sauces chili (CXS 306-2011) : Esters de saccharose d'acides gras uniquement à 5000 mg/kg.
L-306	Sauf pour l'utilisation à 10000 mg/kg dans les produits conformes à la norme pour la sauce chili (CXS 306-2011).
M-306	Sauf pour l'utilisation à 150 mg/kg dans les produits conformes à la norme pour la sauce chili (CXS 306-2011).

C.2.3- PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA : (ordre alphabétique)

Numéro SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Allocation spécifique dans les normes de produits suivantes ¹
260	Acide acétique glacial	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS 160-1987 (à utiliser uniquement dans les produits pasteurisés à chaud pour maintenir le pH à une valeur inférieure ou égale à 4,6, et dans les produits</u>

¹ Cette colonne ne répertorie que les normes de produits qui autorisent des additifs spécifiques du tableau 3. Si une norme de produit autorise les additifs du tableau 3 de manière générale ou sur la base de la catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans les "Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA"

				stérilisés à chaud), CS 302-2011, CS 249-2006
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 160-1987 (<u>à utiliser uniquement dans les produits pasteurisés à chaud pour maintenir le pH à une valeur inférieure ou égale à 4,6, et dans les produits stérilisés à chaud</u>), CS 302-2011, CS 249-2006
160d(i)	Lycopène synthétique	Couleur	2012	CS 306-2011 (à 390 mg/kg), CS 319-2015 (uniquement pour les poires en conserve en emballage spécial pour les fêtes)

Section 2 de l'annexe du tableau 3

04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5
	<u>Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.</u>
<u>Normes du Codex</u>	<u>Chutney de mangue (CXS 160-1987)</u>

12.6.2	<u>Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)</u>
	<u>Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les édulcorants et les épaississants énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la présente norme.</u>
<u>Normes du Codex</u>	<u>Sauce chili (CXS 306-2011)</u>

C.3 Modifications proposées aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA concernant la CCNFSDU

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA GSFA CONCERNANT L'ALIGNEMENT DES NORMES CCNFSDU

(Pour adoption)

C.3.1- PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA : (ordre alphabétique)

ACÉSULFAME DE POTASSIUM :				
SIN : 950 Catégorie fonctionnelle : Exhausteur d'arôme, édulcorant				
Alimentation	Catégorie d'aliments	Max Niveau	Notes	Étape/année D'adoption
Catégorie No				
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	500 mg/kg	188, <u>A</u>	2007

ESTERS ACÉTIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL :
SIN : 472a Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	5000 mg/kg	239, 268, <u>XS73</u>	2014

ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ :**SIN : 1422 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.2	Formule de suivi	5000 mg/kg	72, 150, 285 & 292, <u>381, U</u>	2014

PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ :**SIN : 1414 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Préparation pour nourrissons	5000 mg/kg	72, 150, 284 & 292, <u>381, U,</u>	2014
13.1.2	Formule de suivi	5000 mg/kg	72, 150, 285 & 292, <u>381, U</u>	2014
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	5000 mg/kg	72, 150, <u>284</u> & 292, <u>381, U,</u>	2014

AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ :**SIN : 1451 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	50000 mg/kg	239, 269, <u>XS73</u>	2014

ALLURA RED AC :**SIN : 129 Catégorie fonctionnelle : Colorant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg	<u>A</u>	2009

CARBONATE D'AMMONIUM :**SIN : 503(i) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Agent de levage**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239, 248, <u>XS73</u>	2013

HYDROGÉNOCARBONATE D'AMMONIUM :**SIN : 503(ii) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Agent de levage**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239, 248, <u>XS73</u>	2013

ACIDE ASCORBIQUE, L- : SIN : 300 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, Séquestrant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.2	Formule de suivi	50 mg/kg	72, 242 & 315, 381, U	2015

ESTERS D'ASCORBYLE : SIN : 304 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant SIN : 305 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	10 mg/kg	72, 187, 381, U	2019
13.1.2	Formule de suivi	50 mg/kg	72, 187, 315, 381, U	2019
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	10 mg/kg	72, 187, 381, U	2019
13.3	<u>Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)</u>	10 mg/kg	187, B	

ASPARTAME : SIN : 951 Catégorie fonctionnelle : Exhausteur d'arôme, édulcorant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1000 mg/kg	191, A	2007

SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME : SIN : 962 Catégorie fonctionnelle : Exhausteur d'arôme, édulcorant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	500 mg/kg	113, A	2012

BENZOATES : SIN : 210-213 Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1500 mg/kg	13, A	2003

BLEU BRILLANT FCF : INS : 133 Catégorie fonctionnelle : Colorant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg	A	2005

ACÉTATE DE CALCIUM :				
-----------------------------	--	--	--	--

SIN : 263 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisateur

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239 XS73	2013

ASCORBATE DE CALCIUM :**SIN : 302 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.2	Formules de suivi	50 mg/kg	70, 72, 315, 317, 381, U	2015
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	200 mg/kg	239, 317, XS73	2015

HYDROXYDE DE CALCIUM :**SIN:526 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, agent raffermissant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 381, U	2013
13.1.2	Formules de suivi	BPF	72 381, U	2013
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 381, U	2013
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239 XS73	2013

LACTATE DE CALCIUM :**SIN:327 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Agent raffermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	83, 239 XS73	2013

CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE :**SIN:150c Catégorie fonctionnelle : Colorant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	20000 mg/kg	A	2010

CARAMEL IV - CARAMEL AU SULFITE ET À L'AMMONIAQUE :**SIN:150d Catégorie fonctionnelle : Colorant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	20000 mg/kg	A	2009

CARMINES :**SIN:120 Catégorie fonctionnelle : Colorant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg	178, A	2005

CAROTÉNAL, BÉTA-APO-8'- : SIN:160e Catégorie fonctionnelle : Colorant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	<u>Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)</u>	50 mg/kg	A	

CAROTÈNES, BÉTA, VÉGÉTAUX : SIN:160a(ii) Catégorie fonctionnelle : Colorant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	600 mg/kg	A	2005

CAROTÉNOÏDES : SIN:160a(i), a(iii), a(iv)e, f-Catégorie fonctionnelle : Colorant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg	A	2009

DIOXYDE DE CARBONE : SIN:290 Catégorie fonctionnelle : Agent de carbonatation, Agent moussant, Gaz d'emballage, Conservateur, Propulseur				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.2	Formules de suivi	BPF	59	

GOMME DE CAROUBE : SIN:410 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	1000 mg/kg	72 381, U	2014
13.1.2	Formules de suivi	1000 mg/kg	72 381, U	2014
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	1000 mg/kg	72 381, U	2014

CARRAGHÉNANE: SIN:407 Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, support, émulsifiant, gélifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisant, épaississant.				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	300 mg/kg	379, 381, A72, U	2016
13.1.2	Formules de suivi	300 mg/kg	72, 151, 328, 329, 381, U	2015
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	1000 300 mg/kg	379, 381, A72, U	2016

ACIDE CITRIQUE : SIN:330 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption

13.1.1	Formules pour nourrissons	BPF	72, 381, U	2015
13.1.2	Formules de suivi	BPF	72, 381, U	2013
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	BPF	72, 381, U	2015

ESTERS CITRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL :
SIN:472c Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1	Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations à des fins médicales spéciales pour nourrissons	9000 mg/kg	380, 381	2016
13.1.1	Formules pour nourrissons	9000 mg/kg	380, 381, U	
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	9000 mg/kg	380, 381, U	
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	5000 mg/kg	239, 268, XS73	2014

CYCLAMATES :
SIN : 952(i), (ii), (iv) Catégorie fonctionnelle : Édulcorant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	400 mg/kg	17, A	2007

ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL :
SIN : 472e Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	5000 mg/kg	A	2005

PHOSPHATE DE DIAMIDON :
SIN : 1412 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	5000 mg/kg	72, 150, 284 & 292, 381, U,	2014
13.1.2	Formules de suivi	5000 mg/kg	72, 150, 285 & 292, 381, U	2014
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	5000 mg/kg	72, 150, 284 & 292, 381, U,	2014

GLUCONO DELTA-LACTONE :
SIN : 575 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Élévateur, Séquestrant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	XS73	2013

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN :
SIN : 163(ii) Catégorie fonctionnelle : Colorant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	250 mg/kg	181, <u>A</u>	2009

GOMME GUAR :**SIN : 412 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	1000 mg/kg	14, 72, <u>381, U</u>	2014
13.1.2	Formules de suivi	1000 mg/kg	72, <u>381, U</u>	2014
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	1000 mg/kg	14, 72, <u>381, U</u>	2014

GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA) :**SIN : 414 Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
<u>13.1.1</u>	<u>Formules pour nourrissons</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	
<u>13.1.2</u>	<u>Formules de suivi</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	
<u>13.1.3</u>	<u>Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	10000 mg/kg	239, 273, <u>A74, XS73</u>	2014

ACIDE CHLORHYDRIQUE :**SIN : 507 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239 <u>XS73</u>	2013

AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE :**SIN : 1440 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	5000 mg/kg	72, 150, 284, 292, <u>381, U</u>	2014
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	5000 mg/kg	72, 150, <u>284,</u> 292, <u>381, U</u>	2014
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	60000 mg/kg	237, 276, <u>XS74</u>	2014

INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO) :**SIN : 132 Catégorie fonctionnelle : Colorant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg	<u>A</u>	2009

ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL- :**SIN : 270 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	BPF	72, 83, 381, U	2015
13.1.2	Formules de suivi	BPF	72, 83, 381, U	2013
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	BPF	72, 83, 381, U	2015

ESTERS LACTIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL :**SIN : 472b Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	5000 mg/kg	239, 268, XS73	2014

LÉCITHINE:**SIN : 322(i) Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, émulsifiant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	5000 mg/kg	72 381, B72, U	2014
13.1.2	Formules de suivi	5000 mg/kg	72 381, U	2014
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	5000 mg/kg	72 381, B72, U	2014

ACIDE MALIQUE, DL- :**SIN : 296 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Séquestrant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239 83, XS73	2013

MANNITOL :**SIN : 421 Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	10 mg/kg	381, F72, U	
13.1.2	Formule de suivi	10 mg/kg	381, F72, U	
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	10 mg/kg	381, F72, U	
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	10 mg/kg	XS73, A74	

MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS :**SIN : 471 Catégorie fonctionnelle : Antimoussant, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	4000 mg/kg	72 381, B72, U	2014
13.1.2	Formules de suivi	4000 mg/kg	72 381, U	2014

MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS :				
SIN : 471 Catégorie fonctionnelle : Antimoussant, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	4000 mg/kg	72381, B72, U	2014

PHOSPHATE DE MONO-AMIDON :				
SIN : 1410 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	50000 mg/kg	239, 269, XS73	2014

NÉOTAME :				
SIN : 961 Catégorie fonctionnelle : Exhausteur d'arôme, édulcorant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	33 mg/kg	A	2007

NITROGÈNE :				
SIN : 941 Catégorie fonctionnelle : Agent moussant, Gaz d'emballage, Propulseur				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
<u>13.1.2</u>	<u>Formules de suivi</u>	<u>BPF</u>	<u>59</u>	

AMIDON OXYDÉ :				
SIN : 1404 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	50000 mg/kg	239, 269, XS73	2014

PECTINES :				
SIN : 440 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.2	Formules de suivi	10000 mg/kg	72381, U	2014
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	14, 72381, U	2021

PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ :				
SIN : 1413 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	5000 mg/kg	72, 150, 284, 292, _ 381, U, _	2014
13.1.2	Formules de suivi	5000 mg/kg	72, 150, 285, 292, _ 381, U	2014
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	5000 mg/kg	72, 150, 284, 292, _ 381, U, _	2014

PHOSPHATES :				
SIN : 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542				
Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, sel émulsifiant, agent raffermissant, agent de traitement des farines, humectant, conservateur, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	<u>Formules pour nourrissons</u>	<u>450</u> mg/kg	<u>33, 230, 381,</u> <u>C72, D72, U</u>	
13.1.3	<u>Formules destinées à des fins médicales</u> <u>spéciales pour les nourrissons</u>	<u>450</u> mg/kg	<u>33, 230, 381,</u> <u>C72, D72, U</u>	
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	4400 mg/kg	33, 230, <u>XS73</u>	2012
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	2200 mg/kg	33, <u>A</u>	2009

POLYDIMÉTHYLSILOXANE :				
SIN : 900a Catégorie fonctionnelle : Agent antiagglomérant, Antimoussant, Émulsifiant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg	<u>A</u>	2004

ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS :				
SIN : 475 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1000 mg/kg	<u>A</u>	2018

POLYSORBATES :				
SIN : 432-436 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1000 mg/kg	<u>A</u>	2005

PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A) :				
SIN : 124 Catégorie fonctionnelle : Colorant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg	<u>A</u>	2008

ACÉTATE DE POTASSIUM :				
SIN : 261(i) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Conservateur				
Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239 <u>XS73</u>	2013

LE CARBONATE DE POTASSIUM :				
SIN : 501(i) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Stabilisateur				
Alimentation Catégorie	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption

No				
13.1.1	Formules pour nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.1.2	Formules de suivi	BPF	72 <u>381, U</u>	2013
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013

CITRATE DE DIHYDROGÈNE DE POTASSIUM :**SIN : 332(i) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	BPF	55, 72 <u>381, U</u>	2014
13.1.2	Formules de suivi	BPF	72 <u>381, U</u>	2013
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	BPF	55, 72 <u>381, U</u>	2014
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239 <u>XS73</u>	2013

HYDROGÉNOCARBONATE DE POTASSIUM :**SIN : 501(ii) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Agent de levage, Stabilisateur**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.1.2	Formules de suivi	BPF	72 <u>381, U</u>	2013
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013

HYDROXYDE DE POTASSIUM :**SIN : 525 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.1.2	Formules de suivi	BPF	72 <u>381, U</u>	2013
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239 <u>XS73</u>	2013

LACTATE DE POTASSIUM :**SIN : 326 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, humectant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	83, 239 <u>XS73</u>	2013

ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL :**SIN : 405 Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, gélifiant, stabilisateur, épaississant**

Alimentation Catégorie	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
---------------------------	----------------------	---------------	-------	---------------------------

No				
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1200 mg/kg	<u>A</u>	2018

ESTERS DE PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS :**SIN : 477 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	5000 mg/kg	<u>A</u>	2001

SACCHARINES :**SIN : 954(i)-(iv) Catégorie fonctionnelle : Édulcorant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	200 mg/kg	<u>A</u>	2007

DIOXYDE DE SILICIUM AMORPHE :**SIN : 551 Catégorie fonctionnelle : Agent antiagglomérant, Antimoussant, Support**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
<u>13.1.1</u>	<u>Formules pour nourrissons</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	
<u>13.1.2</u>	<u>Formules de suivi</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	
<u>13.1.3</u>	<u>Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>381, F72, U</u>	
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	2000 mg/kg	65, 318, <u>A74,</u> <u>XS73</u>	2015

ACÉTATE DE SODIUM :**SIN : 262(i) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239, 349, 320, <u>XS73</u>	2015

ASCORBATE DE SODIUM :**SIN : 301 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
<u>13.1.1</u>	<u>Formules pour nourrissons</u>	<u>75 mg/kg</u>	<u>83, 381, H72, U,</u>	
13.1.2	Formules de suivi	50 mg/kg	70, 72, 315, 316, <u>317,</u> <u>381, A156, U</u>	2015
<u>13.1.3</u>	<u>Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons</u>	<u>75 mg/kg</u>	<u>83, 381, H72, U,</u>	
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	500 mg/kg	317, 319, 320, <u>C74</u>	2015

CARBONATE DE SODIUM :**SIN : 500(i) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent de levage, Stabilisant, Épaississant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.1.2	Formules de suivi	BPF	72, 316, 381, U	2015
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	240, 243, 295, 319, 320	2015

CITRATE DE DIHYDROGÈNE DE SODIUM :
SIN : 331(i) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	BPF	55, 72 <u>381, U</u>	2014
13.1.2	Formules de suivi	BPF	72, 316, 381, U	2015
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	BPF	55, 72 <u>381, U</u>	2014
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	5000 mg/kg	238, 240, 319, 320	2015

CARBONATE DE SODIUM :
SIN : 500(ii) Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Agent de levage, Stabilisateur, Épaississant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.1.2	Formules de suivi	BPF	72, 316, 381, U	2015
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	240, 319, 320	2015

HYDROXYDE DE SODIUM :
SIN : 524 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.1.2	Formules de suivi	BPF	72, 316, 381, U	2015
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, 72 <u>381, U</u>	2013
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239, 319, 320, XS73	2015

LACTATE DE SODIUM :
SIN : 325 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de charge, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Épaississant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
------------------------------	----------------------	---------------	-------	---------------------------

13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	83, 239, 319, 320, <u>XS73</u>	2015
------	---	-----	--------------------------------	------

SORBATES :**SIN : 200, 202, 203 Catégorie fonctionnelle : Conservateur**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1500 mg/kg	42, <u>A</u>	2009

ESTERS SORBITANIQUES D'ACIDES GRAS :**SIN : 491-495 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1000 mg/kg	<u>A</u>	2018

ACÉTATE D'AMIDON :**SIN : 1420 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	50000 mg/kg	239, 269, <u>XS73</u>	2014

SUCCINATE D'OCTÉNYLE D'AMIDON SODIQUE :**SIN : 1450 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
<u>13.1.1</u>	<u>Formules pour nourrissons</u>	<u>20000</u> mg/kg	<u>376, 381, G72, U,</u>	
<u>13.1.2</u>	<u>Formules de suivi</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>316, 381, F72, U</u>	
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	20000 mg/kg	376, 381, <u>G72, U,</u>	2016
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	50000 mg/kg	239, 269, <u>XS73,</u> <u>B74</u>	2014

LACTYLATES DE STÉAROYLE :**SIN : 481(i), 482(i) Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisateur**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	2000 mg/kg	<u>A</u>	2018

GLYCOSIDES DE STÉVIOL :**SIN : 960a, b, c, d Catégorie fonctionnelle : Édulcorant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	350 mg/kg	26, <u>A</u>	2011

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE) :**SIN : 955 Catégorie fonctionnelle : Édulcorant**

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	400 mg/kg	<u>A</u>	2007

ESTERS DE SACCHAROSE :
SIN : 473, 473a, 474 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisateur

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	5000 mg/kg	<u>A</u>	2021

JAUNE SOLEIL FCF :

SIN : 110 Catégorie fonctionnelle : Colorant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg	<u>A</u>	2008

TARTRATES :

SIN : 334, 335(ii), 337 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Exaltateur d'arôme, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	5000 mg/kg	45, 364 , XS73, 428	2018

TOCOPHÉROLS :

SIN : 307a-c Catégorie fonctionnelle : Antioxydant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	10 mg/kg	72,381, 416, <u>U</u>	2018
13.1.2	Formules de suivi	30 mg/kg	72,381, <u>U</u>	2018
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	10 mg/kg	72,381, 416, <u>U</u>	2018
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	30 mg/kg	<u>C</u>	2018

CITRATE DE TRICALCIUM :

SIN : 333(iii) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Agent raffermissant, Séquestrant, Stabilisant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239, XS73	2015

CITRATE DE TRIPOTASSIUM :

SIN : 332(ii) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	BPF	55, 72,381, <u>U</u>	2014

13.1.2	Formules de suivi	BPF	72, 381, U	2013
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	BPF	55, 72, 381, U	2014
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	BPF	239, XS73	2013

CITRATE TRISODIQUE :

SIN : 331(iii) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.1	Formules pour nourrissons	BPF	55, 72, 381, U	2014
13.1.2	Formules de suivi	BPF	72, 316, 381, U	2015
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	BPF	55, 72, 381, U	2014
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	5000 mg/kg	238, 240, 319, 320	2015

GOMME XANTHANE :

SIN:415 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisateur, Épaississant

Alimentation Catégorie No	Catégorie d'aliments	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	1000 mg/kg	72, 381, E72, U	2021
13.2	Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants	10000 mg/kg	239, 273, XS73	2014

C.3.2 - PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 2

Catégorie d'aliments 13.1 Préparations pour nourrissons, préparations de suivi et préparations destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons :

Additif	SIN	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
Esters citriques et d'acides gras du glycérol	472c	9000 mg/kg	380, 381	2016

Catégorie d'aliments 13.1.1 Préparations pour nourrissons :

Additif	SIN	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
Phosphate de diamidon acétylé	1414	5000 mg/kg	72, 150, 284, 292, 381, U,	2014
Esters d'ascorbyle	304, 305	10 mg/kg	72, 187, 381, U	2019
Hydroxyde de calcium	526	2000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Gomme de caroube	410	1000 mg/kg	72, 381, U	2014
Carraghénane	407	300 mg/kg	379, 381, A72, U	2016
Acide citrique	330	BPF	72, 381, U	2015
<u>Esters citriques et d'acides gras du glycérol</u>	472c	9000 mg/kg	380, 381, U	
Phosphate de diamidon	1412	5000 mg/kg	72, 150, 284, 292, 381, U,	2014

Gomme de guar	412	1000 mg/kg	14, 72, 381 , U	2014
<u>Gomme arabique (gomme d'acacia)</u>	414	10 mg/kg	381, F72, U	
Amidon hydroxypropylique	1440	5000 mg/kg	72, 150, 284, 292, 381 , U	2014
Acide lactique, L-, D- et DL-	270	BPF	72, 83, 381 , U	2015
Lécithine	322(i)	5000 mg/kg	72, 381 , B72, U	2014
<u>Mannitol</u>	421	10 mg/kg	381, F72, U	
Mono- et di-glycérides d'acides gras	471	4000 mg/kg	72, 381 , B72, U	2014
Phosphate de diamidon phosphaté	1413	5000 mg/kg	72, 150, 284, 292, 381 , U	2014
<u>Phosphates</u>	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542	450 mg/kg	33, 230, 381, C72, D72, U	
Carbonate de potassium	501(i)	2000 mg/kg	55, 72, 381 , U	2013
Citrate de potassium dihydrogène	332(i)	BPF	55, 72, 381 , U	2014
Hydrogénocarbonate de potassium	501(ii)	2000 mg/kg	55, 72, 381 , U	2013
Hydroxyde de potassium	525	2000 mg/kg	55, 72, 381 , U	2013
<u>Dioxyde de silicium amorphe</u>	551	10 mg/kg	381, F72, U	
<u>Ascorbate de sodium</u>	301	75 mg/kg	83, 381, H72, U	
Carbonate de sodium	500(i)	2000 mg/kg	55, 72, 381 , U	2013
Citrate de sodium dihydrogène	331(i)	BPF	55, 72, 381 , U	2014
Hydrogénocarbonate de sodium	500(ii)	2000 mg/kg	55, 72, 381 , U	2013
Hydroxyde de sodium	524	2000 mg/kg	55, 72, 381 , U	2013
<u>Succinate d'octényle d'amidon sodique</u>	1450	20000 mg/kg	376, 381, G72, U	
Tocophérols	307a, b, c	10 mg/kg	72, 381 , 416, U	2018
Citrate tripotassique	332(ii)	BPF	55, 72, 381 , U	2014
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	55, 72, 381 , U	2014

Catégorie d'aliments 13.1.2 Formule de suivi :

Additif	SIN	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
Adipate de diamidon acétylé	1422	5000 mg/kg	72, 150, 285, 292, 381 , U	2014
Phosphate de diamidon acétylé	1414	5000 mg/kg	72, 150, 285, 292, 381 , U	2014
Acide ascorbique, L-	300	50 mg/kg	72, 242, 315, 381 , U	2015
Esters d'ascorbyle	304, 305	50 mg/kg	72, 187, 315, 381 , U	2019
Ascorbate de calcium	302	50 mg/kg	70, 72, 315, 317 , 381 , U	2015
Hydroxyde de calcium	526	BPF	72, 381 , U	2013

Dioxyde de carbone	290	BPF	59	
Gomme de caroube	410	1000 mg/kg	72, 381, U	2014
Carraghénane	407	300 mg/kg	72, 151, 328, 329, 381, U	2015
Acide citrique	330	BPF	72, 381, U	2013
Phosphate de diamidon	1412	5000 mg/kg	72, 150, 285, 292, 381, U	2014
Gomme de guar	412	1000 mg/kg	72, 381, U	2014
Gomme arabique (gomme d'acacia)	414	10 mg/kg	381, F72, U	
Acide lactique, L-, D- et DL-	270	BPF	72, 83, 381, U	2013
Lécithine	322(i)	5000 mg/kg	72, 381, U	2014
Mannitol	421	10 mg/kg	381, F72, U	
Mono- et di-glycérides d'acides gras	471	4000 mg/kg	72, 381, U	2014
Azote	941	BPF	59	
Pectines	440	10000 mg/kg	72, 381, U	2014
Phosphate de diamidon phosphaté	1413	5000 mg/kg	72, 150, 285, 292, 381, U	2014
Carbonate de potassium	501(i)	BPF	72, 381, U	2013
Citrate de potassium dihydrogène	332(i)	BPF	72, 381, U	2013
Hydrogénocarbonate de potassium	501(ii)	BPF	72, 381, U	2013
Hydroxyde de potassium	525	BPF	72, 381, U	2013
Dioxyde de silicium amorphe	551	10 mg/kg	381, F72, U	
Ascorbate de sodium	301	50 mg/kg	70, 72, 315, 316, 317, 381, A156, U	2015
Carbonate de sodium	500(i)	BPF	72, 316, 381, U	2015
Citrate de sodium dihydrogène	331(i)	BPF	72, 316, 381, U	2015
Hydrogénocarbonate de sodium	500(ii)	BPF	72, 316, 381, U	2015
Hydroxyde de sodium	524	BPF	72, 316, 381, U	2015
Succinate d'octényle d'amidon sodique	1450	100 mg/kg	316, 381, F72, U	
Tocophérols	307a, b, c	30 mg/kg	72, 381, U	2018
Citrate tripotassique	332(ii)	BPF	72, 381, U	2013
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	72, 316, 381, U	2015

Catégorie d'aliments 13.1.3 Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons :

Additif	SIN	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
Phosphate de diamidon acétylé	1414	5000 mg/kg	72, 150, 284, 292, 381, U,	2014
Esters d'ascorbyle	304, 305	10 mg/kg	72, 187, 381, U	2019
Hydroxyde de calcium	526	2000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Gomme de caroube	410	1000 mg/kg	72, 381, U	2014
Carraghénane	407	1000300 mg/kg	379, 381, A72, U	2016
Acide citrique	330	BPF	72, 381, U	2015
Esters citriques et d'acides gras du glycérol	472c	9000 mg/kg	380, 381, U	
Phosphate de diamidon	1412	5000 mg/kg	72, 150, 284, 292, 381, U,	2014
Gomme de guar	412	1000 mg/kg	14, 72, 381, U	2014
Gomme arabique	414	10 mg/kg	381, F72, U	

(gomme d'acacia)				
Hydroxypropylamidon	1440	5000 mg/kg	72, 150, 284, 292, 381, U	2014
Acide lactique, L-, D- et DL-	270	BPF	72, 83, 381, U	2015
Lécithine	322(i)	5000 mg/kg	72, 381, B72, U	2014
Mannitol	421	10 mg/kg	381, F72, U	
Mono- et di-glycérides d'acides gras	471	4000 mg/kg	72, 381, B72, U	2014
Pectines	440	2000 mg/kg	14, 72, 381, U	2021
Phosphate de diamidon phosphaté	1413	5000 mg/kg	72, 150, 284, 292, 381, U,	2014
Phosphates	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542	450 mg/kg	33, 230, C72, D72, U	
Carbonate de potassium	501(i)	2000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Citrate de potassium dihydrogène	332(i)	BPF	55, 72, 381, U	2014
Hydrogénocarbonate de potassium	501(ii)	2000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Hydroxyde de potassium	525	2000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Dioxyde de silicium amorphe	551	10 mg/kg	381, F72, U	
Ascorbate de sodium	301	75 mg/kg	83, 381, H72, U	
Carbonate de sodium	500(i)	2000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Citrate de sodium dihydrogène	331(i)	BPF	55, 72, 381, U	2014
Hydrogénocarbonate de sodium	500(ii)	2000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Hydroxyde de sodium	524	2000 mg/kg	55, 72, 381, U	2013
Succinate d'octényle d'amidon sodique	1450	20000 mg/kg	376, 381, G72, U,	2016
Tocophérols	307a, b, c	10 mg/kg	72, 381, 416, U	2018
Citrate tripotassique	332(ii)	BPF	55, 72, 381, U	2014
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	55, 72, 381, U	2014
Gomme xanthane	415	1000 mg/kg	72, 381, E72, U	2021

Catégorie d'aliments 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge :

Additif	SIN	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
Esters acétiques et d'acides gras du glycérol	472a	5000 mg/kg	239, 268, XS73	2014
Amidon oxydé acétylé	1451	50000 mg/kg	239, 269, XS73	2014
Carbonate d'ammonium	503(i)	BPF	239, 248, XS73	2013
Carbonate d'hydrogène ammoniacal	503(ii)	BPF	239, 248, XS73	2013
Acétate de calcium	263	BPF	239, XS73	2013
Ascorbate de calcium	302	200 mg/kg	239, 317, XS73	2015
Hydroxyde de calcium	526	BPF	239, XS73	2013
Lactate de calcium	327	BPF	83, 239, XS73	2013

Catégorie d'aliments 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge :				
Additif	SIN	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
Esters citriques et d'acides gras du glycérol	472c	5000 mg/kg	239, 268, XS73	2014
Glucono delta-lactone	575	BPF	239 XS73	2013
Gomme arabique (gomme d'acacia)	414	10000 mg/kg	239, 273, A74, XS73	2014
Acide chlorhydrique	507	BPF	239 XS73	2013
Amidon hydroxypropylique	1440	60000 mg/kg	237, 276, XS74	2014
Esters de glycérol de l'acide lactique et de l'acide gras	472b	5000 mg/kg	239, 268, XS73	2014
Acide malique, DL-	296	BPF	239 83, XS73	2013
Mannitol	421	10 mg/kg	XS73, A74	
Phosphate de mono-amidon	1410	50000 mg/kg	239, 269, XS73	2014
Amidon oxydé	1404	50000 mg/kg	239, 269, XS73	2014
Phosphates	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542	4400 mg/kg	33, 230, XS73	2012
Acétate de potassium	261(i)	BPF	239 XS73	2013
Citrate de potassium dihydrogène	332(i)	BPF	239 XS73	2013
Hydroxyde de potassium	525	BPF	239 XS73	2013
Lactate de potassium	326	BPF	83, 239 XS73	2013
Dioxyde de silicium amorphe	551	2000 mg/kg	65, 318, A74, XS73	2015
Acétate de sodium	262(i)	BPF	239, 319, 320, XS73	2015
Ascorbate de sodium	301	500 mg/kg	317, 319, 320, C74	2015
Carbonate de sodium	500(i)	BPF	240, 243, 295, 319, 320	2015
Citrate de sodium dihydrogène	331(i)	5000 mg/kg	238, 240, 319, 320	2015
Hydrogénocarbonate de sodium	500(ii)	BPF	240, 319, 320	2015
Hydroxyde de sodium	524	BPF	239, 319, 320, XS73	2015
Lactate de sodium	325	BPF	83, 239, 319, 320, XS73	2015
Acétate d'amidon	1420	50000 mg/kg	239, 269, XS73	2014
Succinate d'octényle d'amidon sodique	1450	50000 mg/kg	239, 269, XS73, B74	2014
Tartrates	334, 335(ii), 337	5000 mg/kg	45, 364, XS73, 428	2018
Citrate tricalcique	333(iii)	BPF	239 XS73	2015

Catégorie d'aliments 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge :				
Additif	SIN	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
Citrate tripotassique	332(ii)	BPF	239 XS73	2013
Citrate trisodique	331(iii)	5000 mg/kg	238, 240, 319, 320	2015
Gomme xanthane	415	10000 mg/kg	239, 273, XS73	2014

Catégorie d'aliments 13.3 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1) :

Additif	SIN	Max niveau	Notes	Étape/année D'adoption
Acésulfame de potassium	950	500 mg/kg	188, A	2007
Allura rouge ac	129	50 mg/kg	A	2009
Esters d'ascorbyle	304, 305	10 mg/kg	187, B	
Aspartame	951	1000 mg/kg	191, A	2007
Sel d'aspartame-acésulfame	962	500 mg/kg	113, A	2012
Benzoates	210-213	1500 mg/kg	13, A	2003
Bleu brillant FCF	133	50 mg/kg	A	2005
Caramel III - caramel à l'ammoniaque	150c	20000 mg/kg	A	2010
Caramel IV - Caramel au sulfite et à l'ammoniaque	150d	20000 mg/kg	A	2009
Carmins	120	50 mg/kg	178, A	2005
Caroténal, bêta-apo-8'-	160e	50 mg/kg	A	
Carotènes, bêta, végétaux	160a(ii)	600 mg/kg	A	2005
Caroténoïdes	160a(i),a(iii), a(iv) e,f	50 mg/kg	A	2009
Cyclamates	952(i), (ii), (iv)	400 mg/kg	17, A	2007
Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol	472e	5000 mg/kg	A	2005
Extrait de peau de raisin	163(ii)	250 mg/kg	181, A	2009
Indigotine (carmin d'indigo)	132	50 mg/kg	A	2009
Néotame	961	33 mg/kg	A	2007
Phosphates	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) (iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(iii) (ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii) (iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542	2200 mg/kg	33, A	2009
Polydiméthylsiloxane	900a	50 mg/kg	A	2004
Esters polyglycériques d'acides gras	475	1000 mg/kg	A	2018
Polysorbates	432-436	1000 mg/kg	A	2005
Ponceau 4R (rouge cochenille a)	124	50 mg/kg	A	2008
Alginate de propylène glycol	405	1200 mg/kg	A	2018

Esters d'acides gras du propylène glycol	477	5000 mg/kg	▲	2001
Saccharines	954(i)-(iv)	200 mg/kg	▲	2007
Sorbates	200, 202, 203	1500 mg/kg	42,▲	2009
Esters sorbitaniques d'acides gras	491-495	1000 mg/kg	▲	2018
Lactylates de stéaroyle	481(i), 482(i)	2000 mg/kg	▲	2018
Glycosides de stéviol	960a, b, c, d	350 mg/kg	26,▲	2011
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	▲	2007
Esters de saccharose	473, 473a, 474	5000 mg/kg	▲	2021
Jaune soleil FCF	110	50 mg/kg	▲	2008
Tocophérols	307a, b, c	50 mg/kg	☐	2018

NOTES AU GSFA

- XS72 :** à l'exclusion des produits conformes à la norme relative aux préparations pour nourrissons et aux préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CXS 72-1981).
- XS73:** à l'exclusion des produits conformes à la norme pour les aliments en conserve pour bébés (CXS 73-1981)
- XS74:** à l'exclusion des produits conformes à la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CXS 74-1981)
- XS156 :** à l'exclusion des produits conformes à la norme relative aux formules de suivi (CXS 156-1987).
- A72:** Utilisation dans les préparations liquides pour nourrissons, à l'exception des préparations liquides pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés, à raison de 1000 mg/kg.
- B72:** Si la lécithine (SIN 322(i)) est utilisée en combinaison avec les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471), la somme des proportions de ces substances dans l'aliment ne doit pas être supérieure à 1. La somme des proportions est calculée comme suit : Somme des proportions = (Concentration de SIN 322(i) / Niveau d'utilisation maximale de SIN 322(i)) + Le Limite maximale pour chacune des substances est abaissé avec la partie relative à la présence de l'autre substance.
- C72:** Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons (CXS 72-1981) : Dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), et phosphate tripotassique (SIN 340(iii)) uniquement, seuls ou en combinaison.
- D72:** Dans les limites de sodium, de potassium et de phosphore spécifiées dans la norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations données à des fins diététiques spéciales aux nourrissons (CXS 72-1981)
- E72:** À utiliser uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées en poudre et/ou d'acides aminés.
- F72:** Utilisation comme support de nutriments dans une matière première ou un autre ingrédient.
- G72:** Utilisation comme support de nutriments dans une matière première ou un autre ingrédient à 100 mg/kg dans l'aliment tel qu'il est consommé.
- H72:** Utilisation comme support nutritif dans une matière première ou un autre ingrédient, dans l'enrobage de préparations nutritives contenant des acides gras polyinsaturés.
- 55 :** Dans les limites des teneurs en sodium, calcium et potassium spécifiées dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales et diététiques spéciales aux nourrissons (CXSCODEX STAN-72-1981) : seuls ou en combinaison avec d'autres sels de sodium, de calcium et/ou de potassium.
- 269:** Seuls ou en combinaison : SIN 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1450 et 1451 avec d'autres amidons modifiés utilisés comme épaississants dans les produits conformes à la Norme pour les

- aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CXS 74-1981).
- 270: Pour utilisation à 60 000 mg/kg, seul ou en combinaison : **SIN 1412, 1413, 1414, 1422 et 1440** avec d'autres épaississants d'amidon dans les produits conformes à la norme pour les aliments en conserve pour bébés (CXS 73-1981).
- A74 :** Utilisation comme support nutritif dans une matière première ou un autre ingrédient utilisé pour produire des aliments conformes à la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CXS 74-1981) à 10 mg/kg.
- B74:** Utilisation comme support nutritif dans une matière première ou un autre ingrédient utilisé pour produire des aliments conformes à la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CXS 74-1981) à 100 mg/kg.
- C74:** Utilisation comme support nutritif dans l'enrobage des préparations nutritives contenant des acides gras polyinsaturés utilisées pour produire les aliments conformes à la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CXS 74-1981) à 75 mg/kg.
- A156:** Utilisation comme support nutritif dans l'enrobage des préparations nutritives contenant des acides gras polyinsaturés utilisées pour produire les aliments conformes à la norme pour les formules de suivi (CXS 156-1987) à 75 mg/kg dans l'aliment tel qu'il est consommé.
- A:** À l'exclusion des produits conformes aux lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (CXG 95-2022).
- B :** Utilisation dans des produits conformes aux directives pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (CXG 95-2022).
- C:** Pour l'utilisation du concentré de tocophérol, mélangé (SIN 307b) uniquement dans les produits conformes aux directives pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (CXG 95-2022) à 10 mg/kg.
- U :** La dose maximale d'emploi est exprimée en mg d'additif par litre d'aliment.
- 285 :** Seul ou en combinaison : SIN 1412, 1413, 1414 et 1422 dans les produits conformes à la norme pour les préparations de suite pour nourrissons plus âgés et les produits pour jeunes enfants (CXS 156-1987).
- 316 :** Utilisation dans les préparations de suite pour nourrissons plus âgés : dans la limite du sodium spécifiée dans la norme pour les préparations de suite pour nourrissons plus âgés et les produits pour jeunes enfants (CXS 156-1987); seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.

C.3.3 - Modifications proposées au tableau 3 de la NGAA

INS Non	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année D'adoption	Allocation spécifique dans les normes de produits suivantes
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, Séquestrant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 302-2011 CS 249-2006, CG 95-2022 CS 319-2015 (régulateur d'acidité en général et antioxydant dans les conserves d'ananas et de mangues), CS 249-2008, CS 251-2006, CS 273-1968
290	Dioxyde de carbone	Agent de carbonatation, Agent moussant, Gaz d'emballage, Conservateur, Propulseur	1999	CS 221-2001 (uniquement pour les produits fouettés), CS 275-1973), CG 95-2022
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, CS 221-2001, CS

INS Non	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année D'adoption	Allocation spécifique dans les normes de produits suivantes
				273-1968, CS 275-1973, CG 95-2022
472c	Esters citriques et d'acides gras du glycérol	Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement des farines, séquestrant, stabilisant	1999	CS 275-1973 CG 92-2022 (pour utilisation à 9000 mg/kg en tant qu'émulsifiant)
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Agent de charge, support, émulsifiant, agent de glaçage, stabilisateur, épaississant	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 249-2006 CG 95-2022 (pour utilisation à 10 mg/kg en tant que support)
322(i)	Lécithine	Antioxydant, émulsifiant	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006 CG 95-2022 (pour utilisation à 5000 mg/kg en tant qu'émulsifiant)
421	Mannitol	Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	CS 87-1981, CS 105-1981 CG 95-2022 (pour utilisation à 10 mg/kg en tant que support), (pour utilisation dans la vitamine B12 en friction sèche, 0,1% seulement)
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras	Antimoussant, émulsifiant, agent de glaçage, stabilisant	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 251-2006, CS 275-1973, CG 95-2022 (pour utilisation à 4000 mg/kg en tant qu'émulsifiant)
941	Azote	Agent moussant, Gaz d'emballage, Propulseur	1999	CS 221-2001 (uniquement pour les produits fouettés), CS 275-1973), CG 95-2022
551	Dioxyde de silicium amorphe	Agent antiagglomérant, Antimoussant, Support	1999	CS 105-1981, CS 251-2006, CG 95-2022 (pour utilisation à 10 mg/kg en tant que support)

Proposition de modification de la section 2 de l'annexe du tableau 3

13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)
	Seuls certains additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à ces normes.
Codex Lignes directrices	Lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (CXG 95-2022)

13.4	Formules diététiques pour l'amincissement et la réduction du poids
	Les additifs alimentaires énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la norme.
Codex Standard	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants (CXS 181-1991) Préparations alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes à très faible valeur énergétique pour la réduction du poids (CXS 203-1995)

C.4 Amendements à la NGAA pour l'alignement sur la norme CXS 325R-2017 et la norme CXS 40R-1981

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU GSFA POUR L'ALIGNEMENT DES CXS 325R-2017 - Norme régionale pour le beurre de karité non raffiné, et CXS 40R-1981 - Norme régionale pour les chanterelles

(Pour adoption)

C.4.1- PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 1

Acide acétique glacial : SIN : 260 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Conservateur				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.	BPF	262, 263, <u>XS40R</u>	2013

Extraits de rocou, à base de bixine : SIN : 160b(i) Catégorie fonctionnelle : Colorant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10 mg/kg	8, 508, 509, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Acide ascorbique, L- : SIN : 300 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, Séquestrant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.	500 mg/kg	262, <u>XS40R</u>	2013

Esters d'ascorbyle : SIN : 304, 305 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	500 mg/kg	10, 511, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Hydroxyanisole butylé : SIN : 320 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Hydroxytoluène butylé : SIN : 321 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Carotènes, bêta, végétaux : SIN : 160a(ii) Catégorie fonctionnelle : Colorant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	1000 mg/kg	509, 517, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Caroténoïdes : SIN:160a(i), a(iii),e,f Catégorie fonctionnelle : Colorant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption

02.1.2	Huiles et graisses végétales	25 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, XS325R	2021
--------	------------------------------	----------	--------------------------------------	------

Acide citrique :**SIN : 330 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant**

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	15, 511, XS33, XS325R	2021
04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.	BPF	262, 264, XS40R	2013

Esters citriques et d'acides gras du glycérol :**SIN : 472c Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant**

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	100 mg/kg	511, 520, XS33, XS325R	2021

La curcumine :**SIN : 100(i) Catégorie fonctionnelle : Colorant**

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	5 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, XS325R	2021

Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol :**SIN : 472e Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant**

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10000 mg/kg	XS19, XS33, XS210, XS325R	2021

Résine de gaïac :**SIN : 314 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant**

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	1000 mg/kg	XS19, XS33, XS210, XS325R	2021

Citrates d'isopropyle :**SIN : 384 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, Conservateur, Séquestrant**

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200 mg/kg	511, 520, XS33, XS325R	2021

Acide lactique, L-, D- et DL- :**SIN : 270 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité**

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes)	BPF	262, 264, XS40R	2013

	secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.			
--	--	--	--	--

Lécithine : SIN : 322(i) Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, émulsifiant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	511, 519, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Polydiméthylsiloxane : SIN : 900a Catégorie fonctionnelle : Agent antiagglomérant, Antimoussant, Émulsifiant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10 mg/kg	511, 524, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Polysorbates : SIN 432-436 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	5000 mg/kg	102, XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Gallate de propyle : SIN : 310 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, X33, <u>XS325R</u>	2021

Esters d'acides gras du propylène glycol : SIN : 477 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10000 mg/kg	XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Citrate de sodium dihydrogène : SIN : 331(i) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	511, XS33, <u>XS325R</u>	2021
04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.	BPF	262, <u>XS40R</u>	2015

Citrate de stéaryle : SIN 484 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Séquestrant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	XS19, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021

Butylhydroquinone tertiaire : SIN 319 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
--	--	--	--	--

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Thiodipropionates : SIN 388, 389 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200 mg/kg	46, 511, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Tocophérols : SIN 307a, b, c Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	300 mg/kg	357, 511, <u>XS325R</u>	2021

Citrate de tricalcium : SIN 333(iii) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Agent raffermissant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	511, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Citrate tripotassique : SIN 332(ii) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	511, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Citrate trisodique : SIN 331(iii) Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant.				
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année D'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	511, XS33, <u>XS325R</u>	2021
04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.	BPF	262, <u>XS40R</u>	2015

C.4.2- PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 2

Catégorie d'aliments 02.1.2 Huiles et graisses végétales				
Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
Extraits de rocou, à base de bixine	160b(i)	10 mg/kg	8, 508, 509, XS33, XS210, <u>XS325R</u>	2021
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	10, 511, XS33, <u>XS325R</u>	2021
Hydroxyanisole butylé	320	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, <u>XS325R</u>	2021
Hydroxytoluène butylé	321	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, <u>XS325R</u>	2021

Catégorie d'aliments 02.1.2 Huiles et graisses végétales				
Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
Carotènes, bêta, végétaux	160a(ii)	1000 mg/kg	509, 517, XS33, XS210, XS325R	2021
Caroténoïdes	160a(i), a(iii), e, f	25 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, XS325R	2021
Acide citrique	330	BPF	15, 511, XS33, XS325R	2021
Esters citriques et d'acides gras du glycérol	472c	100 mg/kg	511, 520, XS33, XS325R	2021
Curcumine	100(i)	5 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, XS325R	2021
Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol	472e	10000 mg/kg	XS19, XS33, XS210, XS325R	2021
Résine de gaïac	314	1000 mg/kg	XS19, XS33, XS210, XS325R	2021
Citrates d'isopropyle	384	200 mg/kg	511, 520, XS33, XS325R	2021
Lécithine	322(i)	BPF	511, 519, XS33, XS325R	2021
Mono- et di-glycérides d'acides gras	471	BPF	511, 524, XS33, XS210, XS325R	
Polydiméthylsiloxane	900a	10 mg/kg	511, 524, XS33, XS325R	2021
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	102, XS19, XS33, XS210, XS325R	2021
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, XS325R	2021
Esters d'acides gras du propylène glycol	477	10000 mg/kg	XS19, XS33, XS210, XS325R	2021
Citrate de sodium dihydrogène	331(i)	BPF	511, XS33, XS325R	2021
Citrate de stéaryle	484	BPF	XS19, XS33, XS210, XS325R	2021
Butylhydroquinone tertiaire	319	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33, XS325R	2021
Thiodipropionates	388, 389	200 mg/kg	46, 511, XS33, XS325R	2021
Tocophérols	307a, b, c	300 mg/kg	357, 511, XS325R	2021
Citrate tricalcique	333(iii)	BPF	511, XS33, XS325R	2021
Citrate tripotassique	332(ii)	BPF	511, XS33, XS325R	2021
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	511, XS33, XS325R	2021

Catégorie d'aliments 04.2.1.1 Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines				
Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
Acide acétique glacial	260	BPF	262, 263, XS40R	2013
Acide ascorbique, L-	300	500 mg/kg	262, XS40R	2013
Acide citrique	330	BPF	262, 264, XS40R	2013
Acide lactique, L-, D- et DL-	270	BPF	262, 264, XS40R	2013
Citrate de sodium dihydrogène	331(i)	BPF	262, XS40R	2015
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	262, XS40R	2015

NOTES AU GSFA

XS325R À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour le beurre de karité non raffiné (CXS 325R-2017).

XS40R À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour les chanterelles (CXS 40R-2017).

PARTIE D : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5a DE L'ORDRE DU JOUR

Révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires, projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires

(pour adoption à l'étape 8 et 5/8)²

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale (mg/kg)	Notes
01.1.4 Boissons lactées aromatisées						
01.1.4	ALLURA ROUGE AC	129	8	2023r	100	52 & Colorant1
01.1.4	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	30	39 et Colorant2
01.1.4	PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	8	2023r	150	52
01.3.2 Blanchisseurs de boissons						
01.3.2	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2023	50	8, XS250 & XS252
01.3.2	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	5	39, XS250 & XS252
01.3.2	TARTRAZINE	102	8	2023	300	XS250 & XS252
01.4.4 Analogues de la crème						
01.4.4	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2023	100	8
01.4.4	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	5	39
01.5.2 Analogues du lait et de la crème en poudre						
01.5.2	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2023	100	8 & XS251
01.5.2	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	5	39, XS251
01.6.1 Fromage non affiné						
01.6.1	AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2023	150	3, 201, XS221, XS262, XS273, XS275
01.6.1	NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2023	150	3, 201, XS221, XS262, XS273, XS275
01.6.1	BRUN HT	155	8	2023	150	3, 201, XS221, XS262, XS273, XS275
01.6.1	CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2023	15000	201, XS221, XS262, XS273, XS275
01.6.1	CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE	141(i),(ii)	8	2023r	50	484, XS273, XS275 et Colorant11
01.6.1	CURCUMIN	100(i)	8	2023r	150	201, 493, XS262, XS273, XS275
01.6.1	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	15	39, 201, XS273

² Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions actuellement adoptées de la NGAA sont surlignées en gris.

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale (mg/kg)	Notes
01.6.2.1 Fromages affinés, y compris la croûte						
01.6.2.1	CURCUMIN	100(i)	5/8	2023	500	498, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278
01.6.2.1	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	30	39, XS208, XS278
01.6.2.2 Croûte de fromage affiné						
01.6.2.2	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2023	100	8
01.6.2.2	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2023	20	185, Color4
01.6.2.2	CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2023	50000	
01.6.2.2	CURCUMIN	100(i)	5/8	2023	100	
01.6.2.2	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	30	39
01.6.2.2	TARTRAZINE	102	8	2023	100	
01.6.2.3 Fromage en poudre (pour reconstitution ; par exemple pour les sauces au fromage)						
01.6.2.3	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2023	50	8
01.6.2.3	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2023	50	185
01.6.2.3	CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2023	50000	
01.6.2.3	CURCUMIN	100(i)	5/8	2023	100	
01.6.2.3	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	140	39
01.6.4	ALLURA RED AC	129	8	2023r	100	
01.6.4.1 Fromages fondus en pâte filée						
01.6.4.1	ALLURA RED AC	129	5/8	2023	100	
01.6.4.1	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2023	60	8, Color5
01.6.4.1	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2023	70	185
01.6.4.1	CURCUMIN	100(i)	5/8	2023	100	
01.6.4.1	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	70	39
01.6.4.1	TARTRAZINE	102	5/8	2023	200	
01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés , y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.						
01.6.4.2	ALLURA RED AC	129	5/8	2023	100	
01.6.4.2	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2023	15	8, Colorant12

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale (mg/kg)	Notes
01.6.4.2	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2023	70	185
01.6.4.2	AZORUBINE (CARMOISINE)	122	5/8	2023	10	
01.6.4.2	CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2023	50000	72
01.6.4.2	CURCUMIN	100(i)	5/8	2023	100	
01.6.4.2	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	100	39
01.6.4.2	TARTRAZINE	102	5/8	2023	200	
01.6.5 Analogues du fromage						
01.6.5	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2023	100	8
01.6.5	AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2023	100	3
01.6.5	NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2023	100	3
01.6.5	CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2023	50000	
01.6.5	CURCUMIN	100(i)	5/8	2023	100	
01.6.5	INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	8	2023r	200	3
01.6.5	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	70	39
01.6.5	TARTRAZINE	102	5/8	2023	300	3
01. 7Desserts à base de produits laitiers (par exemple, pudding, yaourt aux fruits ou aromatisé)						
01.7	ALLURA RED AC	129	8	2023r	300	
01.7	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2023	100	8 & Colorant6
01.7	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2023	20	185
01.7	AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2023	150	
01.7	NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2023	150	
01.7	BRUN HT	155	8	2023	150	
01.7	CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2023	2000	400 et Colorant7
01.7	CURCUMIN	100(i)	8	2023	150	402
01.7	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	60	39
01.7	PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	8	2023r	150	
01.7	JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2023	150	
01.7	JAUNE SOLEIL FCF	110	8	2023r	300	
01.7	TARTRAZINE	102	8	2023	300	
02.1. 1Huile de beurre , matière grasse laitière anhydre, ghee						

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale (mg/kg)	Notes
02.1.1	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	8	2023r	100	8 et Colorant13
02.1.2 Huiles et graisses végétales						
02.1.2	CURCUMIN	100(i)	8	2023r	5	508, 509, XS33, XS210, XS325R
02.1.3 Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales						
02.1.3	JAUNE SOLEIL FCF	110	8	2023r	300	XS19, XS211, XS329
02.2.2 Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner						
02.2.2	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	8	2023r	100	8 & Colorant8
02.2.2	CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	8	2023r	500	XS253
02.2.2	CARMINES	120	8	2023r	500	178 ET XS253
02.2.2	CURCUMIN	100(i)	8	2023r	10	Colorant9 & Colorat10
02.3 Émulsions grasses principalement du type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base de matières grasses émulsions						
02.3	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2023	25	8
02.3	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2023	10	185
02.3	CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2023	20000	
02.3	CARMINES	120	8	2023r	150	178
02.3	CURCUMIN	100(i)	8	2023	100	
02.3	INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	5/8	2023r	100	
02.3	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	65	39
02.4 Desserts à base de matières grasses , à l'exclusion des desserts à base de produits laitiers de la catégorie 01.7						
02.4	ALLURA RED AC	129	8	2023r	150	
02.4	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2023	15	8
02.4	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2023	10	185
02.4	AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2023	150	
02.4	NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2023	150	
02.4	BRUN HT	155	8	2023	150	
02.4	CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2023	20000	
02.4	CURCUMIN	100(i)	8	2023	150	
02.4	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	50	39
02.4	JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2023	9	

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale (mg/kg)	Notes
02.4	TARTRAZINE	102	8	2023	150	
03.0 Glaces de consommation, y compris sorbets						
03.0	AMARANTHE	123	8	2023	25	
03.0	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2023	20	8
03.0	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2023	20	185
03.0	AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2023	50	
03.0	NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2023	100	
03.0	CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2023	8000	
03.0	CURCUMIN	100(i)	8	2023	150	
03.0	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2023	55	39
03.0	TARTRAZINE	102	8	2023	40	

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 3 À utiliser uniquement pour le traitement de surface.
- Note 8 Telle la bixine.
- Note 39 Sur la base des caroténoïdes totaux.
- Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté.
- Note 72 Sur la base de produits prêts à consommer.
- Note 178 Comme l'acide carminique.
- Note 185 Telle la norbixine.
- Note 201 À utiliser uniquement dans les produits aromatisés.
- Note 402 Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour le lait fermenté (CODEX STAN 243- 2003) à 100 mg/kg.
- Note 484 Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) à 15 mg/kg.
- Note 493 À utiliser dans les produits conformes à la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001), pour le traitement de la croûte comestible des fromages uniquement.
- Note 498 Uniquement pour l'utilisation dans la croûte comestible du fromage dans les produits conformes à la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978).
- Note 508 À utiliser dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) afin de compenser la perte de couleur naturelle au cours de la transformation ou de normaliser la couleur uniquement.
- Note 509 À l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981).
- Note XS19 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981).
- Note XS33 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).
- Note XS208 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage en saumure (CODEX STAN 208-1999).
- Note XS210 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999).
- Note XS211 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211- 1999).
- Note XS221 l'exclusion des produits conformes à la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001).

Note XS250	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX STAN 250-2006).
Note XS251	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006).
Note XS252	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (CODEX STAN 252-2006).
Note XS253	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006).
Note XS262	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la mozzarella (CODEX STAN 262-2007).
Note XS263	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le cheddar (CXS 263-1966).
Note XS264	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le Danbo (CXS 264-1966).
Note XS265	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour l'Edam (CXS 265-1966).
Note XS266	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le Gouda (CXS 266-1966).
Note XS267	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le havarti (CXS 267-1966).
Note XS268	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour Samsø (CXS 268-1966).
Note XS269	l'exclusion des produits conformes à la norme pour l'Emmental (CXS 269-1967).
Note XS270	À l'exclusion des produits conformes à la norme Tilsiter (CXS 270-1968).
Note XS271	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour Saint-Paulin (CXS 271-1968).
Note XS272	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le provolone (CXS 272-1968).
Note XS273	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage blanc (CXS 273-1968).
Note XS274	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les coulommiers (CXS 274-1969).
Note XS275	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973).
Note XS276	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le camembert (CXS 276-1973).
Note XS277	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le brie (CXS 277-1973).
Note XS278	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage à râper extra dur (CXS 278-1978).
Note XS325R	À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour le beurre de karité non raffiné (CXS 325R-2017).
Note XS329	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017).
Note Couleur1	Sauf pour une utilisation à 300 mg/kg dans des produits conformes à la norme CODEX STAN 243-2003.
CHECK SI OK AVEC VERSION S	
Note Colorant2	Sauf pour l'utilisation dans les concentrés à 50 mg/kg.
Note Colorant3	Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour la mozzarella (CXS 262-2006) à 5 mg/kg, dans la masse de fromage uniquement, pour obtenir les caractéristiques de couleur du produit.
Note Colorant4	Sauf pour les couennes de couleur orange.
Note Colorant5	Sauf pour l'utilisation à 100 mg/kg dans les fromages fondus en tranches.
Note Couleur6	Sauf pour l'utilisation dans les produits non nature conformes à la norme pour le lait fermenté (CODEX STAN 243- 2003) à 20 mg/kg.
Note Couleur7	Sauf pour l'utilisation dans les produits de crème glacée de couleur brun clair à 3600 mg/kg.
Note Color8	Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006) à 20 mg/kg.
Note Color9	Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006) à 5 mg/kg.
Note Color10	Sauf pour l'utilisation dans les produits aromatisés à la moutarde à 30 mg/kg.
Note Couleur11	Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour la mozzarella (CXS 262-2006) à 5 mg/kg dans la masse de fromage uniquement, afin d'obtenir la couleur caractéristique du produit.
Note Couleur12	Sauf pour l'utilisation à 100 mg/kg dans le fromage fondu en tranches.

Note
Couleur13 Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) aux fins de la perte de couleur naturelle au cours de la transformation ou de la normalisation de la couleur, uniquement à 10 mg/kg.

PARTIE E : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5b DE L'ORDRE DU JOUR

(pour adoption à l'étape 8 et 5/8)³

E.1- Dispositions de l'annexe 1 du document CX/FA 23/53/8

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
01.1.4 Boissons lactées aromatisées						
01.1.4	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	10	52	5/8	2023
01.1.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	20	52, APP1C, APP1D	8	2023r
01.1.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	20	52, APP1C, APP1D	8	2023r
01.3.2 Blanchisseurs de boissons						
01.3.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	10	APP1C, APP1D, XS250 & XS252	8	2023r
01.3.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	10	APP1C, APP1D, XS250 & XS252	8	2023r
01.4.4 Analogues de la crème						
01.4.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	20	APP1C & APP1D	8	2023r
01.4.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	20	APP1C & APP1D	8	2023r
01.5.2 Analogues du lait et de la crème en poudre						
01.5.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	6	APP1C, APP1D, XS251	8	2023r
01.5.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	6	APP1C, APP1D, XS251	8	2023r
01.6.1 Fromage non affiné						
01.6.1	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	1	APO489, CAROT490, XS273	5/8	2023
01.6.1	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	3	APP1C, APP1D, CAROT489, CAROT490, XS273	8	2023r
01.6.1	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	3	APP1C, APP1D, CAROT489, CAROT490, XS273	8	2023r
01.6.2.1 Fromages affinés, y compris la croûte						
01.6.2.1	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	12	CAROT458, APO500, XS208, XS278	5/8	2023
01.6.2.1	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	25	XS208, XS278, APP1C, APP1D, CAROT458	8	2023r
01.6.2.1	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	25	XS208, XS278, APP1C, APP1D, CAROT458	8	2023r
01.6.2.2 Croûte de fromage affiné						
01.6.2.2	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	50		5/8	2023
01.6.2.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	100	APP1C & APP1D	8	2023r

³ Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions actuellement adoptées de la NGAA sont surlignées en gris.

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
01.6.2.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	100	APP1C & APP1D	8	2023r
01.6.2.3 Fromage en poudre (pour reconstitution ; par exemple pour les sauces au fromage)						
01.6.2.3	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'	160e	15		5/8	2023
01.6.2.3	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	20	381, APP1C, APP1D	8	2023r
01.6.2.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	20	381, APP1C, APP1D	8	2023r
01.6.4 Fromages fondus						
01.6.4	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'	160e	18		5/8	2023
01.6.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	25	Color5, APP1C, APP1D	8	2023r
01.6.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	25	Color5, APP1C, APP1D	8	2023r
01.6.5 Analogues du fromage						
01.6.5	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	25	APP1C, APP1D, APP1E	8	2023r
01.6.5	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	25	APP1C, APP1D, APP1E	8	2023r
01.7 Desserts à base de produits laitiers (par exemple, pudding, yaourt aux fruits ou aromatisé)						
01.7	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	20	APP1C, APP1D	8	2023r
01.7	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	20	APP1C, APP1D	8	2023r
02.1.2 Huiles et graisses végétales						
02.1.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	25	508, 509, XS33, XS210, XS325R, APP1C, APP1D	8	2023r
02.1.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	25	508, 509, XS33, XS210, XS325R, APP1C, APP1D	8	2023r
02.1.3 Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales						
02.1.3	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	10	518, XS329, APP1C, APP1D	8	2023r
02.1.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	10	518, XS329, APP1C, APP1D	8	2023r
02.2.1 Beurre						
02.2.1	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	12	APP1C, APP1D	8	2023r
02.2.1	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	12	APP1C, APP1D	8	2023r
02.2.2 Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner						
02.2.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	35	APP1C, APP1D	8	2023r
02.2.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	35	APP1C, APP1D	8	2023r
02.3 Émulsions grasses principalement du type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base de matières grasses émulsions						
02.3	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	10	APP1C, APP1D	8	2023r
02.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	10	APP1C, APP1D	8	2023r
02.4 Desserts à base de matières grasses, à l'exclusion des desserts à base de produits laitiers de la catégorie 01.7						
02.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
02.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
03.0 Glaces de consommation, y compris sorbets						

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
03.0	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	20		5/8	2023
03.0	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	70	APP1C, APP1D	8	2023r
03.0	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	70	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.3 Fruits au vinaigre, à l'huile ou en saumure						
04.1.2.3	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.4 Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)						
04.1.2.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	50	104, APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	50	104, APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades						
04.1.2.5	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.5	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2. 6 Produits à tartiner à base de fruits (par exemple chutney), à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5						
04.1.2.6	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	10	XS160, APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.6	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	10	XS160, APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.7 Fruits confits						
04.1.2.7	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	2		5/8	2023
04.1.2.7	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	30	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.7	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	30	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris pulpe, purées, nappages à base de fruits et lait de coco						
04.1.2.8	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	18	APP1C, APP1D, XS240	8	2023r
04.1.2.8	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	18	APP1C, APP1D, XS240	8	2023r
04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits						
04.1.2.9	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.9	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés						
04.1.2.10	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	10	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.10	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	10	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.11 Garnitures à base de fruits pour pâtisseries						
04.1.2.11	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	10	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.11	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	10	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines						
04.2.1.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	50	4, 16, APP1C	8	2023r
04.2.2.2 Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines						
04.2.2.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.3 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja						

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
04.2.2.3	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	5	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	5	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines						
04.2.2.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2. 5 Produits végétaux (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, purées et pâtes à tartiner à base de fruits à coque et de graines (par exemple, beurre de cacahuète)						
04.2.2.5	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.5	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.6 Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5						
04.2.2.6	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	50	92, APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.6	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	50	92, APP1C, APP1D	8	2023r
04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3						
04.2.2.7	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	5	APP1C, APP1D, XS38, XS151, XS223, XS294R	8	2023r
04.2.2.7	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	5	APP1C, APP1D, XS38, XS151, XS223, XS294R	8	2023r
05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris les fourrages						
05.1.3	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	10	XS86	5/8	2023
05.1.3	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	3	XS86, APP1C, APP1D	8	2023r
05.1.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	3	XS86, APP1C, APP1D	8	2023r
05.1.4 Produits à base de cacao et de chocolat						
05.1.4	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	10	183, APP1G	5/8	2023
05.1.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	100	183, APP1C, APP1D	8	2023r
05.1.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	100	183, APP1C, APP1D	8	2023r
05.1.5 Chocolat d'imitation, produits de substitution du chocolat						
05.1.5	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
05.1.5	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
05.2 Confiteries, y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autres que les catégories 05.1, 05.3, et 05.4						
05.2	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	50	XS309R	5/8	2023
05.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	100	XS309R, APP1C, APP1D	8	2023r
05.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	100	XS309R, APP1C, APP1D	8	2023r

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
05.3 Gomme à mâcher						
05.3	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	25		5/8	2023
05.3	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
05.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
05.4 Décorations (par exemple pour la boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées						
05.4	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	11		5/8	2023
05.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
05.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
06.3 Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine						
06.3	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	200	APP1C, APP1D	8	2023r
06.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	200	APP1C, APP1D	8	2023r
06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires						
06.4.3	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	40	153, APP1C, APP1D	8	2023r
06.4.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	40	153, APP1C, APP1D	8	2023r
06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz au lait, tapioca)						
06.5	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	11		5/8	2023
06.5	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
06.5	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
06.6 Pâtes à frire (par exemple, pour la panure ou les pâtes à frire pour poisson ou volaille)						
06.6	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
06.6	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	50	APP1C, APP1D	8	2023r
07.1.2 Crackers, à l'exclusion des crackers sucrés						
07.1.2	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	15		5/8	2023
07.1.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	200	APP1C, APP1D	8	2023r
07.1.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	200	APP1C, APP1D	8	2023r
07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (par exemple, bagels, pita, muffins anglais)						
07.1.3	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	60	APP1C, APP1D	8	2023r
07.1.4 Produits de type pain, y compris farce et chapelure						
07.1.4	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	15	116	5/8	2023
07.1.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	30	116, APP1C, APP1D	8	2023r
07.1.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	30	116, APP1C, APP1D	8	2023r
07.1.5 Pains et brioches à la vapeur						
07.1.5	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	15		5/8	2023
07.1.5	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	1	APP1C, APP1D, APP1F	8	2023r
07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et mélanges						
07.2	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	20		5/8	2023
07.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	42	APP1C, APP1D	8	2023r
07.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	42	APP1C, APP1D	8	2023r

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
08.2 Viande, volaille et gibier transformés , en pièces entières ou en morceaux						
08.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	20	16, XS96, XS97, APP1C	8	2023r
08.3.1 Viande, volaille et gibier transformés, hachés, non traités thermiquement						
08.3.1	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	20	16, APP1C, APP1D	5/8	2023
08.3.1	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	20	16, APP1C, APP1D	8	2023r
08.3.2 Viande, volaille et gibier transformés, hachés et traités thermiquement						
08.3.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	20	16, XS88, XS89, XS98, APP1C, APP1D	8	2023r
08.3.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	20	16, XS88, XS89, XS98, APP1C, APP1D	8	2023r
08.3.3 Viande, volaille et gibier transformés et surgelés						
08.3.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	15	16, APP1C	8	2023r
08.4 Boyaux comestibles (par exemple, boyaux de saucisses)						
08.4	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	100	APP1A	5/8	2023
08.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	50	APP1A, APP1C, APP1D	8	2023r
08.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	50	APP1A, APP1C, APP1D	8	2023r
09.2 Poisson et produits de la pêche transformés , y compris mollusques, crustacés et échinodermes						
09.2	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	100	APP1B, CAROT304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	5/8	2023
09.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	100	APP1C, APP1D, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	8	2023r
09.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	100	APP1B, CAROT304, APP1C, APP1D, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	5/8	2023
09.3 Poissons et produits de la pêche en semi-conserve , y compris mollusques, crustacés et échinodermes						

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
09.3	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	20	95 & XS291	5/8	2023
09.3	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	20	95, XS291, APP1C, APP1D	8	2023r
09.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	20	95, XS291, APP1C, APP1D	5/8	2023
09.4 Poissons et produits de la pêche en conserve ou fermentés, y compris les mollusques, crustacés et échinodermes						
09.4	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	20	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	5/8	2023
09.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	20	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119, APP1C, APP1D	8	2023r
09.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	20	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119, APP1C, APP1D	8	2023r
10.2 Produits à base d'œufs						
10.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	200	APP1C	8	2023r
10.4 Desserts à base d'œufs (par exemple, crème anglaise)						
10.4	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	11		5/8	2023
10.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
10.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
12.4 Moutardes						
12.2.2	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	50		5/8	2023
12.2.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
12.2.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
12.4 Moutardes						
12.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	5	APP1C, APP1D	8	2023r
12.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	5	APP1C, APP1D	8	2023r
12.5 Soupes et bouillons						
12.5	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	15	CAROT341	5/8	2023
12.5	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	10	CAROT341, APP1C, APP1D	8	2023r
12.5	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	10	CAROT341, APP1C, APP1D	8	2023r
12.6 Sauces et produits similaires						
12.6	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	80	XS302	5/8	2023
12.6	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	80	XS302, APP1C, APP1D	8	2023r
12.6	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	80	XS302, APP1C, APP1D	5/8	2023
12.7 Salades (par exemple, salade de macaronis, salade de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich, à l'exclusion des pâtes à base de cacao et de fruits à coque les tartinades des catégories de denrées alimentaires 04.2.2.5 et 05.1.3						
12.7	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	20	APP1C, APP1D	8	2023r
12.7	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	20	APP1C, APP1D	8	2023r

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
13.3 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)						
13.3	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	50	XS118, APP1C, APP1D	8	2023r
13.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	50	XS118, APP1C, APP1D	8	2023r
13.4 Formules diététiques pour l'amincissement et la réduction du poids						
13.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	8	APP1C, APP1D	8	2023r
13.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	8	APP1C, APP1D	8	2023r
13.5 Aliments diététiques (par exemple, aliments complémentaires à usage diététique) à l'exclusion des produits des catégories de denrées alimentaires 13.1 - 13.4 et 13.6						
13.5	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
13.5	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	100	APP1C, APP1D	8	2023r
13.6 Compléments alimentaires						
13.6	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	210	539	5/8	2023
13.6	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	220	APP1C, APP1D, 539	8	2023r
13.6	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	220	APP1C, APP1D, 539	8	2023r
14.1.4 Les boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons "sportives", "énergétiques" ou "électrolytiques", et boissons particulières						
14.1.4	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	10	127	5/8	2023
14.1.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	25	APP1C, APP1D, 127	8	2023r
14.1.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	25	APP1C, APP1D, 127	8	2023r
14.2.2 Cidre et poiré						
14.2.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	3	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	3	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.4 Vins (autres que de raisin)						
14.2.4	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	3	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	3	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.6 Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15 % d'alcool						
14.2.6	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	3	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.6	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	3	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière, vin et boissons rafraîchissantes spiritueuses), rafraîchissements à faible teneur en alcool)						
14.2.7	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
14.2.7	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
15.1 En-cas - à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)						
15.1	CAROTÉNAL, BÊTA-APO-8'-	160e	30		5/8	2023
15.1	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	30	APP1C, APP1D	8	2023r
15.1	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	30	APP1C, APP1D	8	2023r

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
15.2 Fruits à coque transformés , y compris les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)						
15.2	CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	30	APP1C, APP1D	8	2023r
15.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	30	APP1C, APP1D	8	2023r
15.3 En-cas - à base de poisson						
15.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	4	APP1C	8	2023r

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 4 À utiliser uniquement pour la décoration, l'estampillage, le marquage ou l'apposition d'une marque sur le produit.
- Note 16 À utiliser uniquement dans les glaçages, les enrobages ou les décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson.
- Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté.
- Note 92 À l'exclusion des sauces à base de tomates.
- Note 95 Pour les aliments non normalisés : à utiliser uniquement dans les produits à base de surimi et d'œufs de poisson.
- Note 104 À l'exclusion des poires en conserve (sauf pour utilisation dans des emballages spéciaux pour les fêtes) et des ananas en conserve conformes à la Norme pour certains fruits en conserve (CODEX STAN 319-2015).
- Note 116 À utiliser uniquement dans les pâtes.
- Note 127 Sur la base du service au consommateur.
- Note 153 À utiliser uniquement dans les nouilles instantanées.
- Note 183 À utiliser uniquement pour la décoration de surface.
- Note 216 À utiliser uniquement dans les produits à base de maïs.
- Note 381 Comme consommé.
- Note 508 À utiliser dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) afin de compenser la perte de couleur naturelle au cours de la transformation ou de normaliser la couleur uniquement.
- Note 509 À l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981).
- Note 518 Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999) à 25 mg/kg dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue au cours de la transformation ou de normaliser la couleur uniquement.
- Note 539 À utiliser uniquement sous forme solide telle que vendue au consommateur.
- Note XS3 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le saumon en conserve (CODEX STAN 3-1981).
- Note XS33 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).
- Note XS36 À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les poissons surgelés, non éviscérés et éviscérés (CODEX STAN 36-1981).
- Note XS37 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1991).
- Note XS38 À l'exclusion des produits conformes à la norme générale pour les champignons comestibles et les produits à base de champignons (CODEX STAN 38-1981).
- Note XS70 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les conserves de thon et de bonite (70-1981).
- Note XS88 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le corned beef (CODEX STAN 88-1981).
- Note XS89 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le luncheon meat (CODEX STAN 89-1981).
- Note XS90 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981).
- Note XS92 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les crevettes surgelées (CODEX STAN 92-1981).

Note XS94	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les sardines et les produits de type sardine en conserve (CODEX STAN 94-1981).
Note XS95	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les langoustes surgelées (CODEX STAN 95-1981).
Note XS96	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981).
Note XS97	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981).
Note XS98	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la viande hachée cuite (CODEX STAN 98-1981).
Note XS117	À l'exclusion des produits conformes à la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).
Note XS119	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poissons en conserve (CODEX STAN 119-1981).
Note XS151	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le gari (CXS 151-1985).
Note XS160	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le chutney de mangue (CODEX STAN 160-1987).
Note XS165	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989).
Note XS167	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989).
Note XS189	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993).
Note XS191	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les calmars crus surgelés (CODEX STAN 191-1995).
Note XS208	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage en saumure (CODEX STAN 208-1999).
Note XS210	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999).
Note XS222	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les craquelins de poissons de mer et d'eau douce, de crustacés et de mollusques (CODEX STAN 222-2001).
Note XS223	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le kimchi (CXS 223-2001).
Note XS236	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les anchois salés bouillis et séchés (CODEX STAN 236-2003).
Note XS240	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003).
Note XS244	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CODEX STAN 244-2004).
Note XS250	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX STAN 250-2006).
Note XS251	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006).
Note XS273	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage blanc (CXS 273-1968).
Note XS278	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage à râper extra dur (CXS 278-1978).
Note XS291	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le caviar d'esturgeon (CODEX STAN 291-2010).
Note XS292	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).
Note XS294R	À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour la pâte de soja fermentée (CXS 294R-2009).
Note XS302	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011).
Note XS309R	l'exclusion des produits conformes à la norme régionale du Codex pour le Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211).
Note XS311	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson séché à la fumée (CODEX STAN 311-2013).
Note XS312	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus, frais, réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure (CODEX STAN 312-2013).
Note XS315	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les produits de coquilles Saint-Jacques et pétoncles crus frais et surgelés (CODEX STAN 315-2014).

Note XS325R	À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour le beurre de karité non raffiné (CXS 325R-2017).
Note XS329	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017).
Note APO489	Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme générale pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) à 35 mg/kg.
Note APO500	Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme générale pour le fromage (CXS-283-1978) à 35 mg/kg.
Note APP1A	Le niveau de couleur correspond au produit fini tel qu'il est consommé (par exemple, le saucisson).
Note APP1B	Pour les aliments non normalisés : uniquement pour le surimi, les produits à base d'œufs de poisson et les mollusques et crustacés séchés.
Note APP1C	Exprimé sous forme de bêta-carotène.
Note APP1D	Seuls ou en combinaison : Bêta-carotènes (bêta-carotènes, synthétiques (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), extrait riche en bêta-carotène de Dunaliella salina (SIN 160a(iv)) et bêta-carotènes, végétaux (SIN 160a(ii)).
Note APP1E	Sauf pour l'utilisation à 100 mg/kg dans les analogues de fromage en tranches.
Note APP1F	Sauf pour l'utilisation dans les produits à base de maïs à 60 mg/kg.
Note APP1G	Sauf pour l'utilisation dans les lentilles en chocolat à 50 mg/kg.
Note CAROT304	À utiliser uniquement dans les enrobages panés ou en pâte à frire dans les produits conformes à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou en pâte à frire (CODEX STAN 166- 1989), seuls ou en combinaison : bêta-carotènes (bêta-carotènes, synthétiques (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), extrait riche en bêta-carotène de Dunaliella salina (SIN 160a(iv)), caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), et bêta-carotènes, végétaux (SIN 160a(ii)).
Note CAROT341	Pour utilisation dans les produits conformes à la norme du Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981), seuls ou en combinaison : bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(iii), et 160a(iv)), carotènes, bêta-, végétaux (SIN 160a(ii)) et caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e) à 50 mg/kg.
Note CAROT458	Sauf pour l'utilisation dans la masse de fromage uniquement pour les produits conformes aux normes pour Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) et Brie (CXS 277-1973) à 35 mg/kg.
Note CAROT489	Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme générale pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) à 25 mg/kg.
Note CAROT 490	Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) à 35 mg/kg.
Note Color 5	Sauf pour l'utilisation à 100 mg/kg dans les fromages fondus en tranches.

E.2- Dispositions de l'annexe 2 du document CX/FA 23/53/8

Catégorie d'aliments	Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
04.1.2.6 Produits à tartiner à base de fruits (par exemple chutney), à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5						
04.1.2.6	TARTRATES	334, 335(ii), 337	3000	45	8	2023
14.1.2.2 Jus de légumes						
14.1.2.2	PECTINS	440	BPF	35	5/8	2023
14.1.2.4 Concentrés pour jus de légumes						
14.1.2.4	PECTINS	440	BPF	35	5/8	2023
14.1.3.4 Concentrés pour nectar végétal						
14.1.3.4	PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542	1000	33, 40 & 127	8	2023
14.1.3.4	TARTRATES	334, 335(ii), 337	1600	45, 127 & 128	8	2023

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

Note 33	Comme le phosphore.
Note 35	À utiliser uniquement pour les jus troubles.
Note 40	Triphosphate pentasodique (SIN 451(i)) uniquement, pour renforcer l'efficacité des benzoates et des sorbates.
Note 45	Comme l'acide tartrique.
Note 127	Sur la base du service au consommateur.
Note 128	Acide tartrique (SIN 334) uniquement.

E.3- Dispositions de CX/FA 23/53/8 Annexe 4, Thème A

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
01.3.2 Blanchisseurs pour boissons						
01.3.2	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	2000	113, 201, 477, XS250, XS252	5/8	2023
01.4.4 Analogues de la crème						
01.4.4	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	1000	68, 119, 477	5/8	2023
01.5.2 Analogues du lait et de la crème en poudre						
01.5.2	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	1000	113, 477, XS251, 408	5/8	2023
01.6.1 Fromage non affiné						
01.6.1	ASPARTAME	951	1000	201, 478, XS221, XS262, XS273 & XS275	8	2023r
04.1.2.1 Fruits surgelés						
04.1.2.1	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	500	113, 477, 358	5/8	2023
04.1.2.3 Fruits au vinaigre, à l'huile ou en saumure						
04.1.2.3	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	200	113, 144, 477	5/8	2023
04.1.2.7 Fruits confits						
04.1.2.7	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	500	113, 144, 477	5/8	2023
04.1.2.11 Fourrages à base de fruits pour pâtisseries						
04.1.2.11	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	350	113, 477	5/8	2023
04.2.2.2 Légumes secs (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines						
04.2.2.2	ASPARTAME	951	1000	144 & 348	8	2023r
04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines						
04.2.2.4	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	350	113, 477	5/8	2023
04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, beurre de cacahuète)						
04.2.2.5	ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	1000	188, 478	8	2023
04.2.2.5	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	1000	119, 477	5/8	2023
04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3						
04.2.2.7	ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	1000	144, 188	8	2023r
04.2.2.7	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	2270	113, 144	5/8	2023
04.2.2.8 Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines						
04.2.2.8	ASPARTAME	951	1000	144, 478 & 345	8	2023r
05.1.1 Mélanges (poudres) et masses/gâteaux de cacao						

05.1.1	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	350	97, 113, XS141	5/8	2023
05.1.2 Mélanges de cacao (sirops)						
05.1.2	ASPARTAME	951	1000	97, 191 & 478	8	2023r
05.1.2	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	350	97, 113, 477	5/8	2023
05.2.1 Bonbons durs						
05.2.1	ASPARTAME	951	3000	148, 191 & 478	8	2023r
05.2.1	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	500	113, 156, 477	5/8	2023
05.2.2 Bonbons mous						
05.2.2	ASPARTAME	951	3000	148, 191, 478 & XS309R	8	2023r
05.2.2	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	1000	113, 157, XS309R	5/8	2023
05.2.3 Nougats et massepains						
05.2.3	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	1000	114, 477	5/8	2023
06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz au lait, tapioca au lait)						
06.5	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	350	113 & 477	5/8	2023
06.8.1 Boissons à base de soja						
06.8.1	ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	500	478	5/8	2023
09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes						
09.2	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	200	113, 144, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	5/8	2023
11.4 Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)						
11.4	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	1000	113, 159, 477	5/8	2023
11.6 Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants de haute intensité						
11.6	ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	BPF		8	2023r
11.6	ASPARTAME	951	BPF		8	2023r
12.3 Vinaigres						
12.3	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	2000	113, 277, 477	5/8	2023
12.4 Moutardes						
12.4	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	350	119	5/8	2023
12.5 Soupes et bouillons						
12.5	ASPARTAME	951	1200	478, 191 & XS117	8	2023r
12.6 Sauces et produits similaires						
12.6	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	350	119, 477	5/8	2023
12.7 Salades (par ex. salade de macaronis, salade de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich, à l'exclusion des pâtes à base de cacao et de fruits à coque les tartinades des catégories de denrées alimentaires 04.2.2.5 et 05.1.3						
12.7	ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	350	166, 188 & 478	8	2023r
12.7	ASPARTAME	951	350	166, 191 & 478	8	2023r
12.7	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	350	119, 166, 477	5/8	2023
12.9.1 Pâte de soja fermentée (par exemple, miso)						
12.9.1	ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	350	478	5/8	2023
14.1.3.1 Nectar de fruits						
14.1.3.1	SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	350	113 & 477	5/8	2023

14.1.3.2 Nectar de légumes						
14.1.3.2	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	350	113, 477	5/8	2023
14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruits						
14.1.3.3	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	350	113, 127, 477	5/8	2023
14.1.3.4 Concentrés pour nectar végétal						
14.1.3.4	ASPARTAME	951	600	127, 191, 478	8	2023r
14.1.3.4	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	350	113, 127, 477	5/8	2023
14.1.5 Café, succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exclusion du cacao						
14.1.5	ASPARTAME	951	600	160, 191 & 478	8	2023r
15,0 Produits salés prêts à consommer						
15.0	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	500	119 & 144	5/8	2023

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 68 À utiliser uniquement dans les produits aromatisés et/ou sucrés.
- Note 97 Sur la base du produit final de cacao et de chocolat.
- Note 113 En équivalents d'acésulfame potassium (le Limite maximale rapporté peut être converti en base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec de l'acésulfame potassique ou de l'aspartame ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'acésulfame potassique ou l'aspartame (le Limite maximale rapporté peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
- Note 114 Sauf pour l'utilisation dans les microsucres et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 100 mg/kg.
- Note 119 En équivalents aspartame (le Limite maximale rapporté peut être converti en base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec de l'aspartame ou de l'acésulfame potassium individuel ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (le Limite maximale rapporté peut être converti en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).
- Note 127 Sur la base du service au consommateur.
- Note 144 À utiliser uniquement dans les produits aigre-doux.
- Note 148 Sauf pour l'utilisation dans les microsucres et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 10 000 mg/kg.
- Note 159 À utiliser uniquement pour le sirop de crêpes et le sirop d'érable.
- Note 160 À utiliser uniquement dans les produits prêts à boire et les pré-mélanges pour produits prêts à boire.
- Note 188 En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la dose maximale d'utilisation combinée, exprimée en acésulfame potassique, ne doit pas dépasser cette dose.
- Note 191 En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la dose maximale d'emploi combinée, exprimée en aspartame, ne doit pas dépasser cette dose.
- Note 201 À utiliser uniquement dans les produits aromatisés.
- Note 277 À utiliser dans le vinaigre aromatisé et dans le vinaigre de riz uniquement.
- Note 345 À utiliser uniquement dans les produits au curry
- Note 348 Pour un usage général dans les algues marines séchées uniquement.
- Note 408 À utiliser uniquement dans les analogues de lait en poudre aromatisé et/ou sucré.
- Note 477 Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans toutes les denrées alimentaires de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs à fonction édulcorante aux denrées alimentaires présentant une réduction significative de l'apport énergétique ou ne contenant pas de sucres ajoutés.
- Note 478 Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans toutes les denrées alimentaires de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs à fonction édulcorante aux denrées alimentaires présentant une réduction significative de l'énergie ou ne contenant pas de sucres ajoutés. Cette limitation peut ne pas s'appliquer à l'utilisation appropriée en tant qu'exhausteur de goût.
- Note XS36 À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les poissons surgelés, non éviscérés et éviscérés (CODEX STAN 36-1981).

Note XS92	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les crevettes surgelées (CODEX STAN 92-1981).
Note XS95	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les langoustes surgelées (CODEX STAN 95-1981).
Note XS117	À l'exclusion des produits conformes à la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).
Note XS141	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la masse de cacao (liqueur de cacao/chocolat) et le gâteau de cacao (CODEX STAN 141-1983).
Note XS165	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989).
Note XS166	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note XS167	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989).
Note XS189	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993).
Note XS190	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les filets de poisson surgelés (CODEX STAN 190-1995).
Note XS191	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les calmars crus surgelés (CODEX STAN 191-1995).
Note XS222	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les craquelins de poissons de mer et d'eau douce, de crustacés et de mollusques (CODEX STAN 222-2001).
Note XS236	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les anchois salés bouillis et séchés (CODEX STAN 236-2003).
Note XS244	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CODEX STAN 244-2004).
Note XS250	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX STAN 250-2006).
Note XS251	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006).
Note XS252	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (CODEX STAN 252-2006).
Note XS292	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).
Note XS309R	l'exclusion des produits conformes à la norme régionale du Codex pour le Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211).
Note XS311	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson séché à la fumée (CODEX STAN 311-2013).
Note XS312	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus, frais, réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure (CODEX STAN 312-2013).
Note XS315	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les produits de coquilles Saint-Jacques et pétoncles crus frais et surgelés (CODEX STAN 315-2014).

E.4- Dispositions de l'annexe 4 du document CX/FA 23/53/8, thèmes B, C et E

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
01.1.4 Boissons lactées aromatisées						
01.1.4	ADVANTAME	969	6	381, 478	5/8	2023
01.3.2 Blanchisseurs pour boissons						
01.3.2	ADVANTAME	969	60	201, 478, XS250, XS252	5/8	2023
01.4.4 Analogues de la crème						
01.4.4	ADVANTAME	969	10	48, 168	5/8	2023
01.5.2 Analogues du lait et de la crème en poudre						
01.5.2	ADVANTAME	969	20	408, 478, XS251	5/8	2023
01.5.2	SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	400	408, 478, XS251	5/8	2023
01.6.1 Fromage non affiné						

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
01.6.1	ADVANTAME	969	10	201, 478, XS251, XS262, XS273, XS275	5/8	2023
02.4 Desserts à base de matières grasses, à l'exclusion des desserts à base de produits laitiers de la catégorie 01.7						
02.4	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
04.1.2.1 Fruits surgelés						
04.1.2.1	ADVANTAME	969	20	358, 478	5/8	2023
04.1.2.1	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	40	26, 358, 477	5/8	2023
04.1.2.3 Fruits au vinaigre, à l'huile ou en saumure						
04.1.2.3	ADVANTAME	969	3	144	5/8	2023
04.1.2.4 Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)						
04.1.2.4	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
04.1.2.7 Fruits confits						
04.1.2.7	ADVANTAME	969	20	478	5/8	2023
04.1.2.11 Fourrages à base de fruits pour pâtisseries						
04.1.2.11	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
04.2.2.2 Légumes secs (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines						
04.2.2.2	ADVANTAME	969	10	144, 348	5/8	2023
04.2.2.3 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja						
04.2.2.3	ADVANTAME	969	3	144	5/8	2023
04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines						
04.2.2.4	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, beurre de cacahuète)						
04.2.2.5	ADVANTAME	969	10	478, XS57	5/8	2023
04.2.2.6 Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5						
04.2.2.6	ADVANTAME	969	10	478, XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321	5/8	2023
04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3						
04.2.2.7	ADVANTAME	969	25	144	5/8	2023
04.2.2.7	THAUMATIN	957	BPF	144	5/8	2023
04.2.2.8 Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines						
04.2.2.8	ADVANTAME	969	10	144, 345, 478	5/8	2023
05.1.2 Mélanges de cacao (sirops)						
05.1.2	ADVANTAME	969	10	97, 478	5/8	2023
05.1.5 Imitation du chocolat, produits de substitution du chocolat						
05.1.5	ADVANTAME	969	30	478	5/8	2023
05.1.5	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26 & 477	8	2023r
06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz au lait, tapioca au lait)						
06.5	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et mélanges						

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
07.2	ADVANTAME	969	17	165, 478	5/8	2023
07.2	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477	5/8	2023
08.2 Viande, volaille et gibier transformés, en pièces entières ou en morceaux						
08.2	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	80	26 & 200	5/8	2023
09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes						
09.2	ADVANTAME	969	3	144	5/8	2023
09.2.3 Produits de la pêche hachés et en crème, surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes						
09.2.3	SORBITOL	420(i)	BPF	16, 241	8	2023
09.2.3	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF	16, 241	8	2023
09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et autres invertébrés échinodermes						
09.2.4	SORBITOL	420(i)	BPF	144, 241, 322, APP4A, APP4B	5/8	2023
09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits						
09.2.4.1	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF	322, 478	8	2023
09.2.4.1	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	70	26, 322, 477	5/8	2023
09.2.4.2 Mollusques, crustacés et échinodermes cuits						
09.2.4.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF	APP4B	8	2023
09.2.4.2	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26	5/8	2023
09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes						
09.2.4.3	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	250	26, 241	5/8	2023
09.2.5 Poisson et produits de la pêche fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes						
09.2.5	MALTITOL	965(i)	BPF	APP4C	5/8	2023
09.2.5	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF	APP4C	5/8	2023
09.2.5	SORBITOL	420(i)	BPF		8	2023
09.2.5	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF		8	2023
09.2.5	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26, 208, APP4C	5/8	2023
09.3 Poissons et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes						
09.3	ADVANTAME	969	3	144, XS291	5/8	2023
09.4 Poissons et produits de la pêche entièrement conservés, y compris en conserve ou fermentés, y compris les mollusques, crustacés et échinodermes						
09.4	ADVANTAME	969	3	144	5/8	2023
10.2.2 Ovoproduits congelés						
10.2.2	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF	APP4D	5/8	2023

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
10.2.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF	APP4D	8	2023
11.4 Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)						
11.4	ADVANTAME	969	30	258, 478	5/8	2023
11.4	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF	258, 478	8	2023
11.4	LACTITOL	966	BPF	258, 477	5/8	2023
11.4	MALTITOL	965(i)	BPF	258, 477	5/8	2023
11.4	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF	258, 477	5/8	2023
11.4	SORBITOL	420(i)	BPF	258, 477	8	2023
11.4	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF	258, 477	8	2023
11.4	THAUMATIN	957	BPF	258, 478	8	2023
11.4	XYLITOL	967	BPF	258, 477	8	2023
11.6 Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants de haute intensité						
11.6	ADVANTAME	969	BPF		5/8	2023
12.1.2 Substituts du sel						
12.1.2	THAUMATIN	957	BPF	APP4E	8	2023
12.2.2 Assaisonnements et condiments						
12.2.2	ASPARTAME	951	2000	191, 478	8	2023r
12.2.2	SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	700	478	8	2023r
12.3 Vinaigres						
12.3	ADVANTAME	969	30	277, 478	5/8	2023
12.4 Moutardes						
12.4	ADVANTAME	969	3.5	478	5/8	2023
12.6 Sauces et produits similaires						
12.6	ADVANTAME	969	3.5	478	5/8	2023
12.7 Salades (par ex. salade de macaronis, salade de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich, à l'exclusion des pâtes à base de cacao et de fruits à coque les tartinades des catégories de denrées alimentaires 04.2.2.5 et 05.1.3						
12.7	ADVANTAME	969	3.5	166, 478	5/8	2023
13.3 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)						
13.3	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
13.4 Formules diététiques pour l'amincissement et la réduction du poids						
13.4	ADVANTAME	969	8	478	5/8	2023
13.5 Aliments diététiques (par exemple, aliments complémentaires à usage diététique) à l'exclusion des produits des catégories de denrées alimentaires 13.1 - 13.4 et 13.6						
13.5	ADVANTAME	969	10	478	5/8	2023
13.6 Compléments alimentaires						
13.6	ADVANTAME	969	55	478	5/8	2023
14.1.3.1 Nectar de fruits						
14.1.3.1	ADVANTAME	969	6	478	5/8	2023
14.1.3.1	NEOTAME	961	65	478	5/8	2023
14.1.3.2 Nectar de légumes						
14.1.3.2	ADVANTAME	969	6	478	5/8	2023
14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruits						
14.1.3.3	ADVANTAME	969	6	127, 478	5/8	2023
14.1.3.3	NEOTAME	961	65	127, 478	5/8	2023
14.1.3.4 Concentrés pour nectar végétal						
14.1.3.4	ADVANTAME	969	6	127, 478	5/8	2023
14.1.3.4	SACCHARINES	954(i)-(iv)	80	127 & 477	8	2023
14.2.1 Bière et boissons maltées						
14.2.1	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b,	70	26	5/8	2023

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
		960c, 960d				
14.2.2 Cidre et poiré						
14.2.2	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	50	26, 477	5/8	2023
14.2.4 Vins (autres que de raisin)						
14.2.4	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	160	26	5/8	2023
14.2.5 Hydromel						
14.2.5	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	160	26	5/8	2023
14.2.6 Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15 % d'alcool						
14.2.6	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	160	26, 477	5/8	2023
14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière, vin et boissons rafraîchissantes spiritueuses), rafraîchissements à faible teneur en alcool)						
14.2.7	ADVANTAME	969	6	478	5/8	2023
15.0 Produits salés prêts à consommer						
15.0	ADVANTAME	969	5	478	5/8	2023

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 16 À utiliser uniquement dans les glaçages, les enrobages ou les décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson.
- Note 26 En tant qu'équivalents de stéviol.
- Note 48 À utiliser uniquement dans les olives.
- Note 97 Sur la base du produit final de cacao et de chocolat.
- Note 127 Sur la base du service au consommateur.
- Note 144 À utiliser uniquement dans les produits aigre-doux.
- Note 165 À utiliser uniquement dans les produits à usage nutritionnel particulier.
- Note 166 À utiliser uniquement dans les pâtes à tartiner pour sandwich à base de lait.
- Note 168 Seuls ou en combinaison : d-alpha-tocophérol (SIN 307a), concentré de tocophérol, mélangé (SIN 307b) et dl-alpha-tocophérol (SIN 307c).
- Note 191 En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la dose maximale d'emploi combinée, exprimée en aspartame, ne doit pas dépasser cette dose.
- Note 200 Sauf pour l'utilisation dans le "lachs ham" japonais de longe de porc (salé et non traité à la chaleur) à 120 mg/kg en équivalents stéviol.
- Note 241 À utiliser uniquement dans les produits à base de surimi.
- Note 258 À l'exclusion du sirop d'érable.
- Note 276 Seul ou en combinaison avec d'autres amidons modifiés utilisés comme épaississants dans les produits conformes à la norme pour les aliments pour bébés en conserve (CODEX STAN 73-1981).
- Note 277 À utiliser uniquement dans le vinaigre aromatisé et dans le vinaigre de riz.
- Note 322 À utiliser uniquement dans les produits cuits avec de la sauce soja.
- Note 345 À utiliser uniquement dans les produits au curry
- Note 348 Pour un usage général dans les algues marines séchées uniquement.
- Note 358 À utiliser dans les produits sous forme de sirop ou de jus uniquement.
- Note 381 Comme consommé.
- Note 408 À utiliser uniquement dans les analogues de lait en poudre aromatisé et/ou sucré.

Note 477	Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans toutes les denrées alimentaires de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs à fonction édulcorante aux denrées alimentaires présentant une réduction significative de l'apport énergétique ou ne contenant pas de sucres ajoutés.
Note 478	Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans toutes les denrées alimentaires de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs à fonction édulcorante aux denrées alimentaires présentant une réduction significative de l'énergie ou ne contenant pas de sucres ajoutés. Cette limitation peut ne pas s'appliquer à l'utilisation appropriée en tant qu'exhausteur de goût.
Note App4A	Sauf pour l'utilisation dans le poulpe avec du wasabi uniquement.
Note App4B	À utiliser uniquement pour les mollusques cuits.
Note App4C	À utiliser uniquement pour les mollusques fumés ou salés.
Note App4D	À des fins autres que l'édulcoration.
Note App4E	À utiliser uniquement comme exhausteur de goût.

E.5- Dispositions de CX/FA 23/53/8 Annexe 4, Thème D

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
05.1 Produits à base de cacao et de chocolat, y compris les imitations et les substituts de chocolat						
05.1.1	ADVANTAME	969	30	97, 478, XS141	5/8	2023
05.1.1	SACCHARINES	954(i)-(iv)	100	97, 477 & XS141	8	2023r
05.1.1	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 97, 477, XS141	5/8	2023
12.2 Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)						
12.2.2	ACÉSULFAME DE POTASSIUM		2000	188, 478	5/8	2023
12.2.2	ADVANTAME	969	20	478	5/8	2023
12.2.2	ASPARTAME	951	2000	191, 478	8	2023r
12.2.2	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	2000	119, 477	5/8	2023
12.2.2	ÉRYTHRITOL	968	BPF	478	5/8	2023
12.2.2	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF	477	8	2023
12.2.2	LACTITOL	966	BPF	477	5/8	2023
12.2.2	MALTITOL	965(i)	BPF	477	5/8	2023
12.2.2	SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF	477	5/8	2023
12.2.2	NÉOTAME	961	32	478	5/8	2023
12.2.2	SORBITOL	420(i)	BPF	477	5/8	2023
12.2.2	SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF	477	5/8	2023
12.2.2	SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	700	478	8	2023r
12.2.2	XYLITOL	967	BPF	477	8	2023

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

Note 26	En tant qu'équivalents de stéviol.
Note 51	À utiliser uniquement dans les herbes.
Note 97	Sur la base du produit final de cacao et de chocolat.
Note 119	En équivalents aspartame (le Limite maximale rapporté peut être converti en base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec de l'aspartame ou de l'acésulfame potassium individuel ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (le Limite maximale rapporté peut être converti en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).
Note 188	En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la dose maximale d'utilisation combinée, exprimée en acésulfame potassique, ne doit pas dépasser cette dose.

Note 191	En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la dose maximale d'emploi combinée, exprimée en aspartame, ne doit pas dépasser cette dose.
Note 477	Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans toutes les denrées alimentaires de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs à fonction édulcorante aux denrées alimentaires présentant une réduction significative de l'apport énergétique ou ne contenant pas de sucres ajoutés.
Note 478	Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans toutes les denrées alimentaires de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs à fonction édulcorante aux denrées alimentaires présentant une réduction significative de l'énergie ou ne contenant pas de sucres ajoutés. Cette limitation peut ne pas s'appliquer à l'utilisation appropriée en tant qu'exhausteur de goût.
Note XS141	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la masse de cacao (liqueur de cacao/chocolat) et le gâteau de cacao (CODEX STAN 141-1983).

E.6- Dispositions de l'annexe 5 du document CX/FA 23/53/8

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
01.1.2 Autres laits de consommation (nature)						
01.1.2	ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	1300	407 & 438	5/8	2023
01.6.2 Fromage affiné						
01.6.2.1	ESTER ÉTHYLIQUE DE L'ARGINATE LAURIQUE	243	200	XS274, XS276, XS277	8	2023r
07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et mélanges						
07.2	SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	700	478	8	2023r

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

Note 191	En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la dose maximale d'emploi combinée, exprimée en aspartame, ne doit pas dépasser cette dose.
Note 407	À l'exclusion de tous les laits de consommation qui ne sont pas enrichis en minéraux ou en vitamines.
Note 438	À utiliser uniquement comme émulsifiant ou stabilisateur.
Note 478	Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans toutes les denrées alimentaires de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs à fonction édulcorante aux denrées alimentaires présentant une réduction significative de l'énergie ou ne contenant pas de sucres ajoutés. Cette limitation peut ne pas s'appliquer à l'utilisation appropriée en tant qu'exhausteur de goût.
Note XS274	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les coulommiers (CXS 274-1969).
Note XS276	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le camembert (CXS 276-1973).
Note XS277	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le brie (CXS 277-1973).

E.7- Réviser l'en-tête de groupe CAROTÉNOIDES en BETA-CAROTÈNES (CX/FA 23/53/8 Annexe 1)

BETA-CAROTÈNES

SIN 160a(i) bêta-carotènes synthétiques

Catégorie fonctionnelle :

Colorant

SIN 160a(iii) bêta-carotènes, *Blakeslea trispora*

Catégorie fonctionnelle : Colorant

SIN 160a(iv) bêta-Carotène-Rich-Extrait de *Dunaliella salinina*

Catégorie fonctionnelle : Colorant

E.8- Dispositions pour le polysaccharide de graines de tamarin (SIN 437) dans le TABLEAU 3 de la NGAA (CX/FA 23/53/8 Annexe 2)

INS Non	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Provision spécifique en les suivants
---------	---------	-------------------------	------------------	--------------------------------------

				normes relatives aux produits de base ⁴
437	Polysaccharide de graines de tamarin	Sel émulsifiant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	2019	CS 309R-2011, CS 94- 1981, CS 119-1981, CS 243- 2003, CS 249-2006, CS 256- 2007, CS 273-1968 (uniquement dans la masse de fromage), CS 275- 1973 (uniquement dans la masse de fromage), CS 288-1976, CS 296-2009, CXS 115-1981

E.9- Dispositions pour la gomme xanthane (SIN 415) et le polysaccharide de graines de tamarin (SIN 437) (CX/FA 23/53/8 Annexe 2)

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Catégorie fonctionnelle SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
14.1.2 Jus de fruits et de légumes							
14.1.2	Gomme xanthane	415	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	BPF	XS247	5/8	2023
14.1.3 Nectars de fruits et de légumes							
14.1.3	Gomme xanthane	415	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	BPF	XS247	5/8	2023
14.1.3	Polysaccharide de graines de tamarin	437	Sel émulsifiant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	BPF	XS247	5/8	2023

Note XS247 À l'exclusion des produits conformes à la norme générale pour les jus et nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005).

E.10- Dispositions relatives aux SACCHARINES (CX/FA 23/53/8 Annexe 3)

Ajouter une nouvelle note aux dispositions existantes des tableaux 1 et 2 de la NGAA pour l'en-tête de groupe SACCHARINES.

Nouvelle note Pour la saccharine et ses sels de Ca, K, Na, exprimés en Na Saccharine.

E.11- Réviser le descripteur des catégories d'aliments 12.2.1 et 12.2.2 (CX/FA 23/53/8 Annexe 4)

Réviser le descripteur des catégories alimentaires 12.2.1 et 12.2.2 comme suit :

Descripteur pour FC 12.2.1 : *Les herbes et les épices sont généralement dérivées de sources botaniques et peuvent être déshydratées, moulues ou entières. Le basilic, l'origan et le thym sont des exemples d'herbes. Les graines de cumin et de carvi sont des exemples d'épices. Les épices peuvent également être trouvées sous forme de mélanges en poudre ou en pâte.*

Descripteur pour FC 12.2.2 : *Les condiments et assaisonnements sont des mélanges d'herbes et d'épices avec d'autres ingrédients alimentaires (tels que le sel, le vinaigre, le jus de citron, la mélasse, le miel ou le sucre, et les édulcorants). Les exemples incluent les attendrisseurs de viande, le sel d'oignon, le sel d'ail, le mélange d'assaisonnement oriental (dashi), la garniture à saupoudrer sur le riz (furikake, contenant par exemple des flocons d'algues séchées, des graines de sésame et de l'assaisonnement), et l'assaisonnement pour les nouilles. Le terme "condiments" utilisé dans le système des catégories alimentaires ne comprend pas les sauces condimentaires (ketchup, mayonnaise, moutarde, etc.) ni les relishes.*

⁴ Cette colonne ne répertorie que les normes de produits qui autorisent des additifs spécifiques du tableau 3. Si une norme de produit autorise les additifs du tableau 3 de manière générale ou sur la base de la catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans les "Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA".

PARTIE F : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5d DE L'ORDRE DU JOUR

Approche administrative pour insérer les notes 477 ou 478 pour les édulcorants dans des catégories spécifiques de denrées alimentaires pour les dispositions d'adoptions

Catégorie d'aliments n° 01.1.4 Boissons lactées aromatisées

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26 & XS243, 477	2017	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 01.5.2 Analogues du lait et de la crème en poudre

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 201408, 477 & XS251	2021	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 01.7 Desserts à base de produits laitiers (pudding, yaourt aux fruits ou aromatisé)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 02.4 Desserts à base de matières grasses, à l'exclusion des desserts à base de produits laitiers de la catégorie d'aliments 01.7

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 03.0 Glaces de consommation, y compris sorbet et sherbet

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	270	26, 477	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.3 Fruits au vinaigre, à l'huile ou en saumure

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	100	26, 144	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.4 Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477 & XS319	2018	Édulcorant

Catégorie d'aliments N° 04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	360	26, 477	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 04.1.2.5

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Édulcorant

Catégorie de denrées alimentaires N° 04.1.2.7 Fruits confits

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	40	26, 477	2011	Édulcorant

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Édulcorant

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477	2011	Édulcorant

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
---------	-----	-------------------------	-------	------------------	-----------------------------

GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	115	26, 477	2011	Édulcorant
-----------------------	---------------------------------	-----	----------------	------	------------

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.11 Garnitures à base de fruits pour pâtisseries

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Édulcorant

Catégorie de denrées alimentaires N° 04.1.2.12 Fruits cuits

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	40	26, 477	2011	Édulcorant

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	40	26, 348, 144	2011	Édulcorant

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 144	2011	Édulcorant
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	400	144	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), et algues marines

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	70	26, 477	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.5 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, purées et pâtes à tartiner à base de fruits à coque et de graines (par exemple, beurre de cacahuète)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	1000	188, 478	2008	Exhausteur de goût, Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Édulcorant

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26, 477	2011	Édulcorant

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	1000	188, 144	2008	Exhausteur de goût, Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26, 144	2011	Édulcorant

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	40,	26, 477 , 144 , 345	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 05.1.1 Mélanges de cacao (poudres) et masse/gâteau de cacao

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	350	97, 188, 478 & XS141	2016	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	3000	97, 191, 478 & XS141	2016	Exhausteur de goût, Édulcorant
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	580	97 & 478 XS141	2016	Exhausteur de goût, Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 05.2 Confiteries, y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autres que les catégories d'aliments 05.1, 05.3 et 05.4

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	700	26, 199, 477 & XS309R	2017	Édulcorant

Catégorie de denrées alimentaires n° 05.3 Chewing-gum

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	3500	26, 477	2011	Édulcorant

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477	2011	Édulcorant

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26, 477	2011	Édulcorant

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	200	72, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26, 477	2011	Édulcorant
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	400	478	2012	Exhausteur de goût, Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	1000	165 & 188, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	1700	165 & 191, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	1000	77 & 113, 477	2009	Édulcorant
CYCLAMATES	952(i), 952(ii), 952(iv)	1600	17 & 165, 477	2007	Édulcorant
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	170	165, 477	2007	Édulcorant

Catégorie d'aliments N° 08.3.2 Viande, volaille et gibier transformés et traités thermiquement, coupés en morceaux

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	100	26, 202, 477 , XS88, XS89 & XS98	2014	Édulcorant

Catégorie d'aliments N° 09.2 Poissons et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes*.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	200	144, 188, 478 , XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2018	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	300	144, 191, 478 , XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190,	2018	Exhausteur de goût, Édulcorant

			XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315		
--	--	--	--	--	--

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 09.3 Poissons et produits de la pêche en semi-conservation, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	200	113, 144 & XS291	2018	Édulcorant

Catégorie d'aliments N° 09.3.2 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, saumurés et/ou en saumure

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26, 144	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 09.3.3 Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	100	26, 144 & XS291	2018	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 09.4 Poissons et produits de la pêche entièrement conservés, y compris en conserve ou fermentés, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	200	113, 144 XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018	Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	100	26, 144 XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 10.4 Desserts à base d'œufs (par exemple, crème anglaise)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	100	144, 477	2007	Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330	26, 477	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 11.4 Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, garnitures en sucre)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	1000	159, 188 & 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	3000	159, 191 & 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
CYCLAMATES	952(i), 952(ii), 952(iv)	500	17, 159 & 477	2007	Édulcorant
NEOTAME	961	70	159, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	300	159, 477	2008	Édulcorant

Catégorie de denrées alimentaires n° 12.2.2 Assaisonnements et condiments

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF	478 , 534	2021	Antiagglomérant, Agent de charge, Exaltateur d'arôme, Agent de glaçage, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	30	477 , 26	2011	Édulcorant

Catégorie de denrées alimentaires n° 12.3 Vinaigres

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	300	477 , 277	2008	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 12.4 Moutardes*

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	350	188, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant

ASPARTAME	951	350	191, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
NEOTAME	961	12	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	320	477	2007	Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	130	26, 477	2011	Édulcorant
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	140	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 12.5 Soupes et bouillons

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	50	26 , 477 & XS117	2015	Édulcorant

Catégorie de denrées alimentaires n° 12.6 Sauces et produits similaires*

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	1000	188, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	350	191, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	160	477, XS302	2018	Édulcorant
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	450	127, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 12.6.1 Sauces émulsionnées et trempettes (par ex. mayonnaise, sauce salade, trempette à l'oignon)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
NÉOTAME	961	65	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 12.6.2 Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)*.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
NÉOTAME	961	70	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477	2011	Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 12.6.3 Mélanges pour sauces*

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
NÉOTAME	961	12	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 127 & 477	2011	Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)*

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
NÉOTAME	961	12	478, XS302	2018	Exhausteur de goût, Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	350	26, 477 & XS302	2018	Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 12.7 Salades (par ex. salade de macaronis, salade de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich, à l'exclusion des pâtes à tartiner à base de cacao et de noix des catégories d'aliments 04.2.2.5 et 05.1.3

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	115	26, 477	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 12.9.1 Pâte de soja fermentée (par exemple, miso)*

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	200	477	2012	Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 12.9.2.1 Sauce de soja fermenté*.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	500	477	2012	Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	30	26, 477	2011	Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 12.9.2.2 Sauce de soja non fermentée*.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26, 477	2011	Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 12.9.2.3 Autres sauces à base de soja*.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	165	26, 477	2011	Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 13.3 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1)*

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	500	188, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	1000	191, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	500	113, 477	2012	Édulcorant
CYCLAMATES	952(i), 952(ii), 952(iv)	400	17, 477	2007	Édulcorant
NÉOTAME	961	33	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	200	477	2007	Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b,	350	26, 477	2011	Édulcorant

	960c, 960d				
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	400	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie de denrées alimentaires n° 13.4 Préparations diététiques pour l'amaigrissement et la réduction du poids*.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	450	188, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	800	191, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	450	113, 477	2009	Édulcorant
CYCLAMATES	952(i), 952(ii), 952(iv)	400	17, 477	2007	Édulcorant
NÉOTAME	961	33	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	300	477	2007	Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	270	26, 477	2011	Édulcorant
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	320	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 13.5 Aliments diététiques (par exemple, aliments complémentaires à usage diététique) à l'exclusion des produits des catégories d'aliments 13.1 - 13.4 et 13.6*.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	450	188, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	1000	191, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	450	113, 477	2009	Édulcorant
CYCLAMATES	952(i), 952(ii), 952(iv)	400	17, 477	2007	Édulcorant
NEOTAME	961	65	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant

SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	200	477	2007	Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	660	26, 198, 294 & 477	2011	Édulcorant
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	400	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 13.6 Compléments alimentaires*

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	2000	188, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	5500	191, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	2000	113, 477	2012	Édulcorant
CYCLAMATES	952(i), 952(ii), 952(iv)	1250	17, 477	2007	Édulcorant
NEOTAME	961	90	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	1200	477	2007	Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2500	26, 203 & 477	2011	Édulcorant
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2400	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 14.1.3 Nectars de fruits et de légumes*

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle INS
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26, 477	2011	Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 14.1.3.1 Nectar de fruit*

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle INS
---------	-----	-------------------------	-------	------------------	-----------------------------

ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	350	188, 478	2005	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	600	191, 478	2005	Exhausteur de goût, Édulcorant
CYCLAMATES	952(i), 952(ii), 952(iv)	400	17, 122 & 477	2005	Édulcorant
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	80	477	2005	Édulcorant
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	300	478	2005	Exhausteur de goût, Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 14.1.3.3 Concentrés de nectar de fruits*.

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle INS
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	350	127, 188 & 478	2005	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	600	127, 191 & 478	2005	Exhausteur de goût, Édulcorant
CYCLAMATES	952(i), 952(ii), 952(iv)	400	17, 122, 127 & 477	2005	Édulcorant
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	80	127, 477	2005	Édulcorant
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	300	127, 478	2005	Exhausteur de goût, Édulcorant

*L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments n'a pas été examinée par le CCFA51 ou le CCFA52.

Catégorie d'aliments n° 14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons "sportives", "énergétiques" ou "électrolytes" et les boissons en particules

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle INS
CYCLAMATES	952(i), 952(ii), 952(iv)	350	17, 127 & 477	2010	Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26, 477	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 14.1.5 Café, succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exclusion du cacao

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle INS
NÉOTAME	961	50	160, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	200	160, 477	2007	Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26, 160 & 477	2011	Édulcorant

Catégorie d'aliments n° 14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vin et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	350	188, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	600	191, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	350	113, 477	2010	Édulcorant
CYCLAMATES	952(i), 952(ii), 952(iv)	250	17, 477	2007	Édulcorant
NÉOTAME	961	33	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	80	477	2007	Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26, 477	2011	Édulcorant

Catégorie de denrées alimentaires n° 15.0 Entremets salés prêts à consommer

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	350	188, 478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	500	191, 478	2008	Exhausteur de goût, Édulcorant
NÉOTAME	961	32	478	2007	Exhausteur de goût, Édulcorant
SACCHARINES	954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)	100	477	2007	Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	170	26, 477	2011	Édulcorant

PARTIE G : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 9 DE L'ORDRE DU JOUR

Citrate trisodique INS 331(iii)	Catégorie fonctionnelle:	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant		
Aliment N° de cat.	Catégorie d'aliments	ML (mg/kg)	Notes	Étape
01.1.1	Lait de consommation (nature)	BPF	438, 227, YY	8

Notes :

438 : À utiliser comme émulsifiant ou stabilisateur uniquement.

227 : À utiliser uniquement dans les laits stérilisés et traités UHT

YY : sauf pour l'utilisation dans le lait stérilisé et UHT de l'espèce bovine à 1000 mg/kg exprimés en acide citrique, pour compenser la faible teneur intrinsèque en citrate du lait cru, uniquement en raison de conditions environnementales spécifiques.

PARTIE H : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 10 DE L'ORDRE DU JOUR**Catégorie d'aliments 14.2.3 Vin de raisin**

Additif	INS	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE MALIQUE, DL-	296	5/8	2023	BPF	Nouvelle note, yyy
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	5/8	2023	BPF	Nouvelle note
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	5/8	2023	BPF	Nouvelle note
ACIDE CITRIQUE	330	5/8	2023	BPF	Nouvelle note
TARTRATES	334 ; 335 (ii) ; 337	5/8	2023	BPF	Nouvelle note
ACIDE FUMARIQUE	297	8	2023	BPF	Nouvelle note
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	5/8	2023	BPF	Nouvelle note
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	5/8	2023	BPF	Nouvelle note
CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	5/8	2023	BPF	Nouvelle note

Catégorie d'aliments 14.2.3.3 Vin de raisin fortifié, vin de liqueur de raisin et vin de raisin doux

SULFATE DE CALCIUM	516	8	2023	BPF	Nouvelle note
--------------------	-----	---	------	-----	---------------

Notes :

Note yyy Y compris l'acide malique L-

Nouvelle note La dose maximale de l'additif dans le vin de raisin fixée comme bonne pratique de fabrication ne doit pas entraîner (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) un changement substantiel de la composition du vin. **Certains membres du Codex précisent en outre que l'utilisation doit être conforme au Code d'usages œnologiques de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).**

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉVOCATION****(Pour adoption)****Partie A : Point 3a de l'ordre du jour****DISPOSITIONS DES TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

RIBOFLAVINES

SIN 101(i) Riboflavine synthétique Catégorie fonctionnelle: Colorant

SIN 101(ii) Riboflavine 5'-phosphate sodique Catégorie fonctionnelle: Colorant

SIN 101(iii) Riboflavine de *Bacillus subtilis* Catégorie fonctionnelle: Colorant**SIN 101(iv) Riboflavine de *Ashbya gossypii* Catégorie fonctionnelle: Colorant**

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Notes	Année d'adoption
01.1.4	Boissons lactées aromatisées	300	mg/kg	52	2008
01.3.2	Blanchisseurs de boissons	300	mg/kg	XS250 & XS252	2021
01.5.2	Analogues du lait et de la crème en poudre	300	mg/kg	XS251	2021
01.6.1	Fromage non affiné	300	mg/kg	491, XS273, XS275	2021
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	300	mg/kg	462 504, XS208, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	300	mg/kg		2005
01.6.4	Fromage fondu	300	mg/kg		2005
01.6.5	Analogues du fromage	300	mg/kg		2005
01.7	Desserts à base de produits laitiers (pudding, fruits ou yaourts aromatisés)	300	mg/kg		2005
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	300	mg/kg		2005
02.3	Émulsions grasses principalement du type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	mg/kg		2008
02.4	Desserts à base de matières grasses, à l'exclusion des desserts à base de produits laitiers de la catégorie 01.7	300	mg/kg		2005

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Notes	Année d'adoption
03.0	Glaces de consommation, y compris sorbet et sherbet	500	mg/kg		2005
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)	300	mg/kg	267	2018
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	200	mg/kg		2005
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		2005
04.1.2.7	Fruits confits	300	mg/kg		2005
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris la pulpe, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	300	mg/kg	182	2008
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisés aux fruits	300	mg/kg		2005
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500	mg/kg		2008
04.1.2.11	Garnitures de fruits pour pâtisseries	300	mg/kg		2005
04.2.2.3	Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines dans du vinaigre, de l'huile, de la saumure ou de la sauce de soja.	500	mg/kg		2005
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	300	mg/kg	92	2008
05.1.5	Imitation de chocolat, produits de substitution du chocolat	1000	mg/kg		2005
05.2	Confiseries, y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc., autres que les catégories 05.1, 05.3 et 05.4	1000	mg/kg	XS309R	2017
05.3	Chewing-gum	1000	mg/kg		2005
05.4	Décorations (par exemple pour les produits de boulangerie fine), garnitures (autres que les fruits) et sauces sucrées	1000	mg/kg		2005

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Notes	Année d'adoption
06.3	Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine	300	mg/kg		2005
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	300	mg/kg	153, 473	2019
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (p. ex. riz au lait, pudding au tapioca)	300	mg/kg		2005
06.6	Batteurs (par exemple, pour la panure ou les batteurs de poisson ou de volaille)	300	mg/kg		2005
06.8.1	Boissons à base de soja	50	mg/kg		2010
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et mélanges	300	mg/kg		2005
08.2	Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier, en pièces entières ou en morceaux	1000	mg/kg	16, XS96 & XS97	2014
08.3	Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier broyés	1000	mg/kg	16, XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, boyaux de saucisses)	1000	mg/kg	16	2008
09.3.1	Poissons et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	300	mg/kg	16	2005
09.3.2	Poissons et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, saumurés et/ou en saumure	300	mg/kg	16	2005
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	300	mg/kg	XS291	2018
09.3.4	Poissons et produits de la pêche en semi-conservation, y compris mollusques, crustacés et échinodermes (par ex. pâte de poisson), à l'exclusion des produits des catégories 09.3.1 - 09.3.3	300	mg/kg		2005
09.4	Conserves intégrales, y compris poissons et produits de la pêche en conserve ou fermentés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.4	Desserts à base d'œufs (par exemple, crème anglaise)	300	mg/kg		2005
12.2.2	Assaisonnements et condiments	350	mg/kg		2005
12.4	Moutardes	300	mg/kg		2005
12.5	Soupes et bouillons	200	mg/kg	344	2015

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Notes	Année d'adoption
12.6	Sauces et produits similaires	350	mg/kg	XS302	2018
12.7	Salades (par exemple, salade de macaronis, salade de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwichs, à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noix des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3.	300	mg/kg		2005
12.9.1	Pâte de soja fermentée (par exemple, miso)	30	mg/kg		2010
13.3	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	300	mg/kg		2005
13.4	Formules diététiques pour l'amaigrissement et la réduction du poids	300	mg/kg		2005
13.5	Aliments diététiques (par exemple, aliments complémentaires à usage diététique) à l'exclusion des produits des catégories 13.1 - 13.4 et 13.6	300	mg/kg		2005
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		2005
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons "sportives", "énergétiques" ou "électrolytiques" et les boissons particulières	50	mg/kg		2005
14.2.2	Cidre et poiré	300	mg/kg		2005
14.2.4	Vins (autres que de raisin)	300	mg/kg		2005
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière, vin et boissons spiritueuses de type "cooler", rafraîchissements faiblement alcoolisés)	100	mg/kg		2005
15.1	En-cas - à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	1000	mg/kg		2005
15.2	Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec par exemple des fruits secs)	1000	mg/kg		2005

PARTIE B. Du point 4b de l'ordre du jour

ESTERS CITRIQUES ET ACIDES GRAS DU GLYCÉROL (SIN 472c)

SIN:472c Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines,

Séquestrant, Stabilisant				
Alimentation Catégorie No	Catégorie alimentaire	Max niveau	Notes	Étape/année d'adoption
13.1	Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations à des fins médicales spéciales pour nourrissons	9000 mg/kg	380, 381	2016

PARTIE C. Du point 5a de l'ordre du jour

Catégorie alimentaire	Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale (mg/kg)	Notes
01.6.1 Fromage non affiné						
01.6.1	PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	8	2021	100	3, 161, XS221, XS273, XS275
01.6.2 Fromage affiné						
01.6.2	CURCUMIN	100(i)	8	2021	BPF	498, XS208, XS278
02.1.3 Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales						
02.1.3	INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	8	2021	300	161, XS19, XS211, XS329

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 3 À utiliser uniquement pour le traitement de surface.
- Note 161 Sous réserve de la législation nationale du pays importateur visant, en particulier, à assurer la cohérence avec la section 3.2 du préambule.
- Note 498 Uniquement pour l'utilisation dans la croûte comestible du fromage dans les produits conformes à la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978).
- Note XS19 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981).
- Note XS208 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage en saumure (CODEX STAN 208-1999).
- Note XS211 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211- 1999).
- Note XS221 l'exclusion des produits conformes à la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001).
- Note XS273 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage blanc (CXS 273-1968).
- Note XS275 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973).
- Note XS278 l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage à râper extra dur (CXS 278-1978).
- Note XS329 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017).

PARTIE D. Du point 5b de l'ordre du jour**D.1- Dispositions de CX/FA 23/53/8 Annexe 1**

Catégorie alimentaire	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
06.4.2 Pâtes et nouilles séchées et produits similaires						
06.4.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	1000	211	8	2011
08.1.2 Viande fraîche , volaille et gibier, hachée						
08.1.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	20	4 & 16	8	2011
08.1.2	CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	100	4 & 16	8	2011
08.3.1.1 Viande, volaille et gibier hachés, transformés et non traités thermiquement, saumurés (y compris salés)						
08.3.1.1	CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	100	16	8	2010
08.3.1.2 Viande, volaille et gibier hachés, transformés et non traités thermiquement, saumurés (y compris salés) et séchés						
08.3.1.2	CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	20	16	8	2010
08.3.1.3 Viande, volaille et gibier compris, fermentée, non traitée thermiquement, transformée et hachée						
08.3.1.3	CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	20	16	8	2010
09.1.1 Poisson frais						
09.1.1	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	100	4, 16 & 50	8	2010
09.1.1	CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	300	4	8	2011
09.1.2 Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes						
09.1.2	CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	100	4, 16, XS292, XS312 & XS315	8	2017
09.2.2 Poisson enrobé de pâte à frire, filets de poisson et produits de la pêche surgelés , y compris mollusques, crustacés et échinodermes						
09.2.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	100	304	8	2017
09.2.3 Produits de la pêche hachés et en crème, surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes						
09.2.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	1000	16	8	2005
09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits						
09.2.4.1	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	1000	95	8	2009
09.2.4.2 Mollusques, crustacés et échinodermes cuits						
09.2.4.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	1000		8	2005
09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes						
09.2.4.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	1000	16	8	2005
09.2.5 Poisson et produits de la pêche fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes						
09.2.5	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	1000	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	8	2018
09.3.1 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée						
09.3.1	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	1000	16	8	2005

Catégorie alimentaire	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
09.3.2 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, saumurés et/ou en saumure						
09.3.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	1000	16	8	2005
09.3.3 Substituts du saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson						
09.3.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	1000	XS291	8	2018
09.3.4 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes (par ex. pâte de poisson), à l'exclusion des produits des catégories 09.3.1 - 09.3.3						
09.3.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	1000	16	8	2005
10.1 Oeufs frais						
10.1	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	1000	4	8	2005
10.1	CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	1000	4	8	2011
11.4 Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, garnitures en sucre)						
11.4	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	50		8	2005
11.4	CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	50	217	8	2011
12.6.1 Sauces et dips émulsifiés (par exemple, mayonnaise, sauce salade, dips à l'oignon)						
12.6.1	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	2000		8	2005
12.6.2 Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)						
12.6.2	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	2000		8	2005
12.6.3 Mélanges pour sauces et jus de viande						
12.6.3	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	2000		8	2005
14.2.1 Bière et boissons à base de malt						
14.2.1	CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	600		8	2005

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 4 À utiliser uniquement pour la décoration, l'estampillage, le marquage ou l'apposition d'une marque sur le produit.
- Note 16 À utiliser uniquement dans les glaçages, les enrobages ou les décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson.
- Note 50 À utiliser uniquement dans les œufs de poisson.
- Note 95 Pour les aliments non normalisés : à utiliser uniquement dans les produits à base de surimi et d'œufs de poisson.
- Note 211 À utiliser uniquement dans les nouilles.
- Note 217 Sauf pour l'utilisation dans les garnitures à 300 mg/kg.
- Note 304 À utiliser uniquement dans les enrobages panés ou en pâte à frire dans les produits conformes à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou en pâte à frire (CODEX STAN 166- 1989), seuls ou en combinaison : caroténoïdes (bêta-carotènes, synthétiques (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), acide caroténique, ester éthylique, bêta-apo-8'- (SIN 160f)) et bêta-carotènes, végétaux (SIN 160a(ii)).
- Note XS167 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989).

Note XS189	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993).
Note XS222	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les craquelins de poissons de mer et d'eau douce, de crustacés et de mollusques (CODEX STAN 222-2001).
Note XS236	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les anchois salés bouillis et séchés (CODEX STAN 236-2003).
Note XS244	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CODEX STAN 244-2004).
Note XS291	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le caviar d'esturgeon (CODEX STAN 291-2010).
Note XS292	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).
Note XS311	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson séché à la fumée (CODEX STAN 311-2013).
Note XS312	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus, frais, réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure (CODEX STAN 312-2013).
Note XS315	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les produits de coquilles Saint-Jacques et pétoncles crus frais et surgelés (CODEX STAN 315-2014).

D.2- Dispositions de CX/FA 23/53/8 Annexe 4 Partie D

Catégorie alimentaire	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
12.2 Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)						
12.2	ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	2000	161, 188, XS326, XS327, XS328	8	2021
12.2	NÉOTAME	961	32	161, XS326, XS327, XS328	8	2021
12.2.1 Herbes et épices						
12.2.1	SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	400	161, XS326, XS327, XS328	8	2021

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

Note 161	Sous réserve de la législation nationale du pays importateur visant, en particulier, à assurer la cohérence avec la section 3.2 du préambule.
Note 188	En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la dose maximale d'utilisation combinée, exprimée en acésulfame potassique, ne doit pas dépasser cette dose.
Note XS326	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poivrons noirs, blancs et verts (CODEX STAN 326-2017).
Note XS327	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le cumin (CODEX STAN 327-2017).
Note XS328	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le thym séché (CODEX STAN 328-2017).

PARTIE E. Du point 5d de l'ordre du jour**Dispositions à supprimer des tableaux 1 et 2 de la NGAA****Catégorie d'aliments n° 12.2.1 Herbes et épices**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Catégorie fonctionnelle SIN
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF	534	2021	Antiagglomérant, Agent de charge, Exaltateur d'arôme, Agent de glaçage, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant

PARTIE F. Du point 5f de l'ordre du jour**Dispositions à supprimer des tableaux 1 et 2 de la NGAA**

<u>ORTHO-PHÉNYLPHÉNOL</u>				
ORTHO-PHÉNYLPHÉNOL (SIN 231)			<u>Catégorie fonctionnelle:</u>	
ORTHO-PHÉNOL SODIQUE (SIN 232)			<u>Conservateurs</u>	
			<u>Catégorie fonctionnelle:</u>	
			<u>Conservateurs</u>	
N° de Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	12 mg/kg	49	1999

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**INTERRUPTION DES TRAVAUX**

(Pour adoption)

Partie A : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5a DE L'ORDRE DU JOUR

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale (mg/kg)	Notes
01.1.2 Autres laits de consommation (nature)						
01.1.2	ESTERS DE LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(iii)	2		BPF	
01.1.2	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	2		30	39
01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature)						
01.2	LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPOA	160d(ii)	4		100	
01.2	LYCOPÈNE SYNTHÉTIQUE	160d(iii)	4		100	
01.2	LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	4		100	
01.2	ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	
01.2.2 Lait concentré (nature)						
01.2.2	DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
01.3.2 Blanchisseurs de boissons						
01.3.2	LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		5000	
01.4.1 Crème pasteurisée (nature)						
01.4.1	ROUGE BETTERAVE	162	7		BPF	
01.4.1	CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	
01.4.1	CHLOROPHYLLS	140	7		BPF	
01.4.1	DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et crèmes fouettées, crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)						
01.4.2	ROUGE BETTERAVE	162	7		BPF	
01.4.2	CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	
01.4.2	CHLOROPHYLLS	140	7		BPF	
01.4.2	LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		5000	
01.4.2	DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
01.4.4 Analogues de la crème						
01.4.4	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		300	185
01.4.4	LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		5000	
01.5.2 Analogues du lait et de la crème en poudre						
01.5.2	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		55	185
01.6.1 Fromage non affiné						
01.6.1	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		25	185
01.6.1	CURCUMIN	100(i)	4		500	3

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale (mg/kg)	Notes
01.6.1	LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
01.6.1	JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		BPF	3
01.6.1	TARTRAZINE	102	4		300	3
01.6.1	ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	
01.6.2 Fromage affiné						
01.6.2	CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
01.6.2	CURCUMIN	100(i)	4		500	
01.6.2	LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
01.6.2.1 Fromages affinés, y compris la croûte						
01.6.2.1	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		25	185
01.6.2.2 Croûte de fromage affiné						
01.6.2.2	AMARANTH	123	7		100	
01.6.2.2	AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		BPF	
01.6.2.2	NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		BPF	
01.6.2.2	BRUN HT	155	7		BPF	
01.6.2.2	JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		BPF	
01.6.3 Fromage blanc						
01.6.3	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
01.6.3	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
01.6.4 Fromages fondus						
01.6.4	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		25	185
01.6.4	AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
01.6.4	NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
01.6.4	BRUN HT	155	7		200	
01.6.4	CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
01.6.4	CURCUMIN	100(i)	7		200	
01.6.4	LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		1500	
01.6.4	EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	2		140	39
01.6.4	JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
01.6.4	TARTRAZINE	102	7		200	
01.6.4	ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	
01.6.4.1 Fromages fondus en pâte filée						
01.6.4.1	LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale (mg/kg)	Notes
01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.						
01.6.4.2	LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	
01.6.5 Analogues du fromage						
01.6.5	BRUN HT	155	7		BPF	3
01.6.5	LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
01.6.5	JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		BPF	3
01.6.5	ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	
01.6.6 Fromage à base de protéines de blé						
01.6.6	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
01.6.6	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
01.7 Desserts à base de produits laitiers (par exemple, pudding, yaourt aux fruits ou aromatisé)						
01.7	AMARANTH	123	7		300	
01.7	LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
01.7	LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		5000	
01.7	ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		150	
01.8.1 Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum						
01.8.1	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
01.8.1	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	185
01.8.1	CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
01.8.2 Lactosérum séché et produits à base de lactosérum, à l'exclusion des fromages de lactosérum						
01.8.2	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
01.8.2	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	185
02.1 Matières grasses et huiles essentiellement exemptes d'eau						
02.1	LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPORA	160d(ii)	4		25	
02.1	LYCOPÈNE SYNTHÉTIQUE	160d(iii)	4		25	
02.1	LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	4		25	
02.1.1 Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee						
02.1.1	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
02.1.2 Huiles et graisses végétales						
02.1.2	ROUGE BETTERAVE	162	7		BPF	
02.1.2	CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
02.1.2	CURCUMIN	100(i)	7		5	

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale (mg/kg)	Notes
02.1.2	LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		50000	
02.1.3 Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales						
02.1.3	ROUGE BETTERAVE	162	7		BPF	
02.1.3	CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
02.1.3	CHLOROPHYLLS	140	7		BPF	
02.1.3	CURCUMIN	100(i)	7		5	
02.1.3	LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		5000	
02.1.3	TARTRAZINE	102	4		300	
02.2.1 Beurre						
02.2.1	LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPORA	160d(ii)	4		25	
02.2.1	LYCOPÈNE SYNTHÉTIQUE	160d(iii)	4		25	
02.2.1	LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	4		25	
02.2.2 Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner						
02.2.2	EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
02.2.2	CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
02.2.2	CURCUMIN	100(i)	4		10	
02.2.2	LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		10000	
02.2.2	ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	
02.3 Émulsions grasses principalement du type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses						
02.3	LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		5000	
02.3	ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50	
02.4 Desserts à base de matières grasses , à l'exclusion des desserts à base de produits laitiers de la catégorie 01.7						
02.4	AMARANTH	123	7		300	
02.4	BRUN HT	155	8		150	
02.4	LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
02.4	ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		150	
03.0 Glaces de consommation, y compris sorbets						
03.0	BRUN HT	155	7		150	
03.0	LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
03.0	JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	
03.0	ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		150	

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 3 À utiliser uniquement pour le traitement de surface.
 Note 8 Comme la bixine.
 Note 39 Sur la base des caroténoïdes totaux.

Note 185 Comme la norbixine.

PARTIE B : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5b DE L'ORDRE DU JOUR

B.1- Dispositions de l'annexe 1 du document CX/FA 23/53/8

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
01.1.4 Boissons lactées aromatisées					
01.1.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	150	52 & XS243	2
01.3.2 Blanchisseurs de boissons					
01.3.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	XS250 & XS252	2
01.4.4 Analogues de la crème					
01.4.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	20		2
01.5.2 Analogues du lait et de la crème en poudre					
01.5.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	XS251	2
01.6.1 Fromage non affiné					
01.6.1	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	XS221, XS262, XS273, XS275, XS283	2
01.6.2.1 Fromages affinés, y compris la croûte					
01.6.2.1	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283	2
01.6.2.2 Croûte de fromage affiné					
01.6.2.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	500		2
01.6.2.3 Fromage en poudre (pour reconstitution ; par exemple pour les sauces au fromage)					
01.6.2.3	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2
01.6.4 Fromages fondus					
01.6.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2
01.6.5 Analogues du fromage					
01.6.5	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2
01.7 Desserts à base de produits laitiers (par exemple, pudding, yaourt aux fruits ou aromatisé)					
01.7	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	XS243	2
02.1.2 Huiles et graisses végétales					
02.1.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	25	232, XS33, XS210, XS325R	2
02.1.3 Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales					
02.1.3	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	25	XS211, XS329	2
02.2.1 Beurre					

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
02.2.1	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	25	146, 291, XS279	2
02.2.2 Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner					
02.2.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	35	XS253, XS256	2
02.3 Émulsions grasses principalement du type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses					
02.3	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2
02.4 Desserts à base de matières grasses, à l'exclusion des desserts à base de produits laitiers de la catégorie 01.7					
02.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	150		2
03.0 Glaces de consommation, y compris sorbets					
03.0	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2
04.1.2.3 Fruits au vinaigre, à l'huile ou en saumure					
04.1.2.3	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	1000	XS260	2
04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades					
04.1.2.5	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200	XS296	2
04.1.2.6 Produits à tartiner à base de fruits (par exemple chutney), à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5					
04.1.2.6	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	500	XS160	2
04.1.2.7 Fruits confits					
04.1.2.7	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2
04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits					
04.1.2.9	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	150		2
04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés					
04.1.2.10	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	500		2
04.1.2.11 Garnitures à base de fruits pour pâtisseries					
04.1.2.11	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2
04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3					
04.2.2.7	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	50	XS38, XS151, XS223, XS260, XS294R	2
05.1.4 Produits à base de cacao et de chocolat					
05.1.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	183, XS87	2
05.1.5 Chocolat d'imitation, produits de substitution du chocolat					
05.1.5	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2
05.2 Confiseries, y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autres que les catégories 05.1, 05.3, et 05.4					

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
05.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2
05.3 Gomme à mâcher					
05.3	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2
05.4 Décorations (par exemple, pour la boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées					
05.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2
06.3 Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine					
06.3	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2
06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires					
06.4.3	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	1200	153 & XS249	2
06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz au lait, tapioca)					
06.5	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	150		2
06.6 Pâtes à frire (par exemple, pour la panure ou les pâtes à frire pour poisson ou volaille)					
06.6	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	500		2
07.1.2 Crackers, à l'exclusion des crackers sucrés					
07.1.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	1000		2
07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (par exemple, bagels, pita, muffins anglais)					
07.1.3	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2
07.1.4 Produits de type pain, y compris farce et chapelure					
07.1.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200	116	2
07.1.5 Pains et brioches à la vapeur					
07.1.5	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	216	2
07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et mélanges					
07.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2
08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier, hachée					
08.1.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	4 & 16	2
08.3.1.1 Viande, volaille et gibier hachés, transformés et non traités thermiquement, saumurés (y compris salés)					
08.3.1.1	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	16	2
08.3.1.2 Viande, volaille et gibier hachés, transformés et non traités thermiquement, saumurés (y compris salés) et séchés					
08.3.1.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	20	16	2
08.3.1.3 Viande, volaille et gibier compris, fermentée, non traitée thermiquement, transformée et hachée					
08.3.1.3	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	20	16	2
08.3.2 Viande, volaille et gibier transformés, hachés et traités thermiquement					
08.3.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	20	16, XS88, XS89, XS98	2
08.4 Boyaux comestibles (par exemple, boyaux de saucisses)					

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
08.4	CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	10000		2
08.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2
09.1.1 Poisson frais					
09.1.1	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	300	4	2
09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais					
09.1.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	4, 16, XS292, XS312, XS315	2
09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
09.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2
09.3 Poissons et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
09.3	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	96 & XS291	2
09.4 Poissons et produits de la pêche en conserve ou fermentés, y compris les mollusques, crustacés et échinodermes					
09.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	2
10.1 Œufs frais					
10.1	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	1000	4	2
10.4 Desserts à base d'œufs (par exemple, crème anglaise)					
10.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	150		2
11.4 Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, garnitures en sucre)					
11.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	50	217	2
12.2.2 Assaisonnements et condiments					
12.2.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	500		2
12.4 Moutardes					
12.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	300		2
12.5 Soupes et bouillons					
12.5	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	300	341 & XS117	2
12.6 Sauces et produits similaires					
12.6	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	500	XS302	2
12.7 Salades (par exemple, salade de macaronis, salade de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich, à l'exclusion des pâtes à base de cacao et de fruits à coque les tartinades des catégories de denrées alimentaires 04.2.2.5 et 05.1.3					
12.7	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	50		2

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
13.3 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)					
13.3	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	50	XS118	2
13.4 Formules diététiques pour l'amincissement et la réduction du poids					
13.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	50	XS181 ET XS203	2
13.5 Aliments diététiques (par exemple, aliments complémentaires à usage diététique) à l'exclusion des produits des catégories de denrées alimentaires 13.1 - 13.4 et 13.6					
13.5	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	300		2
13.6 Compléments alimentaires					
13.6	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	300		2
14.1.4 Les boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons "sportives", "énergétiques" ou "électrolytiques" et les boissons en particules.					
14.1.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2
14.2.2 Cidre et poiré					
14.2.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2
14.2.4 Vins (autres que de raisin)					
14.2.4	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2
14.2.6 Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15 % d'alcool					
14.2.6	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2
14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière, vin et boissons spiritueuses de type cooler, rafraîchissements faiblement alcoolisés)					
14.2.7	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2
15.1 En-cas - à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)					
15.1	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2
15.2 Fruits à coque transformés , y compris les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)					
15.2	Extrait riche en β -carotène de DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 4 À utiliser uniquement pour la décoration, l'estampillage, le marquage ou l'apposition d'une marque sur le produit.
- Note 16 À utiliser uniquement dans les glaçages, les enrobages ou les décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson.
- Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté.
- Note 95 Pour les aliments non normalisés : à utiliser uniquement dans les produits à base de surimi et d'œufs de poisson.
- Note 96 Sur la base du poids sec de l'édulcorant de haute intensité.

- Note 116 À utiliser uniquement dans les pâtes.
- Note 146 Bêta-carotène (synthétique) (SIN 160a(i)) uniquement.
- Note 153 À utiliser uniquement dans les nouilles instantanées.
- Note 183 À utiliser uniquement pour la décoration de surface.
- Note 216 À utiliser uniquement dans les produits à base de maïs.
- Note 217 Sauf pour l'utilisation dans les garnitures à 300 mg/kg.
- Note 232 À utiliser uniquement dans les graisses végétales conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981).
- Note 291 Sauf pour l'utilisation du bêta-apo-8'-caroténal (SIN 160e) et de l'ester méthylique ou éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque (SIN 160f) à 35 mg/kg.
À utiliser uniquement dans les enrobages panés ou en pâte à frire dans les produits conformes à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou en pâte à frire (CODEX STAN 166- 1989), seuls ou en combinaison : caroténoïdes (bêta-carotènes, synthétiques (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), acide caroténique, ester éthylique, bêta-apo-8'- (SIN 160f)) et bêta-carotènes, végétaux (SIN 160a(ii)).
- Note 304 Pour utilisation dans les produits conformes à la norme du Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981), seuls ou en combinaison : carotènes, bêta, végétaux (SIN 160a(ii)), caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e) et acide caroténoïque, ester éthylique, bêta-apo-8'- (SIN 160f) à 50 mg/kg.
- Note 341 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le saumon en conserve (CODEX STAN 3-1981).
- Note XS3 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).
- Note XS33 À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les poissons surgelés, non éviscérés et éviscérés (CODEX STAN 36-1981).
- Note XS36 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1991).
- Note XS37 À l'exclusion des produits conformes à la norme générale pour les champignons comestibles et les produits à base de champignons (CODEX STAN 38-1981).
- Note XS38 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les conserves de thon et de bonite (70-1981).
- Note XS70 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981).
- Note XS87 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le corned beef (CODEX STAN 88-1981).
- Note XS88 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le luncheon meat (CODEX STAN 89-1981).
- Note XS89 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981).
- Note XS90 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les crevettes surgelées (CODEX STAN 92-1981).
- Note XS92 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les sardines et les produits de type sardine en conserve (CODEX STAN 94-1981).
- Note XS94 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les langoustes surgelées (CODEX STAN 95-1981).
- Note XS95 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la viande hachée cuite (CODEX STAN 98-1981).
- Note XS98 À l'exclusion des produits conformes à la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).
- Note XS117 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (CXS 118-1979).
- Note XS118 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poissons en conserve (CODEX STAN 119-1981).
- Note XS119 l'exclusion des produits conformes à la norme pour le gari (CXS 151-1985).
- Note XS151 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le chutney de mangue (CODEX STAN 160-1987).

- Note XS165 À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989).
- Note XS167 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989).
- Note XS181 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants (CXS 181-1991).
- Note XS189 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993).
- Note XS190 À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les filets de poisson surgelés (CODEX STAN 190-1995).
- Note XS191 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les calmars crus surgelés (CODEX STAN 191-1995).
- Note XS203 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les préparations alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes à très faible valeur énergétique pour la réduction du poids (CXS 203-1995).
- Note XS210 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999).
- Note XS211 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211- 1999).
- Note XS221 l'exclusion des produits conformes à la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001).
- Note XS222 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les craquelins de poissons de mer et d'eau douce, de crustacés et de mollusques (CODEX STAN 222-2001).
- Note XS223 l'exclusion des produits conformes à la norme pour le kimchi (CXS 223-2001).
- Note XS236 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les anchois salés bouillis et séchés (CODEX STAN 236-2003).
- Note XS243 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).
- Note XS244 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CODEX STAN 244-2004).
- Note XS249 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006).
- Note XS250 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX STAN 250-2006).
- Note XS251 À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006).
- Note XS252 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (CODEX STAN 252-2006).
- Note XS253 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006).
- Note XS256 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007).
- Note XS260 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les fruits et légumes marinés (CODEX STAN 260-2007).
- Note XS262 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la mozzarella (CODEX STAN 262-2007).
- Note XS263 l'exclusion des produits conformes à la norme pour le cheddar (CXS 263-1966).
- Note XS264 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le Danbo (CXS 264-1966).
- Note XS265 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour l'Edam (CXS 265-1966).
- Note XS266 l'exclusion des produits conformes à la norme pour le Gouda (CXS 266-1966).
- Note XS267 l'exclusion des produits conformes à la norme pour le havarti (CXS 267-1966).
- Note XS268 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour Samsø (CXS 268-1966).
- Note XS269 l'exclusion des produits conformes à la norme pour l'Emmental (CXS 269-1967).
- Note XS270 À l'exclusion des produits conformes à la norme Tilsiter (CXS 270-1968).
- Note XS271 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour Saint-Paulin (CXS 271-1968).
- Note XS272 l'exclusion des produits conformes à la norme pour le provolone (CXS 272-1968).
- Note XS273 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage blanc (CXS 273-1968).
- Note XS274 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les coulommiers (CXS 274-1969).
- Note XS275 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973).
- Note XS276 l'exclusion des produits conformes à la norme pour le camembert (CXS 276-1973).

Note XS277	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le brie (CXS 277-1973).
Note XS278	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage à râper extra dur (CXS 278-1978).
Note XS279	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le beurre (CXS 279-1971).
Note XS283	l'exclusion des produits conformes à la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978).
Note XS291	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le caviar d'esturgeon (CODEX STAN 291-2010).
Note XS292	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).
Note XS294R	À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour la pâte de soja fermentée (CXS 294R-2009).
Note XS296	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les confitures, gelées et marmelades (CODEX STAN 296-2009).
Note XS302	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011).
Note XS311	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson séché à la fumée (CODEX STAN 311-2013).
Note XS312	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus, frais, réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure (CODEX STAN 312-2013).
Note XS315	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les produits de coquilles Saint-Jacques et pétoncles crus frais et surgelés (CODEX STAN 315-2014).
Note XS325R	À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour le beurre de karité non raffiné (CXS 325R-2017).
Note XS329	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017).

B.2- Dispositions de l'annexe 2 du document CX/FA 23/53/8

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
04.1.2.2 Fruits secs					
04.1.2.2	TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7
14.1.2 Jus de fruits et de légumes					
14.1.2	PECTINS	440	3000		2
14.1.2	CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	2000		2
14.1.2.1 Jus de fruits					
14.1.2.1	LACTATE DE CALCIUM	327	1200	336	2
14.1.2.1	GELLAN GUM	418	200	336	2
14.1.2.1	CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	500	336	2
14.1.2.2 Jus de légumes					
14.1.2.2	PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542	1000	33	7
14.1.2.2	TARTRATES	334, 335(ii), 337	4000	45	7
14.1.2.4 Concentrés pour jus de légumes					
14.1.2.4	PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ;	1000	33 & 127	7

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
		451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542			
14.1.2.4	TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF		
14.1.3 Nectars de fruits et de légumes					
14.1.3	PECTINS	440	BPF		
14.1.3.2 Nectar de légumes					
14.1.3.2	PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542	BPF		
14.1.3.2	TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF		

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

Note 33	Comme le phosphore.
Note 45	Comme l'acide tartrique.
Note 127	Sur la base du service au consommateur.
Note 336	À utiliser uniquement dans les jus de prunes chinoises.

B.3- Dispositions de CX/FA 23/53/8 Annexe 4 Partie A

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
01.6.5 Analogues du fromage					
01.6.5	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	790	113	3
02.3 Émulsions grasses principalement du type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base de matières grasses émulsions					
02.3	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	1550	119	3
04.1.2.2 Fruits secs					
04.1.2.2	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	1130	113	3
14.2.1 Bière et boissons maltées					
14.2.1	SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	790	113 & 138	3

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

Note 113	En équivalents d'acésulfame potassium (la limite maximale rapportée peut être convertie en base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec de l'acésulfame potassique ou de l'aspartame ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'acésulfame potassique ou l'aspartame (le Limite maximale rapporté peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
Note 119	En équivalents aspartame (le Limite maximale rapporté peut être converti en base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec de l'aspartame ou de l'acésulfame potassium individuel ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (le Limite maximale rapporté peut être converti en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).
Note 138	À utiliser uniquement dans les produits à faible consommation d'énergie.

B.4- Dispositions de CX/FA 23/53/8 Annexe 4 Parties B, C, E

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
01.2 Produits laitiers fermentés tempésurés (nature)					
01.2	ERYTHRITOL	968	40000		4
01.2	LACTITOL	966	30000		4
01.2	MALTITOL	965(i)	50000		4
01.2	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	50000		4
01.2	THAUMATIN	957	BPF		4
01.2	XYLITOL	967	30000		7
01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation					
01.2.1.2	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF		7
01.2.1.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
01.2.1.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF		7
01.2.1.2	XYLITOL	967	BPF		7
01.2.2 Lait concentré (nature)					
01.2.2	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF		7
01.2.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
01.2.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF		7
01.2.2	XYLITOL	967	BPF		7
01.4.1 Crème pasteurisée (nature)					
01.4.1	ERYTHRITOL	968	600000		4
01.4.1	LACTITOL	966	30000		4
01.4.1	MALTITOL	965(i)	300000		4
01.4.1	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	300000		4
01.4.1	SORBITOL	420(i)	200000		4
01.4.1	SORBITOL SYRUP	420(ii)	200000		4
01.4.1	XYLITOL	967	30000		4
01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et crèmes fouettées, crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)					
01.4.2	ERYTHRITOL	968	600000		4
01.4.2	LACTITOL	966	30000		4
01.4.2	MALTITOL	965(i)	300000		4
01.4.2	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	300000		4
01.4.2	SORBITOL	420(i)	200000		4
01.4.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	200000		4
01.4.2	XYLITOL	967	30000		4
01.6.5 Analogues du fromage					
01.6.5	ADVANTAME	969	10		2
02.3 Émulsions grasses principalement du type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses					
02.3	ADVANTAME	969	10		2
04.1.1.2 Fruits frais traités en surface					
04.1.1.2	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF	16	7
04.1.1.2	MALTITOL	965(i)	BPF		4
04.1.1.2	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
04.1.1.2	MANNITOL	421	BPF		4
04.1.1.2	SORBITOL	420(i)	BPF	16	7
04.1.1.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF	16	7
04.1.1.2	XYLITOL	967	BPF	16	7
04.1.2.2	ADVANTAME	969	20		2
04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines					

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
04.2.1.2	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF	16	7
04.2.1.2	MALTITOL	965(i)	BPF		4
04.2.1.2	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
04.2.1.2	MANNITOL	421	BPF		4
04.2.1.2	SORBITOL	420(i)	BPF	16	7
04.2.1.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF	16	7
04.2.1.2	XYLITOL	967	BPF	16	7
04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines					
04.2.2.1	ADVANTAME	969	10		2
04.2.2.1	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	40	26	3
04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3					
04.2.2.7	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	50000		4
04.2.2.7	LACTITOL	966	10000		4
04.2.2.7	MALTITOL	965(i)	100000		4
04.2.2.7	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	100000		4
04.2.2.7	SORBITOL	420(i)	70000		4
04.2.2.7	SORBITOL SYRUP	420(ii)	70000		4
04.2.2.7	XYLITOL	967	10000		4
06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires					
06.4.1	SORBITOL	420(i)	35000		4
06.4.1	SORBITOL SYRUP	420(ii)	35000		4
06.4.2 Pâtes et nouilles séchées et produits similaires					
06.4.2	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF		7
06.4.2	LACTITOL	966	BPF		7
06.4.2	MALTITOL	965(i)	BPF		7
06.4.2	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		7
06.4.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
06.4.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF		7
06.4.2	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	200	26	3
06.4.2	XYLITOL	967	BPF		7
08.1 Viande fraîche, volaille et gibier					
08.1	LACTITOL	966	BPF		4
08.1	MALTITOL	965(i)	BPF		4
08.1	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
08.1.1 Viande, volaille et gibier frais, en pièces entières ou en morceaux					
08.1.1	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF	16	7
08.1.1	SORBITOL	420(i)	BPF	16	7
08.1.1	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF	16	7
08.1.1	XYLITOL	967	BPF	16	7
08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier, hachée					
08.1.2	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF		7
08.1.2	SORBITOL	420(i)	5000		7
08.1.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	5000		7

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
08.1.2	XYLITOL	967	BPF		7
09.1 Poisson frais et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
09.1	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF	16	7
09.1	LACTITOL	966	BPF		4
09.1	MALTITOL	965(i)	BPF		4
09.1	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
09.1	SORBITOL	420(i)	BPF	16	7
09.1	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF	16	7
09.1	XYLITOL	967	BPF	16	7
09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
09.2	ERYTHRITOL	968	200000		4
09.2	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	100000		4
09.2	LACTITOL	966	20000		4
09.2	SORBITOL	420(i)	500		4
09.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	500		4
09.2.1 Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
09.2.1	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF		7
09.2.1	LACTITOL	966	BPF		7
09.2.1	MALTITOL	965(i)	BPF		7
09.2.1	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		7
09.2.1	SORBITOL	420(i)	BPF		7
09.2.1	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF		7
09.2.1	XYLITOL	967	BPF		7
09.2.2 Poisson enrobé de pâte à frire, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
09.2.2	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF	16	7
09.2.2	MALTITOL	965(i)	BPF		4
09.2.2	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
09.2.2	SORBITOL	420(i)	BPF	16	7
09.2.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF	16	7
09.2.2	XYLITOL	967	BPF	16	7
09.2.3 Produits de la pêche hachés et en crème, surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes					
09.2.3	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF	16	7
09.2.3	MALTITOL	965(i)	BPF		4
09.2.3	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
09.2.3	XYLITOL	967	BPF	16	7
09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
09.2.4	MALTITOL	965(i)	BPF		4
09.2.4	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4
09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits					
09.2.4.1	SORBITOL	420(i)	35000		7
09.2.4.1	SORBITOL SYRUP	420(ii)	35000		7
09.2.4.1	XYLITOL	967	BPF		7
09.2.4.2 Mollusques, crustacés et échinodermes cuits					
09.2.4.2	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF		7

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
09.2.4.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
09.2.4.2	XYLITOL	967	BPF		7
09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits , y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
09.2.4.3	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF	16	7
09.2.4.3	SORBITOL	420(i)	BPF	16	7
09.2.4.3	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF	16	7
09.2.4.3	XYLITOL	967	BPF	16	7
09.2.5 Poisson et produits de la pêche fumés , séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
09.2.5	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF		7
09.2.5	XYLITOL	967	BPF		7
09.3.2 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, saumurés et/ou en saumure					
09.3.2	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	120		4
09.3.3 Substituts du saumon , caviar et autres produits à base d'œufs de poisson					
09.3.3	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	120		4
10.2.2 Ouvrages surgelés					
10.2.2	MALTITOL	965(i)	BPF		4
10.2.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
11.3 Solutions de sucre et sirops, également (partiellement) renversés, y compris les mélasses, à l'exclusion de produits de la catégorie d'aliments 1.1.1.3					
11.3	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF		4
12.1.2 Substituts du sel					
12.1.2	ERYTHRITOL	968	200000		4
12.1.2	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	BPF		7
12.1.2	LACTITOL	966	BPF		4
12.1.2	MALTITOL	965(i)	50000		4
12.1.2	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	50000		4
12.1.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
12.1.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF		7
12.1.2	XYLITOL	967	BPF		7
13.2 Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants					
13.2	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	100000		4
13.2	LACTITOL	966	BPF		7
13.2	MALTITOL	965(i)	BPF		7
13.2	SYRUP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		7
13.2	SORBITOL	420(i)	BPF		7
13.2	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF		7
13.2	THAUMATIN	957	BPF		4
13.2	XYLITOL	967	BPF		7
14.1.5 Café, succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exclusion du cacao					
14.1.5	ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	300000		4

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
14.1.5	LACTITOL	966	30000		4
14.1.5	SORBITOL	420(i)	BPF		4
14.1.5	SORBITOL SYRUP	420(ii)	BPF		4
14.1.5	XYLITOL	967	30000		4
14.2.3 Vins de raisin					
14.2.3	GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	160	26	3

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 16 À utiliser uniquement dans les glaçages, les enrobages ou les décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson.
- Note 26 En tant qu'équivalents de stéviol.

B.5- Dispositions de CX/FA 23/53/8 Annexe 4 Partie D

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
7.1.5 Pains et brioches cuits à la vapeur						
7.1.5	ADVANTAME	969	10		2	

B.6- Dispositions de l'annexe 5 du document CX/FA 23/53/8

Catégorie d'aliments	Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape
01.6.2.1 Fromages affinés , y compris la croûte					
01.6.2.1	ESTER ÉTHYLIQUE DE L'ARGINATE LAURIQUE	243	200	XS274, XS276 & XS277	2
07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et mélanges					
07.2	SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	700	165, 478 & 510	2

Notes relatives à la norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 165 À utiliser uniquement dans les produits à usage nutritionnel particulier.
- Note 478 Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans toutes les denrées alimentaires de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs à fonction édulcorante aux denrées alimentaires présentant une réduction significative de l'énergie ou ne contenant pas de sucres ajoutés. Cette limitation peut ne pas s'appliquer à l'utilisation appropriée en tant qu'exhausteur de goût.
- Note 510 Papier gaufré uniquement.
- Note XS274 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les coulommiers (CXS 274-1969).
- Note XS276 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le camembert (CXS 276-1973).
- Note XS277 À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le brie (CXS 277-1973).

Annexe IX

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
Nouvelles dispositions à inclure dans la NGAA à l'étape 2
(pour information)

PARTIE A : Propositions de révision des dispositions adoptées en matière d'additifs alimentaires¹

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Année
ESTER ÉTHYLIQUE DE L'ARGINATE LAURIQUE					
SIN 243	Ester éthylique de l'arginate laurique		Classe fonctionnelle: Conservateur		
01.6.1	Fromage non affiné	200	XS221, XS273, XS275	Adopté	2021
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	200	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283	Adopté	2021
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner	200	214, 215	Adopté	2011
SORBATES					
SIN 200	Acide sorbique		Classe fonctionnelle : Conservateur		
SIN 202	Sorbate de potassium		Classe fonctionnelle : Conservateur		
SIN 203	Corbate de calcium		Classe fonctionnelle : Conservateur		
01.6.1	Fromage non affiné	1000-3000	42, 223 , 492, 494	Adopté	2021
01.6.2	Fromage affiné	3000	42, 457 , 499, 504 , XS208, XS274, XS276, XS277, Nouvelle Note : "Pour utilisation dans les produits conforme aux normes pour le cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) et Provolone (CXS	Adopté	2021

¹ Les propositions d'ajout à la disposition adoptée existante sont indiquées en **gras**. Les propositions visant à supprimer les notes existantes de la disposition adoptée sont indiquées en ~~texte barré~~.

			272-1968) : pour le traitement de surface uniquement"		
POLYDIMÉTHYLSILOXANES					
SIN 900a	Polydiméthylsiloxane		Classe fonctionnelle : Agent antiagglomérant, antimoussant, émulsifiant.		
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	30	Nouvelle note : « Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes aux normes pour les confitures, gelées et marmelades (CXS 296-2009) à une teneur maximale de 10 mg/kg ».	Adopté	1999
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES DE L'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ					
SIN 476	Esters polyglycériques de l'acide ricinoléique interestérifié		Classe fonctionnelle: Émulsifiant		
12.6.1	Sauces émulsionnées et trempettes (par exemple, mayonnaise, sauce salade, trempette à l'oignon)	5000	Nouvelle note : « A l'exception de l'utilisation dans les sauces émulsifiées et les dips contenant > 20% de matières grasses ». Contenu 8 000 mg/kg"	Adopté	2018
AZORUBINE (CARMOISINE)					
SIN 122	Azorubine (Carmoisine)		Classe fonctionnelle: Colorant		
13.6	Compléments alimentaires	300	539 & 533 Nouvelle note : "A l'exception de l'utilisation à 1100 mg/kg dans les formes effervescentes comme vendu au consommateur seulement"	Adopté	2021
RIBOFLAVINES					
SIN 101(i)	Riboflavine synthétique		Classe fonctionnelle : Colorant		
SIN 101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique		Classe fonctionnelle : Colorant		
SIN 101(iii)	Riboflavine de Bacillus subtilis		Classe fonctionnelle : Colorant		
SIN 101(iv)	Riboflavine de l'Ashbya gossypii		Classe fonctionnelle : Colorant		
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF	4 & 16	Adopté	2018
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface, (y compris les champignons, les racines et les tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	4 & 16	Adopté	2008
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules,	BPF		Adopté	2008

	légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.				
09.2.1	Poisson, filets de poisson et produits de la pêche congelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	Adopté	2017
09.2.2	Poisson enrobé de pâte à frire, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & XS166	Adopté	2017
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en crème, congelés, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	BPF	16	Adopté	2005
09.2.4.1	Poisson cuit et produits de la pêche	BPF	95	Adopté	2008
09.2.4.2	Mollusques, crustacés et échinodermes cuits	BPF		Adopté	2008
09.2.4.3	Poissons et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	Adopté	2005
09.2.5	Poissons et produits de la pêche fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	BPF	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	Adopté	2018
10.1	Oufs frais	BPF	4	Adopté	2005
11.3	Solutions de sucre et sirops, également (partiellement) inversés, y compris les mélasses, à l'exclusion des produits de la catégorie alimentaire 11.1.3	BPF		Adopté	2005
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, garnitures en sucre)	BPF		Adopté	2005

PARTIE B : Nouvelles dispositions pour l'inclusion à l'étape 2

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Année
JAGUA (GENIPIN-GLYCINE) BLEU					
SIN 183	Jagua (Genipin-Glycine) Bleu		Classe fonctionnelle : Colorant		
01.1.4	Boissons lactées aromatisées	160	52, Nouvelle note : "Sur la base d'un polymère bleu".	2	
01.6.4.2	Fromage fondu aromatisé, y compris contenant des fruits, des légumes, viande, etc.	44	Nouvelle note : "Sur la base d'un polymère bleu".	2	
01.7	Desserts à base de produits laitiers (p. ex. pudding), fruits ou yaourt aromatisé)	120	Nouvelle note : "Utiliser dans les confectons et nouveautés laitières congelées à raison d'un maximum de 400 mg/kg pour obtenir la couleur désirée". Nouvelle note : "Sur la base d'un polymère bleu".	2	
02.3	Émulsions grasses principalement du type huile dans l'eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	160	Nouvelle note : "Sur la base d'un polymère bleu".	2	
02.4	Desserts à base de matières grasses, à l'exclusion des desserts à base de produits laitiers de la catégorie 01.7	200	Nouvelle note : "Utiliser dans les confiseries congelées non laitières et les nouveautés à un taux d'alcoolémie de 1,5 %". maximum de 400 mg/kg pour obtenir la couleur désirée" Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
03.0	Glaces de consommation, y compris sorbet et sherbet	120	Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	120	Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris la pulpe, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	120	Note 182 : "À l'exclusion du lait de coco »	2	

			Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».		
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisés aux fruits	120	Nouvelle note : "Sur la base d'un polymère bleu".	2	
04.1.2.11	Garnitures de fruits pour pâtisseries	120	Nouvelle note : "Sur la base d'un polymère bleu".	2	
05.1.4	Produits de cacao et de chocolat	800	Note 183 : "Pour utilisation en surface décoration uniquement" Nouvelle note : "Sur la base d'un polymère bleu".	2	
05.2	Confiseries, y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc., autres que les catégories 05.1, 05.3 et 05.4.	800	Note XS309R : « À l'exclusion des produits conforme à la norme régionale Codex pour le Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211) » Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
05.3	Chewing-gum	800	Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
05.4	Décorations (par exemple pour les produits de boulangerie fine), garnitures (autres que les fruits) et sauces sucrées	120	Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
06.3	Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine	2000	Nouvelle note : « À utiliser dans les produits multicolores prêts à consommer ». uniquement pour les céréales ; l'année 2000 mg/kg pour les morceaux de céréales" Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz au lait, tapicoa au lait)	84	Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable et sucre garnitures)	120	Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	

12.2.2	Assaisonnements et condiments	600	Nouvelle note : "Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
13.4	Formules diététiques pour l'amaigrissement objectifs et réduction du poids	64	Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
13.5	Aliments diététiques (par exemple, aliments complémentaires à usage diététique) à l'exclusion de les produits des catégories alimentaires 13.1 à 13.4 et 13.6	64	Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, y compris "sport", "énergie" ou les boissons "électrolytes" et les boissons particulières	80	Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
15.1	En-cas - pommes de terre, céréales, farine ou à base d'amidon (racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	1200	Nouvelle note : « À utiliser uniquement dans les tortillas bleues/violettes ». Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec par exemple des fruits secs)	800	Nouvelle note : « Pour utilisation dans l'enrobage de yaourt de uniquement les noix recouvertes de yaourt ». Nouvelle note : « Sur la base d'un polymère bleu ».	2	
COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE, BASIQUE (BMC)					
SIN 1205	Copolymère de méthacrylate, basique (BMC)		Classe fonctionnelle : Transporteur, agent de vitrage		
06.1	Céréales entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	BPF		2	
11.1.1	Sucre blanc	BPF		2	
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	BPF		2	
11.2	Sucre roux à l'exclusion des produits de la catégorie alimentaire 11.1.3	BPF		2	
POLYASPARTATE DE POTASSIUM					
SIN 456	Polyaspartate de potassium		Classe fonctionnelle : Stabilisateur		
14.2.3	Vins de raisin	300		2	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE					
SIN 242	Dicarbonate de diméthyle		Classe fonctionnelle : Conservateur		
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	250		2	
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	250		2	

NOTES :

Note 42 Comme l'acide sorbique.

Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté.

Note 165 À utiliser uniquement dans les produits à usage nutritionnel particulier.

Note 182	À l'exclusion du lait de coco.
Note 183	À utiliser uniquement pour la décoration de surface.
Note 214	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006).
Note 215	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CODEX-STAN 256-2007).
Note 223	Sauf pour l'utilisation dans des produits contenant des fruits, des légumes ou des viandes ajoutés à 3 000 mg/kg.
Note 457	Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes aux normes pour le cheddar (CXS 263-1966), le danbo (CXS 264-1966), l'edam (CXS 265-1966), le gouda (CXS 266-1966), le havarti (CXS 267-1966), le samsø (CXS 268-1966), l'emmental (CXS 269-1967), le tilsiter (CXS 270-1968), le saint-paulin (CXS 271-1968) et le provolone (CXS 272-1968) : à une concentration maximale de 1000 mg/kg pour le traitement de surface uniquement.
Note 492	Pour utilisation dans la masse fromagère uniquement des produits conformes à la norme pour le fromage blanc (CXS 273-1968) et à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) : acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202), sorbate de calcium (SIN 203).
Note 494	Pour utilisation dans la masse de fromage et le traitement de surface des produits fromagers tranchés, coupés, râpés et râpés conformes à la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) : acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202), sorbate de calcium (SIN 203).
Note 499	Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour le fromage à râper extra dur (CXS 278-1978) : acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202) et sorbate de calcium (SIN 203), à 1000 mg/kg en tant qu'acide sorbique dans le produit final.
Note 501	Pour utilisation dans la masse de fromage à 3000 mg/kg, et pour le traitement de la surface ou de la croûte du fromage tranché, coupé, râpé ou râpé seulement à 1000 mg/kg, pour les produits conformes à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) : acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202) et sorbate de calcium (SIN 203), en tant qu'acide sorbique.
Note 533	Sauf pour une utilisation à 100 mg/kg dans des formes liquides vendues au consommateur uniquement.
Note 539	À utiliser uniquement sous forme solide telle que vendue au consommateur.
Note XS208	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage en saumure (CODEX STAN 208-1999).
Note XS221	l'exclusion des produits conformes à la norme pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001).
Note XS263	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le cheddar (CXS 263-1966).
Note XS264	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le Danbo (CXS 264-1966).
Note XS265	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour l'Edam (CXS 265-1966).
Note XS266	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le Gouda (CXS 266-1966).
Note XS267	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le havarti (CXS 267-1966).
Note XS268	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour Samsø (CXS 268-1966).
Note XS269	l'exclusion des produits conformes à la norme pour l'Emmental (CXS 269-1966).
Note XS270	À l'exclusion des produits conformes à la norme Tilsiter (CXS 270-1966).
Note XS271	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour Saint-Paulin (CXS 271-1966).
Note XS272	l'exclusion des produits conformes à la norme pour le provolone (CXS 272-1966).
Note XS273	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage blanc (CXS 273-1968).
Note XS274	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les coulommiers (CXS 274-1966).
Note XS275	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973).
Note XS276	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le brie (CXS 276-1966).
Note XS277	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le brie (CXS 277-1973).
Note XS278	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage à râper extra dur (CXS 278-1978).
Note XS283	À l'exclusion des produits conformes à la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978).
Note XS309R	À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale du Codex pour le Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211).
Nouvelle note	Sur la base d'un polymère bleu.
Nouvelle note	Utiliser dans les confectons et nouveautés laitières congelées à raison d'un maximum de 400 mg/kg pour obtenir la couleur souhaitée.
Nouvelle note	Utiliser dans les confectons congelées non laitières et les nouveautés à raison d'un maximum de 400 mg/kg pour obtenir la couleur souhaitée.

- Nouvelle note À utiliser uniquement dans les céréales multicolores prêtes à consommer ; les 2000 mg/kg s'appliquent aux morceaux de céréales individuels.
- Nouvelle note À utiliser uniquement dans les tortillas bleues/violettes.
- Nouvelle note À utiliser uniquement pour l'enrobage des fruits à coque recouverts de yaourt.
- Nouvelle note Pour utilisation dans les produits conformes aux normes Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) et Provolone (CXS 272-1968) : pour le traitement de la surface seulement.
- Nouvelle note Sauf pour une utilisation dans des produits conformes aux normes pour les confitures, gelées et marmelades (CXS 296-2009) à une teneur maximale de 10 mg/kg.
- Nouvelle note Sauf pour l'utilisation dans les sauces émulsionnées et les dips avec une teneur en matières grasses > 20 % 8 000 mg/kg.
- Nouvelle note Sauf pour une utilisation à 1100 mg/kg dans des formes effervescentes vendues au consommateur uniquement.

**RÉVISION PROPOSÉE DES NOMS DE CATÉGORIES ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL POUR LES
ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1986)**

(Pour adoption à l'étape 5/8)

Les ajouts sont mis en évidence en caractères **gras/soulignés**. Les entrées supprimées sont indiquées en caractères **gras/soulignés/rayés**.

No.SIN	Nom de l'additif alimentaire	Classe fonctionnelle	Objectif technologique
419	Gomme ghatti	<u>Support</u>	<u>support</u>
		Émulsifiant	<i>émulsifiant</i>
		Stabilisateur	<i>stabilisateur</i>
		Épaississant	<i>épaississant</i>
427	Gomme de cassia	Émulsifiant	<i>émulsifiant</i>
		Gélifiant	<i>agent gélifiant</i>
		<u>Humectant</u>	<u>agent de rétention d'humidité</u>
		Stabilisateur	<u>stabilisateur de mousse</u> <i>stabilisateur</i>
		Épaississant	<u>agent de texture</u> <i>épaississant</i>
960b(i)	<u>Rebaudioside A provenant de donneurs de gènes multiples exprimé dans <i>Yarrowia lipolytica</i> (SIN 960b(i))</u>	<u>Édulcorant</u>	<u>édulcorant</u>
1207	Copolymère de méthacrylate, anionique	Agent d'enrobage	<u>Agent de finition superficielle</u>
			<i>agent d'enrobage</i>

Annexe XI

LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

(Les substances ayant fait l'objet d'une demande de données de la part du JECFA et pour lesquelles aucune donnée supplémentaire n'est requise ont été retirées de la liste prioritaire)

PARTIE A : LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

N°	Substance(s)	Informations générales	Commentaires relatifs à la demande	Priorité*
1	ADIPATES	<p>Type de demande : Évaluation de l'exposition Proposé par : JECFA Soutenu par : CCFA53 Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : N/A</p>	<p>Motif de la demande: Les dispositions relatives aux ADIPATES dans le processus par étapes de la NGAA ont été diffusées pour commentaires par le groupe de travail électronique (EWG) sur la NGAA et débattues par le GTP de la NGAA lors du CCFA48. Au cours de cette discussion, il a été noté que l'évaluation des risques du JECFA pour les adipates a été réalisée en 1966 et qu'aucune évaluation de l'exposition n'a été réalisée par le JECFA à cette époque (voir FA/48 CRD2).</p> <p>En conséquence, le CCFA48 a demandé au Secrétariat du Codex d'émettre une lettre circulaire (CL 2016/9-FA) demandant que des informations sur le niveau d'utilisation dans des catégories d'aliments spécifiques soient fournies au Secrétariat du JECFA aux fins de l'évaluation de l'exposition (REP 16/FA par. 59). Les réponses à la lettre circulaire CL 2016/9-FA ont été compilées dans les documents CX/FA 17/49/8, FA/49 CRD12 et FA/49 CRD19.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1
2	Palmitate d'ascorbyle (INS 304)	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité, notamment en ce qui concerne la consommation par les nourrissons de moins de 12 semaines. Proposé par : CCNFSDU Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54 Fournisseur de données : ISDI secretariat@isdi.org</p>	<p>Motif de la demande: Le CCNFSDU43 a convenu que l'utilisation du palmitate d'ascorbyle (SIN 304) en tant qu'antioxydant à 1 mg/100 ml dans tous les types de préparations couverts par la norme CXS 72-1981 était technologiquement justifiée.</p> <p>Toutefois, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) n'a pas effectué d'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Une évaluation adéquate de la sécurité dans cette sous-population est nécessaire avant toute approbation.</p>	1

			Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant	
3	Acésulfame (SIN 950), Saccharines (SIN 954(i)-(iv)), Amarante (SIN 123), Extraits de rocou, à base de norbixine (SIN 160b(ii))	<p>Type de demande : Réévaluation de l'exposition</p> <p>Proposé par : CCFA52</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : Non applicable</p> <p>Fournisseur de données : Sans objet</p>	<p>Motif de la demande: Sur la base du document CRD2 du CCFA52, Recommandation 27, les questions suivantes ont été posées au JECFA :</p> <p>Le groupe de travail demande que le groupe de travail sur la liste prioritaire du JECFA au CCFA52 considère l'inclusion de la demande suivante dans la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA :</p> <p>Partie 1 : Le CCFA demande au JECFA de formuler des observations et d'examiner les questions suivantes concernant la méthode budgétaire affinée et l'approche de l'évaluation par paliers présentées par l'ICBA :</p> <p>a. L'approche proposée par l'ICBA est-elle scientifiquement fondée ? Dans quelle mesure l'évaluation de l'exposition alimentaire présentée est-elle prudente lorsqu'elle est appliquée aux édulcorants acésulfame potassium (SIN 950), saccharines (SIN 954(i)-(iv)), et aux colorants amarante (SIN 123) et extraits d'annatto, à base de norbixine (SIN 160b(ii)) ?</p> <p>b. Dans quelle mesure est-il approprié d'appliquer plusieurs paramètres d'affinement (tels que la part de marché, le pourcentage de produits contenant la substance, etc.</p> <p>c. Y a-t-il des limites, des incertitudes et des possibilités d'application de l'approche proposée par l'ICBA dont le CCFA devrait être informée ?</p> <p>d. L'approche présentée par l'ICBA convient-elle pour déterminer l'exposition alimentaire aux colorants et aux édulcorants dans les boissons non lactées afin de la comparer à la DJA du JECFA pour déterminer si une limite maximale d'utilisation proposée est fiable ?</p> <p>e. Est-il approprié pour le CCFA d'utiliser les estimations de l'exposition alimentaire fournies pour les boissons autres que le lait par la méthode du budget affiné et les évaluations de l'absorption par paliers telles que présentées par l'ICBA pour déterminer les niveaux d'utilisation maximum pour les édulcorants dans les catégories alimentaires 14.1.4 et 14.1.5 de la NGAA, et les colorants dans la catégorie alimentaire 14.1.4 de la NGAA, afin de déterminer que l'exposition serait inférieure à la DJA établie par le JECFA ?</p> <p>Partie 2 : Le CCFA demande au JECFA d'effectuer une estimation de l'exposition alimentaire à l'acésulfame potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5, et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), l'amarante (SIN 123), et l'annatto norbixine, à base de (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 pour vérifier si les niveaux d'utilisation maximaux envisagés n'entraînent pas un dépassement de la DJA dans le contexte de l'exposition globale provenant de toutes les utilisations de l'additif dans l'alimentation. Bien qu'en général, des niveaux inférieurs d'additifs alimentaires soient utilisés, les niveaux maximaux proposés sont de 600 mg/kg pour l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et 300 mg/kg (" sur une base de saccharine sodique") pour les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), 100 mg/kg pour l'amarante (SIN 123) et 50 mg/kg (" sur une base de norbixine ") pour l'annatto norbixine, à base de (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Une proposition a été faite pour réduire le niveau d'utilisation pour les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) à 230 mg/kg dans la catégorie</p>	1

			d'aliments 14.1.4. Tout commentaire du JECFA sur la sécurité de ces niveaux d'utilisation maximaux serait utile.	
			Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées	
4	Bentonite (INS 558)	<p>Type de demande : Établissement de normes (chef de file) Proposé par : CCFA52 Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : à confirmer au CCFA54 Fournisseur de données : à confirmer au CCFA54</p>	<p>Fondement de la demande: Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)</i>, le CCCF14 a recommandé que le JECFA :</p> <p>i. examine les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et</p> <p>évalue les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite.</p>	3
5	Bêta-apo-8'-caroténal (SIN 160e) et bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv))	<p>Type de demande : Évaluation de l'exposition Proposé par : JECFA Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2025 Fournisseur de données : discussion en cours avec le JECFA</p>	<p>Motif de la demande: considérer la recommandation 6 du CRD 2 au CCFA53. Le secrétariat du JECFA a proposé d'envisager une réévaluation de l'exposition, notamment en raison des divergences entre les informations sur les niveaux d'utilisation dans les catégories d'aliments de la NGAA et les niveaux d'utilisation fournis au JECFA lors des évaluations précédentes.</p> <p>Le CCFA souhaite obtenir des informations claires sur l'exposition au bêta-apo-8'-caroténal et aux BETA-CAROTÈNES séparément, afin de pouvoir appliquer des stratégies de gestion des risques appropriées.</p> <p>Le secrétariat du JECFA a indiqué qu'il était disposé à prendre en compte les besoins du CCFA lors de la réévaluation de l'exposition à ces substances.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1
6	Extrait de carotte noire (SIN 163(vi))	<p>Type de demande : Données en attente - caractérisation et informations toxicologiques Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2027 (au plus tôt) Fournisseur de données : NATCOL</p>	<p>Motif de la demande: Le JECFA a préparé des normes provisoires pour l'extrait de carotte noire sous forme de poudre, lors de sa 87^{ème} réunion. Toutefois, le JECFA n'a pas été en mesure de conclure à la sécurité de l'extrait de carotte noire ou d'établir des normes. Des données supplémentaires de caractérisation et de toxicologie sont nécessaires, à savoir :</p> <p>i. les données relatives à la caractérisation complète des composants protéiques, glucidiques, lipidiques, fibreux,</p>	2

		secretariat@natcol.org	<p>minéraux et polyphénols non anthocyaniques dans cinq lots de chacune des formes liquide et poudre de l'extrait de carotte noire ; et</p> <p>ii. une étude toxicologique d'au moins 90 jours sur un extrait bien caractérisé et représentatif de la matière commercialisée.</p> <p>ii. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	
7	Extrait de Fleur de Pois Papillon	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : IACM</p> <p>Soutenu par : Canada</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données :</p> <p>AIMC Sarah Codrea scodrea@iacmcolor.org</p> <p>Sensient Colors LLC Sue Ann McAvoy Sueann.macavoy@sensient.com</p>	<p>Motif de la demande: Évaluation de la sécurité et établissement de normes pour l'utilisation en tant que colorant.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	2
8	Gomme de caroube (INS 410)	<p>Type de demande : Données en attente - données toxicologiques provenant d'études sur des animaux nouveau-nés, adéquates pour évaluer la sécurité de l'utilisation dans les préparations pour nourrissons.</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2023</p> <p>Fournisseur de données :</p> <p>ISDI secretariat@isdi.org</p>	<p>Motif de la demande: Bien qu'aucune confirmation n'ait été fournie pour la gomme de caroube (SIN 410), le JECFA a indiqué que des discussions étaient en cours avec l'industrie et que le délai pour la soumission des données pourrait être prolongé. La gomme de caroube a donc été maintenue sur la liste prioritaire du JECFA sous réserve de la confirmation de la fourniture de données par le CCFA50.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1

9	Sulfosuccinate de dioctyle et de sodium (INS 480)	Type de demande : Évaluation de l'exposition Proposé par : CCFA51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : ICBA	Motif de la demande: Le groupe de travail physique sur la NGAA a discuté de l'exposition à cet additif alimentaire. Certains membres ont noté que l'exposition d'un petit enfant pouvait dépasser la DJA. Un observateur a indiqué qu'il avait effectué un calcul de budget et que ce calcul pouvait être mis à disposition sur demande. Le groupe de travail est convenu de demander au JECFA d'examiner le calcul, qui sera soumis par l'observateur, ainsi que d'autres informations sur l'exposition qui pourraient être disponibles.	1
10	Substances aromatisantes (16 substances nouvellement proposées et 88 précédemment soumises à une évaluation de la sécurité, et 18 à une norme révisée ; voir annexe 2)	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI) Soutenu par : États-Unis d'Amérique Année demandée : 2019 à 2023 (CCFA51 à CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. (staylor@vertosolutions.net)	Motif de la demande: Évaluation ou réévaluation de la sécurité, établissement de normes ou révision de normes, selon le cas. <i>Voir les tableaux des aromatisants à l'annexe 2</i> Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant	Non applicable
	Agents aromatisants : (+)Carvone (n° 380.1) et (-)-Carvone (n° 380.2)	Type de demande : Données en attente pour finaliser l'évaluation de l'exposition et réviser les normes du JECFA Proposé par : JECFA Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : Japon et IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor, Ph.D. (staylor@vertosolutions.net)	Motif de la demande: (voir le rapport du JECFA86 ou le tableau 2 du document CX/FA 19/51/3) Des données supplémentaires sont nécessaires pour compléter l'évaluation de l'exposition : <ul style="list-style-type: none"> (+)-carvone : données sur l'exposition orale provenant de toutes les sources ; (-)-carvone : données sur l'exposition orale provenant de toutes les sources et données toxicologiques. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant	Sans objet
	Agents aromatisants : (Ethyl 2-méthyl pentanoate (No.214), cis-3-Hexen-1-ol (No.315), Menthol (No.427), l-	Type de demande : révision des normes du JECFA Proposé par : CCFA 51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Avril 2019	Motif de la demande: (voir CX/FA 19/51/4 add.2) Demande le réexamen des normes de 16 agents aromatisants qui ont été examinés lors de la 86e réunion du JECFA (énumérés dans l'annexe 1 ou l'annexe 2 du document CX/FA 19/51/4) en raison des écarts introduits entre les normes du	Non applicable

	Menthyl l-lactate (No.433), Myrcène (No.1327), Maltol (No.1480), 2-pentylfuran (No.1491), 3-(2-Furyl)acroléine (No.1497), 3-(5-Méthyl-2-furyl)-butanal (n° 1500), 2-Furyl-méthyl-cétone (n° 1503), 3-Acétyle-2,5-diméthylfurane (n° 1506), (2-Furyl)-2-propanone (n° 1508), 4-(2-furyl)-3-butène-2-one (n° 1511), et éther méthylique de Furfuryl (n° 1520)).	<p>Fournisseur de données : Japon et IOFI codex@mext.go.jp</p> <p>Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net</p>	JECFA (certains éléments) et les produits disponibles dans le commerce pour chaque composé.	
11	Bleu gardénia (INS 165)	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Japon Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : Groupe d'intérêt bleu Gardenia (GBIG) San-Ei Gen F.F.I., Inc. (organisateur représentant)</p> <p>Minoru Iniwa Courriel : minoru-iniwa@saneigenffi.co.jp Téléphone : +81-6-6333-0521 +81-6-6333-0521</p> <p>Masayuki Nishino Courriel : mnisino@saneigenffi.co.jp Téléphone : +81-6-6333-0521 +81-6-6333-0521</p> <p>Riken Vitamin Co, Ltd. (Organisateur) Nobuo Dotsu</p> <p>Glico Nutrition Co. (Organisateur)</p>	<p>Motif de la demande: Le bleu Gardenia est un colorant destiné à ajouter ou à restaurer la couleur des aliments. Ce faisant, il confère des couleurs bleues, vertes, violettes ou brunes aux denrées alimentaires, améliorant ainsi les propriétés organoleptiques de ces denrées qui, autrement, ne sont pas colorées ou dont la couleur a été altérée par la transformation et doit être restaurée. Les limites maximales d'utilisation proposées sont basées sur la quantité de colorant technologiquement nécessaire pour obtenir l'effet désiré dans les différents aliments et sont décrites en détail dans la réponse à la lettre circulaire CL 2021/81-FA.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	2

12	Gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle	<p>Teruhisa Okabe</p> <p>Type de demande : Etablissement d'un cahier des charges Proposé par : CCNFSDU Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : EUSFI</p>	<p>Motif de la demande: Le CCNFSDU43 a convenu que l'utilisation proposée de la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle en tant qu'épaississant et stabilisant dans les préparations destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons, à raison de 5 mg/100 ml, limitée aux préparations liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés, est technologiquement justifiée.</p> <p>Le CCNFSDU43 est également convenu de demander au CCFA d'envisager d'inclure l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 13.1.3 de la NGAA "Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons" une fois que les normes de l'additif alimentaire auront été attribuées comme "complètes", notant les travaux en cours du CCFA sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme CXS 72-1981 avec la NGAA ainsi que le statut de norme "provisoire" pour cet additif alimentaire.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	2
13	Glycolipides	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : IFAC Soutenu par : ÉTATS-UNIS Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : Lanxess Deutschland GmbH, Kennedyplatz 1, D- 50569 Cologne, Allemagne Dr. Andrea Bosse, Senior Regulatory Affairs Manager (andrea.bosse@lanxess.com)</p>	<p>Motif de la demande : Les glycolipides améliorent la qualité des boissons et contribuent à garantir la sécurité des produits grâce à la préservation antimicrobienne. Les glycolipides peuvent empêcher la détérioration des boissons causée par les micro-organismes de détérioration, prolongeant ainsi la durée de conservation et réduisant les déchets alimentaires.</p> <p>Problèmes éventuels pour le commerce : Les pays qui se réfèrent au JECFA/Codex pour leurs dispositions nationales en matière d'additifs alimentaires, notamment les pays d'Afrique, de la région Asie-Pacifique, du Conseil de coopération du Golfe, d'Amérique latine et d'Amérique du Sud, n'autorisent pas les produits contenant des glycolipides à l'heure actuelle.</p>	2
14	Natamycine (INS 235)	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité et révision des normes Proposé par : Fédération de Russie Année demandée : 2017 (CCFA49)</p>	<p>Motif de la demande: La pertinence du maintien de la natamycine dans la NGAA doit être réévaluée en raison des nouvelles données sur le rôle de la natamycine dans : (i) la promotion de la résistance aux antimicrobiens, ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des</p>	1

		<p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Fédération de Russie Point de contact du Codex (codex@gse.ru)</p>	<p>agents pathogènes humains d'origine alimentaire ; et (ii) le déséquilibre de l'immunité et d'autres fonctions corporelles en raison des effets sur la microflore gastro-intestinale.</p> <p>Il est suggéré que les évaluations précédentes étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne prenaient pas suffisamment en compte les effets antimicrobiens.</p> <p>Les commentaires opposés à la demande notent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries Gram-positives et leurs spores sont importants pour maintenir la durée de conservation des produits et garantir la sécurité alimentaire.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	
	Nisine (INS 234)	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité et révision des normes</p> <p>Proposé par : Fédération de Russie</p> <p>Année demandée : 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Fédération de Russie Point de contact du Codex (codex@gse.ru)</p>	<p>Motif de la demande: L'opportunité de maintenir la nisine dans la NGAA devrait être réévaluée en raison des nouvelles données sur le rôle de la nisine dans : (i) la promotion de la résistance aux antimicrobiens, ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des agents pathogènes humains d'origine alimentaire ; et (ii) le déséquilibre de l'immunité et d'autres fonctions corporelles en raison d'effets sur la microflore gastro-intestinale.</p> <p>Il est suggéré que les évaluations précédentes étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne prenaient pas suffisamment en compte les effets antimicrobiens.</p> <p>Les commentaires opposés à la demande notent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries Gram-positives et leurs spores sont importants pour maintenir la durée de conservation des produits et garantir la sécurité alimentaire.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>	1
15	<p>Phosphates</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)) • Hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)) • Phosphate trisodique (SIN 339(iii)) 	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité : consommation par les nourrissons de moins de 12 semaines</p> <p>Proposé par : CCNFSDU</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2025</p> <p>Fournisseur de données : ISDI (Secretariat@isdi.org)</p>	<p>Motif de la demande: Le CCNFSDU43 a convenu que l'utilisation des phosphates (SIN 339(i), 339(ii) et 339(iii) et SIN 340(i), 340(ii) et 340(iii)) comme régulateurs d'acidité à 45 mg/100 mL en tant que phosphore, seuls ou en combinaison et dans les limites pour le sodium, le potassium et le phosphore de la section 3.1.3 (e) de la norme CXS 72-1981, dans tous les types de préparations, était justifiée d'un point de vue technologique.</p>	1

	<ul style="list-style-type: none"> • Dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)) • Hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340 (iii)) <p>Phosphate tripotassique (INS 340(iii))</p>		<p>Toutefois, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) n'a pas effectué d'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Une évaluation adéquate de la sécurité dans cette sous-population est nécessaire avant toute approbation.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	
16	Esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475)	<p>Type de demande : L'exhaustivité des informations pour l'évaluation de la sécurité Proposé par : CCFA51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : EUSFI</p>	<p>Motif de la demande: Le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA 51 a noté qu'il pourrait y avoir de nouvelles informations disponibles qui pourraient augmenter la DJA de cet additif alimentaire, demander une réévaluation éventuelle et une augmentation potentielle de la DJA.</p>	3
17	<ul style="list-style-type: none"> • Esters polyglycériques de l'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476) 	<p>Type de demande Réévaluation de la sécurité Proposé par : FoodDrinkEurope Soutenu par : Colombie ; Union européenne Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : Aucun identifié - la base de la réévaluation est soumise aux données disponibles évaluées dans la réévaluation 2017 de l'EFSA</p>	<p>Motif de la demande: En 2017, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a réévalué le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) en tant qu'additif alimentaire et a estimé que l'ensemble des données disponibles justifiait la révision de la DJA de 7,5 mg/kg pc par jour attribuée par le Comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) en 1978, pour la remplacer par une nouvelle DJA de 25 mg/kg pc par jour.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1
18	<p>Polyoxyéthylène (20) monolaurate de sorbitane (SIN 432), Polyoxyéthylène (20) monoléate de sorbitane (SIN 433), Polyoxyéthylène (20) monopalmitate de sorbitane (SIN 434), Polyoxyéthylène (20) monostéarate de sorbitane</p>	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : EUSFI</p>	<p>Motif de la demande: Le JECFA a noté lors de sa 89^{ème} réunion que cinq esters de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbates) avaient été évalués par le JECFA lors de sa 17^e réunion et que des normes avaient été établies. Le JECFA recommande qu'un nouvel appel à données soit lancé pour leur évaluation complète.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1

	(SIN 435), Polyoxyéthylène (20) tristéarate de sorbitane (SIN 436).			
19	Extrait de romarin (INS 392)	<p>Type de demande Données en attente - études requises pour (1) la toxicité de l'extrait de romarin sur le développement ; et (2) déterminer si les effets observés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des petits rongeurs peuvent être reproduits.</p> <p>Proposé par : JECFA Année demandée : 2021(CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : EUSFI</p>	<p>Motif de la demande: Des études supplémentaires sur la toxicité pour le développement et sur les effets observés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des petits rongeurs sont nécessaires pour compléter l'évaluation. <u>Le JECFA demande que les données supplémentaires soient soumises avant décembre 2021, faute de quoi la DJA sera retirée.</u></p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>	1
20	Dioxyde de silicium, amorphe (INS 551)	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité du dioxyde de silicium amorphe (INS 551), y compris l'évaluation toxicologique, l'évaluation de l'exposition et les normes.</p> <p>Proposé par : IFAC Soutenu par : ÉTATS-UNIS Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : IFAC</p> <p>Association des producteurs de silice amorphe synthétique (ASASP), un groupe sectoriel du Cefic Caroline Andersson, CAN@cefic.be</p> <p>Association de l'industrie de la silice et des silicates amorphes synthétiques (SASSI) Joel F. Carpenter joel.f.carpenter@gmail.com</p>	<p>Motif de la demande: Le dioxyde de silicium (SIN 551) est autorisé dans une variété de catégories d'aliments en tant qu'antiagglomérant, antimoussant et support. Le SIN 551 fournit des propriétés anti-agglomérantes pour empêcher la formation de grumeaux dans les denrées alimentaires pulvérulentes. Le SIN 551 sert également de support pour faciliter la manipulation et l'application d'additifs alimentaires, d'enzymes alimentaires, d'arômes et de nutriments.</p> <p>Problèmes éventuels pour le commerce : Les questions relatives à la taille des particules de dioxyde de silicium ont affecté l'évaluation des données de toxicité disponibles. Des questions similaires concernant le dioxyde de titane ont conduit au retrait de son autorisation en tant qu'additif alimentaire dans plusieurs juridictions. Les perturbations commerciales qui en ont résulté sont citées comme une base importante pour la priorisation actuelle par le JECFA de sa réévaluation de la sécurité du dioxyde de titane (voir Réponses à la CL 2021/61-FA à la 52ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires).</p>	1
21	Monostéarate de sorbitane (INS 491) ;	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité et révision des normes</p>	<p>Motif de la demande:</p>	1

	tristéarate de sorbitane (INS 492) ; monolaurate de sorbitane (INS 493), monooléate de sorbitane (INS 494) ; monopalmitate de sorbitane (INS 495)	<p>Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : EUSFI</p>	<p>Précédemment, une demande a été faite pour réviser les normes pour SIN 491, 492 et 495 afin de remplacer la méthode d'identification de la gamme de congélation telle que rapportée dans les monographies du JECFA pour SIN 491, 492 et 495 par le test d'identification "indice d'acidité, indice d'iode, chromatographie en phase gazeuse".</p> <p>Toutefois, le JECFA recommande qu'un appel à données soit lancé pour mener une réévaluation de la sécurité du groupe Esters sorbitaniques d'acides gras (SIN 491 à 495). Les normes pour le groupe peuvent être révisées en fonction des résultats de la réévaluation de la sécurité.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	
22	Glycosides de stéviol	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité Proposé par : CSI Soutenu par : ÉTATS-UNIS Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : Brendan Naulty, Chief Commercial Officer, ManusBio Inc.1762 Lovers Lane Augusta, GA. 30901</p> <p>Le fabricant est représenté par : Maria Teresa Scardigli, directrice exécutive du Conseil international de la stévia</p> <p>Global Office-Avenue de Tervuren 188A- 1150 Bruxelles Belgique</p>	<p>Motif de la demande: Les glycosides de stéviol modifiés par voie enzymatique (généralement appelés bioconversion) ont été évalués lors de la 87e réunion du JECFA (2019). Les normes générées comprenaient plusieurs méthodes de fabrication à l'annexe 3. Les normes décrivent l'organisme de production d'enzymes acceptable et la source de gènes. Une méthode de fabrication similaire a été mise au point pour produire des glycosides de stéviol modifiés enzymatiques en utilisant 1. D'autres sources de gènes pour modifier l'E coli afin de fabriquer les enzymes qui transforment un extrait de stévia en rebaudiside M et 2. une enzyme supplémentaire. La méthode de fabrication supplémentaire est demandée pour évaluation. Le nouveau processus de production par modification enzymatique aboutit à une norme identique et, par conséquent, aucune modification des normes relatives aux glycosides de stéviol n'est demandée, ni des catégories de denrées alimentaires ou des niveaux d'utilisation.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce : actuellement non identifiés.</p>	3
23	Sucroglycérides (INS 474)	<p>Type de demande : évaluation de l'exposition Proposé par : CCFA 51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54 Fournisseur de données : À confirmer au CCFA54</p>	<p>Motif de la demande: Au cours de la discussion sur l'utilisation de cet additif alimentaire dans le FC 05.1.4, un pays membre s'est inquiété du fait que l'utilisation proposée entraînerait des expositions dépassant la DJA, le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 a demandé une évaluation de l'exposition.</p>	1

24	Esters de saccharose d'acides gras (INS 473)	<p>Type de demande : Données en attente - évaluation de l'exposition Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : Japon codex@mext.go.jp</p>	<p>Motif de la demande: Au cours de la discussion sur l'utilisation de cet additif alimentaire dans le FC 05.1.4, un pays membre s'est inquiété du fait que l'utilisation proposée entraînerait des expositions dépassant la DJA, le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 a demandé une évaluation de l'exposition.</p> <p>Lors de sa 89^{ème} réunion, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des informations plus précises sur l'exposition alimentaire. Plus précisément, le JECFA recommande que les promoteurs fournissent des informations sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. les niveaux d'utilisation typiques ou moyens et élevés pour les denrées alimentaires dans lesquelles les additifs alimentaires sont utilisés ; et ii. les denrées alimentaires (ou catégories de denrées alimentaires) dans lesquelles l'utilisation des SEF et/ou des SOE est autorisée mais dans lesquelles ils ne sont jamais utilisés. <p>Les informations devraient être aussi spécifiques que possible et les aliments devraient être classés selon le système de classification FoodEx2 ou un autre système approprié. Le JECFA recommande de présenter les données sous forme de tableau en établissant une correspondance entre les aliments enregistrés dans le système FoodEx2 et les catégories d'aliments de la NGAA. Cet exercice peut améliorer la cohérence de la cartographie pour toutes les réunions. <u>Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient disponibles deux ans après la date de confirmation.</u></p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>	1
25	Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a)	<p>Type de demande : Données en attente - évaluation de l'exposition Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : Japon codex@mext.go.jp</p>	<p>Motif de la demande: Au cours de la discussion sur l'utilisation de cet additif alimentaire dans le FC 05.1.4, un pays membre s'est inquiété du fait que l'utilisation proposée entraînerait des expositions dépassant la DJA, le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 a demandé une évaluation de l'exposition.</p> <p>Lors de sa 89^{ème} réunion, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des informations plus précises sur les expositions alimentaires.</p>	1

			<p>Plus précisément, le JECFA recommande que les promoteurs fournissent des informations sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. les niveaux d'utilisation typiques ou moyens et élevés pour les denrées alimentaires dans lesquelles les additifs alimentaires sont utilisés ; et ii. les denrées alimentaires (ou catégories de denrées alimentaires) dans lesquelles l'utilisation des SEF et/ou des SOE est autorisée mais dans lesquelles ils ne sont jamais utilisés. <p>Les informations devraient être aussi spécifiques que possible et les aliments devraient être classés selon le système de classification FoodEx2 ou un autre système approprié. Le JECFA recommande de présenter les données sous forme de tableau en établissant une correspondance entre les aliments enregistrés dans le système FoodEx2 et les catégories d'aliments de la NGAA. Cet exercice peut améliorer la cohérence de la cartographie pour toutes les réunions. Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient disponibles deux ans après la date de confirmation.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	
26	Concentré de tocophérols, mélange (INS307b)	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité : consommation par les nourrissons de moins de 12 semaines</p> <p>Proposé par : CCNFSDU</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer au CCFA54</p>	<p>Motif de la demande: Le CCNFSDU43 a convenu que l'utilisation du concentré de tocophérol, mélangé (SIN 307b) comme antioxydant à 1 mg/100 ml dans tous les types de préparations pour nourrissons couverts par la norme CXS 72-1981 était technologiquement justifiée.</p> <p>Toutefois, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) n'a pas effectué d'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Avant toute approbation, une évaluation adéquate de la sécurité dans cette sous-population est nécessaire.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1
27	THAUMATIN II	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité</p> <p>Proposé par : CCC</p> <p>Soutenu par : Colombie ; États-Unis d'Amérique</p>	<p>Motif de la demande: La protéine THAUMATIN II est un édulcorant naturel non calorique et un exhausteur de goût produit par recombinaison dans des plantes vertes par NOMAD Bioscience. La grande majorité des thaumatines disponibles dans le commerce sont extraites d'arbres <i>Thaumatococcus</i></p>	2

		<p>Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : NOMAD Bioscience GmbH Jurijus (Yuri) Gleba, Ph.D. gleba@nomadbioscience.com</p> <p>Centre for regulatory Services Inc. Kristi O. Smedley, Ph.D. smedley@cfr-services.com</p> <p>DT/Groupe de conseil Daniel Tusé, Ph.D. daniel@dt-cg.com</p> <p>Conseil de contrôle des calories Robert Rankin rrankin@caloriecontrol.org</p>	<p><i>daniellii</i>, qui ne sont pas cultivés. Les mélanges naturels de thaumatine sont obtenus par extraction des aryles des fruits de l'arbre, qui sont récoltés à l'état sauvage. L'imprévisibilité de l'approvisionnement et les préoccupations environnementales concernant les pratiques de production actuelles ont limité l'utilisation accrue des thaumatines, en particulier en tant qu'édulcorants. Le processus de fabrication de NOMAD n'épuise pas les ressources naturelles et peut être adapté pour répondre à la demande croissante de thaumatine. La THAUMATINE II est la seule protéine de la famille des thaumatines produite par NOMAD Bioscience par recombinaison dans des plantes vertes telles que l'épinard, la laitue, la betterave rouge et <i>Nicotiana benthamiana</i>, qui peuvent toutes être cultivées de manière durable et à grande échelle. Le processus de production de NOMAD permet d'obtenir de la THAUMATINE II dont la séquence d'acides aminés est identique à celle de la thaumatine II (également appelée thaumatine 2 ou thaumatine B dans la littérature) présente dans les produits commerciaux. Le procédé de NOMAD permet d'obtenir un produit très pur qui répond aux normes existantes et comprend quelques impuretés à l'état de traces dont l'innocuité a été démontrée aux niveaux présents. NOMAD demande l'avis du JEFCA sur la possibilité de modifier la définition et d'étendre les normes des compositions actuelles de thaumatine afin d'y inclure la norme de la THAUMATINE II.</p> <p>Bien que la thaumatine II (thaumatine 2) soit un composant des mélanges de thaumatine dont la commercialisation est autorisée dans l'UE et qu'elle soit couverte par la norme du document E957, le procédé utilisé par NOMAD pour fabriquer la THAUMATINE II par recombinaison est différent du procédé utilisé pour produire le document E957, bien que les protéines de la thaumatine 2/THAUMATINE II responsables de la fonctionnalité soient identiques. Les différents procédés produisent de la thaumatine 2/II avec des profils d'impureté différents. Le produit de NOMAD (THAUMATINE II et ses impuretés associées) a été classé GRAS par la FDA américaine et est considéré comme sûr pour une utilisation dans toutes les classes d'aliments définies pour le E957 et aux mêmes taux d'application (GRN 738). La thaumatine produite par recombinaison n'a pas été évaluée par l'EFSA. NOMAD</p>	
--	--	---	---	--

			<p>Bioscience a donc l'intention de demander au JECFA d'examiner la norme et la détermination de l'innocuité de NOMAD, afin que d'autres instances réglementaires puissent s'appuyer sur cette évaluation.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce : actuellement non identifiés.</p>	
--	--	--	---	--

* Classement par ordre de priorité conformément au paragraphe 156 du document REP18/FA.

PARTIE B : LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

Non	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande
1.	Charbon actif (charbon de bois)	<p>Type de demande : Révision des normes (chef de file)</p> <p>Proposé par : CCFA52</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : à confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données : à confirmer au CCFA54</p>	<p>Motif de la demande: Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)</i>, le CCCF14 a recommandé que le JECFA :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. examiner les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et ii. évaluer les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite. <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
2.	Adénosine-5'-monophosphate désaminase d' <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Japon</p> <p>Année demandée : 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Shin Nihon Chemical Co, Ltd. Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com)</p>	<p>Motif de la demande: L'AMP désaminase d'<i>Aspergillus oryzae</i> est destinée à être utilisée au cours de la transformation des aliments et des boissons pour augmenter la teneur en 5'-monophosphate (5'-IMP) dans les aliments, les boissons ou les ingrédients alimentaires afin de conférer ou d'améliorer la saveur.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
3.	Alpha-Amylase (JECFA95-1) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> exprimée chez <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95^{ème} JECFA</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données :</p>	<p>Motif de la demande: Le 95e JECFA a établi une DJA temporaire "non spécifiée" pour l'α-amylase (JECFA95-1) de <i>G. stearothermophilus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Cette DJA "non spécifiée" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p>

			<p>Le 95^{ème} JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
4.	Alpha-Amylase (JECFA95-2) de <i>Geobacillus stearothermophile</i> exprimée chez <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95^{ème} JECFA Proposé par : JECFA Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54 Fournisseur de données :</p>	<p>Motif de la demande: Le 95^e JECFA a établi une DJA temporaire "non spécifiée" pour l'α-amylase (JECFA95-2) de <i>G. stearothermophilus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Cette DJA "non spécifiée" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le 95^{ème} JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>

5.	Alpha-amylase (JECFA95-3) de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95^{ème} JECFA Proposé par : JECFA Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54 Fournisseur de données :</p>	<p>Motif de la demande: Le 95e JECFA a établi une DJA temporaire "non spécifiée" pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Cette DJA "non spécifiée" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le 95e JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA demande des informations techniques d'ici à la fin de 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité. Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>
6.	Amyloglucosidase (JECFA95-4) de <i>Rasamsonia emersonii</i> a exprimé chez <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95^{ème} JECFA Proposé par : JECFA Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54 Fournisseur de données :</p>	<p>Motif de la demande: Le 95e JECFA a établi une DJA temporaire "non spécifiée" pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Cette DJA "non spécifiée" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le 95e JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les données de digestibilité afin de compléter l'évaluation de l'allergénicité ; • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'amyloglucosidase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité amyloglucosidase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce.

			<p>Notez que le JECFA demande des informations techniques d'ici à la fin de 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>
7.	<p>Asparaginase (JECFA-95-5) de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée chez <i>Bacillus subtilis</i></p>	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95^{ème} JECFA</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données :</p>	<p>Motif de la demande: Le 95e JECFA a établi une DJA temporaire "non spécifiée" pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Cette DJA "non spécifiée" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le 95e JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'alpha-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité alpha-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
8.	<p>Protéase de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i></p>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité lors de l'utilisation comme auxiliaire technologique et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Japon</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2023</p> <p>Fournisseur de données :</p> <p>Atsushi Kawahara (directeur général du département d'assurance qualité)</p> <p>Courriel : akawahara@hbi-enzymes.com</p> <p>Tél : +81-790-64-1201 ; Fax : +81-790-64-1202</p>	<p>Motif de la demande: La protéase neutre peut être utile dans la transformation de toutes les matières premières alimentaires qui contiennent naturellement des protéines. En décomposant les protéines contenues dans la matière première, elle est efficace dans la production de pain, de préparations pour nourrissons, de bière, de boissons maltées et de spiritueux dont la teneur en alcool est égale ou supérieure à 15 %. Il est également utilisé pour donner du goût aux soupes et aux bouillons, aux sauces et aux produits similaires, ainsi qu'aux produits salés prêts à consommer, avec des digestats de protéines tels que l'extrait de levure.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>

9.	Bêta-amylase (JECFA95-6) de <i>Bacillus flexus</i> exprimée chez <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95^{ème} JECFA</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données :</p>	<p>Motif de la demande: Le 95e JECFA a établi une DJA temporaire "non spécifiée" pour la bêta-amylase (JECFA95-6) de <i>B. flexus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Cette DJA "non spécifiée" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le 95e JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de la bêta-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité bêta-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
10.	Chymosine de <i>Camelus dromedaries</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données : Chr-Hansen A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com</p>	<p>Motif de la demande: La chymosine catalyse l'hydrolyse, à un endroit très particulier de la chaîne d'acides aminés, de la κ-caséine, la principale protéine du lait. Il s'agit de la toute première étape clé de la fabrication du fromage, au cours de laquelle le lait liquide est coagulé (précipité) et converti en une forme semi-solide par l'action catalytique des coagulants, tels que la chymosine. Par conséquent, le processus de production le plus important dans lequel la chymosine est utilisée est la production de fromage. En outre, la chymosine peut être utilisée dans la production de produits laitiers fermentés, où elle peut être utilisée pour augmenter la viscosité de la préparation. Le quark est un exemple de produit laitier fermenté dans lequel des coagulants, comme les chymosines, sont utilisés pour augmenter la viscosité finale du produit.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
11.	Terre de diatomées	<p>Type de demande : Révision des normes (chef de file)</p> <p>Proposé par : CCFA52</p>	<p>Motif de la demande: Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par</i></p>

		<p>Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : à confirmer au CCFA54 Fournisseur de données : à confirmer au CCFA54</p>	<p><i>le plomb (CXC 56-2004)</i>, le CCCF14 a recommandé que le JECFA :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. examiner les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et ii. évaluer les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite. <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
12.	Endo-1,4-β-xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produite par <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p>Motif de la demande: L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, ce qui apporte des avantages technologiques dans le domaine de la boulangerie. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
13.	Endo-1,4-β-xylanase de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> produite par <i>B. subtilis</i> , souche LMG S-24584	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p>Motif de la demande: L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, ce qui apporte des avantages technologiques dans le domaine de la boulangerie. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
14.	Endo-1,4-β-xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produite par <i>B. subtilis</i> , souche LMG S-27588	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p>Motif de la demande: L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, ce qui apporte des avantages technologiques dans le domaine de la boulangerie. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
15.	Glutaminase d' <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Japon Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021</p>	<p>Motif de la demande: L'enzyme catalyse la conversion de la L-glutamine en L-glutamate et est utilisée dans la fabrication d'extraits de levure riches en acide glutamique et d'hydrolysats de protéines riches en acide glutamique. Ces derniers sont</p>

		Fournisseur de données : Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co, Ltd. c/o : Intertek Shahrzad Tafazoli, MAsc (Eng.), MSc, PhD +1 905 542-2900, poste 0268	ensuite ajoutés à d'autres aliments, y compris des boissons, pour leur conférer un goût savoureux ou umami. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
16.	Inulinase d' <i>Aspergillus ficuum</i> produite par <i>Aspergillus oryzae</i> , souche MUCL 44346	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret omaigret@puratos.com	Motif de la demande: L'enzyme catalyse l'hydrolyse de l'inuline pour produire des fructo-oligosaccharides, théoriquement à partir de toutes les matières alimentaires qui contiennent naturellement de l'inuline. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
17.	Lactase de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S M. Peter Hvass phva@novozymes.com	Motif de la demande: La préparation enzymatique de lactase est utilisée comme auxiliaire technologique dans la fabrication de denrées alimentaires pour l'hydrolyse du lactose pendant la transformation du lait et d'autres produits laitiers contenant du lactose, par exemple pour obtenir des produits laitiers à teneur réduite en lactose pour les personnes intolérantes au lactose, ainsi que des produits laitiers ayant une meilleure consistance et un goût plus sucré en raison de l'hydrolyse du lactose pour former du glucose et du galactose. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
18.	Phosphodiesterase de <i>Penicillium citrinum</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Japon Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Amano Enzyme Inc. M. Tomonari Ogawa tomonari_ogawa@amano-enzyme.com	Motif de la demande : L'enzyme est utilisée dans la transformation des produits de levure en hydrolysant l'ARN, augmentant ainsi les niveaux de ribonucléotides et améliorant la saveur umami. Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées
19.	Phospholipase A2 (PLA2) de porcins pancréas exprimé chez <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le JECFA95 Proposé par : JECFA Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54	Motif de la demande: En raison de la soumission tardive de données toxicologiques très pertinentes, d'autres informations manquantes et de contraintes de temps, le 95 ^{ème} JECFA n'a pas été en mesure d'achever cette évaluation. Le 95 ^{ème} JECFA a recommandé que l'évaluation de cette enzyme soit poursuivie. est achevée lors d'une prochaine réunion.

		<p>Fournisseur de données : À confirmer au CCFA54</p>	<p>Le JECFA, à sa 95^{ème} session, a demandé à son secrétariat de prier instamment le promoteur et les membres du Codex de veiller à ce que les informations supplémentaires suivantes soient disponibles pour évaluation avant de demander l'inclusion de cette enzyme dans la liste des priorités du CCFA JECFA :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des données supplémentaires pour clarifier le potentiel génotoxique du concentré d'enzyme PLA2 ; • données de digestibilité pour des préparations enzymatiques contenant à la fois de la glucoamylase et de la PLA2 ; • les résultats de cinq lots différents de tous les types de préparations d'enzymes PLA2 en utilisant l'essai de détermination de l'activité PLA2 fourni dans le dossier ; • des informations sur la validation de la méthode d'analyse alternative utilisée pour déterminer l'activité PLA2 (y compris la description de la méthode en anglais) ; • définition d'une unité pour l'activité PLA2 sur la base de l'autre méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode alternative validée pour au moins cinq lots différents de tous les produits disponibles sur le marché. <p>Noter la demande du JECFA au Secrétariat du JECFA d'exhorter le promoteur et les membres du Codex à s'assurer que les données supplémentaires demandées par le JECFA sont disponibles pour évaluation avant de demander l'inclusion de cette préparation enzymatique dans la liste des priorités du CCFA JECFA.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
20.	Protéase Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> produite par <i>B. subtilis</i> , souche LMGS 25520	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret</p>	<p>Motif de la demande: La préparation enzymatique est utilisée comme auxiliaire de fabrication lors de la production de produits de boulangerie. L'enzyme alimentaire catalyse l'hydrolyse des liaisons peptidiques. L'ajout d'enzymes présente plusieurs avantages lors de la production de produits de boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développement plus rapide de la pâte lors du mélange ; - Meilleure machinabilité de la pâte ; - Réduction de la rigidité de la pâte ;

		(omaigret@puratos.com)	<ul style="list-style-type: none"> - Amélioration de la structure et de l'extensibilité de la pâte lors de l'étape de mise en forme ou de moulage ; - Forme uniforme du produit de boulangerie ; - Viscosité régulière de la pâte, et - Amélioration de l'appétence pour certains produits tels que les pains pour hamburgers <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
21.	Ribonucléase de <i>Penicillium citrinum</i> RP-4	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 92^{ème} JECFA</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer au CCFA54</p>	<p>Motif de la demande: Lors de sa récente évaluation de la ribonucléase P, le 92^{ème} JECFA a noté que la ribonucléase P peut également être produite par <i>P. citrinum</i> RP-4, mais que les informations disponibles sur le concentré enzymatique produit à partir de cette souche étaient insuffisantes. Pour évaluer la sécurité de la ribonucléase P produite par <i>P. citrinum</i> RP-4, des études toxicologiques avec un concentré enzymatique bien caractérisé sont nécessaires.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>
22.	Transglucosidase/alpha-glucosidase de <i>Trichoderma reesei</i> exprimant un gène d'alpha-glucosidase de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année demandée : 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (vincent.sewalt@dupont.com)</p>	<p>Motif de la demande: L'enzyme alimentaire catalyse les réactions d'hydrolyse et de transfert lors de l'incubation avec des α-D-gluco-oligosaccharides. Dans la mélasse, les sucres non fermentescibles, y compris la raffinose et le stachyose, sont convertis en saccharose, galactose, glucose et fructose, qui peuvent ensuite être fermentés en alcool. La préparation enzymatique est destinée à être utilisée dans la production d'isomalto-oligosaccharides et dans la fabrication d'alcool de bouche, de lysine, d'acide lactique et de glutamate monosodique.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>
23.	Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimée chez <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95^{ème} JECFA</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer au CCFA54</p>	<p>Motif de la demande: Le 95^e JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de la xylanase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce.

			Notez que le JECFA demande des informations techniques d'ici à la fin de 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
24.	Xylanase de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)	Motif de la demande : L'enzyme est utilisée dans les processus de brassage pour hydrolyser les arabinoxylanes dans les parois cellulaires des céréales, pour réduire la viscosité du moût et améliorer la filtration. L'enzyme est également utilisée en boulangerie pour améliorer les caractéristiques de la pâte et sa manipulation. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant

PARTIE C : Aromatisants à inclure dans la liste prioritaire du JECFA à examiner lors de la 53e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

C.1- Seize (16) aromatisants nouvellement proposés pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4948	1129-69-7	2-Hexylpyridine	II
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4958	2308574-23-2	4-Formyl-2-méthoxyphényl l-menthyl glutarate	I
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4959	301310-73-6 ; 79894-05-6	9-Dodécène-12-olide	III
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4960	13474-59-4	trans-alpha-Bergamotène	I
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4961	2369713-22-2	4-Méthyltridéca-2E,4-diéнал	I
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4965	1622458-32-5	N-(1-((4-Amino-2,2-dioxido-1H-benzo[c][1,2,6]thiadiazin-5-yl)oxy)-2-méthylpropan-2-yl)isonicotinamide	III
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4966	6137-11-7	4-Méthylheptan-3-one	II
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4967	483-76-1	delta-Cadinène	I
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4970	2413115-68-9	2-Methyl-1-(2-(5-(p-tolyl)-1H-imidazol-2-yl)piperidin-1-yl)butan-1-one	III
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4971	18794-84-8	bêta-Farnésène	I
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4972	23060-14-2	Mercaptosuccinate de diéthyle	I
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4973	2411762-60-0	Acétate de 3-mercapto-3-méthyl-1-pentyle	I
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4974	23986-74-5	Germacrène D ≥85%	I
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4977	65210-18-6	10-Hydroxy-4,8-diméthyldec-4-éнал	I
<i>Nouveau 53^{ème}</i>	4979	142062-38-2	2-(Furan-2-yl)-4,6-diméthyl-1,3,5-dithiazinane	III
<i>Nouveau 53rd</i>	4980	2415657-73-5	Mélange de (8Z,11Z)-heptadéca-8,11-diéнал et de (Z)-heptadéc-8-éнал	I

C.2- "Quatre-vingt-neuf (89) aromatisants précédemment soumis au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM DU PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
Présenté lors de la 51e session du CCFA	3557 (JECFA 973)	2111-75-3	<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-al (Perillaldehyde)	
Présenté à la 43ème CCFA	4074	6321-45-5	Valérate d'allyle	II
Présenté à la 43ème CCFA	4072	20474-93-5	Crotonate d'allyle	II
Présenté lors de la 45e session du CCFA	4685	7370-92-5	(±)-6-Octahyltétrahydro-2H-pyran-2-one	I
Présenté lors de la 45e session du CCFA	4673	7370-44-7	delta-Hexadécalactone	I
Présenté lors de la 45e session du CCFA	4682	23333-91-7	Octahydro-4,8a-diméthyl-4a(2H)-naphtol	I
Présenté lors de la 45e session du CCFA	4742	917750-72-2	1-(2-Hydroxy-4-méthylcyclohexyl)éthanone	III
Présenté lors de la 45e session du CCFA	4687	544409-58-7	(±)-3-Hydroxy-3-méthyl-2,4-nonanedione	II
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4836	137363-86-1	Solution à 10 % de 3,4-diméthyl-2,3-dihydrothiophène-2-thiol	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4842	911212-28-7	2,4,5-Trithiaoctane	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4817	38634-59-2	S-[(méthylthio)méthyl]thioacétate	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4870	17564-27-1	2-Ethyl-4-méthyl-1,3-dithiolane	II
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4828	729602-98-6	1,1-Propanedithioacetate	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4824	1658479-63-0	Acétate de 2-(5-Isopropyl-2-méthyl-tétrahydrothiophène-2-yl)-éthyle	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4843	1838169-65-5	3-(Allyldithio) butan-2-one	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4822	61407-00-9	2,6-Dipropyl-5,6-dihydro-2H-thiopyran-3-carboxaldéhyde	II
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4823	33368-82-0	Disulfure de 1-propényle et de 2-propényle	II
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4782	1679-06-7 ; 1633-90-5	2(3)-Hexanethiol	I

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM DU PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4779	1416051-88-1	(±)-2-Mercapto-5-méthylheptan-4-one	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4792	548740-99-4	(±)-3-Mercapto-1-pentanol	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4791	22236-44-8	3-(Acétylthio)hexanal	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4769	851768-51-9	5-Mercapto-5-méthyl-3-hexanone	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4730	1241905-19-0	Carbonothioate de <i>O-éthyle</i> S-1-méthoxyhexan-3-yl	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4734	1256932-15-6	3-(Méthylthio)-décanal	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4733	1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4761	75631-91-3	Thioisovalérate de prényle	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4760	53626-94-1	Prényl thioisobutyrate	I
Présenté lors de la 45e session du CCFA	4700	614-60-8	Acide o-trans-coumarique	III
Présenté lors de la 43ème session du CCFA	4622	61683-99-6	Acétal de propylèneglycol du pipéronal	III
Présenté lors de la 43ème session du CCFA	4627	6414-32-0	Anisaldéhyde propylèneglycol acétal	III
Présenté lors de la 43ème session du CCFA	4618	23495-12-7	Propionate de 2-phénoxyéthyle	III
Présenté lors de la 43ème session du CCFA	4625	6314-97-2	Phénylacétaldéhyde diéthyle acétal	I
Présenté lors de la 43ème session du CCFA	4629	5468-05-3	Phénylacétaldéhyde propylèneglycol acétal	III
Présenté lors de la 43ème session du CCFA	4620	122-99-6	2-Phénoxyéthanol	III
Présenté lors de la 43ème session du CCFA	4619	92729-55-0	Acétate de propyle 4-tert-butylphénylacétate	I
Présenté lors de la 43ème session du CCFA	4314	61810-55-7	Décanoate de phényle	I
Présenté lors de la 43ème session du CCFA	2860	94-47-3	Benzoate de phényle	I

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM DU PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
Présenté lors de la 43 ^{ème} session du CCFA	4438	591-11-7	bêta-angélicolactone	I
Présenté lors de la 43 ^{ème} session du CCFA	4195	87-41-2	Phtalide	III
Présenté lors de la 45 ^e session du CCFA	4768	67936-13-4	2,6,10-Triméthyl-9-undécénal	I
Présenté lors de la 45 ^e session du CCFA	4612	645-62-5	2-Éthyl-2-hexénal	II
Présenté lors de la 45 ^e session du CCFA	4616	13019-16-4	2-Hexylidènehexanal	II
Présenté au 43 ^{ème} CCFA	4486	5694-82-6	Citral acétal de glycéryle	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4902	22122-36-7	3-Méthyl-2(5H)-furanone	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} SESSION DU CCFA	4915	2142634-65-7	(5Z)-3,4-Diméthyl-5-propylidène-2(5H)-furanone	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4784	57548-36-4	(±)-4-Hydroxy-6-méthyl-2-heptanone	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4939	2180135-09-3	S-Méthyl 5-(1-éthoxyéthoxy)décane-thioate	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} CCFA	4894	116229-37-9	2-Mercapto-3-méthyl-1-butanol	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4883	556-27-4	S-Allyl-L-cystéine sulfoxyde	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4935	98139-71-0	3-Méthylbutane-1,3-dithiol	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4916	124831-34-1	2-Méthyl-3-butène-2-thiol	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} CCFA	4938	2180135-08-2	S-Méthyl 5-(1-éthoxyéthoxy)tétradécane-thioate	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} CCFA	4901	2097608-89-2	O-Ethyl S-(3-méthylbut-2-én-1-yl)thiocarbonate	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4900	64580-54-7	Disulfure d'hexyle et de propyle	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4914	24963-39-1	bis-(3-Méthyl-2-butényl)disulfure	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} CCFA	4889	3877-15-4	Sulfure de méthyle et de propyle	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4930	159017-89-7	4-Isopropoxycinnamaldéhyde	I

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM DU PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4888	1945993-01-0 ; 828265-08-3	Mélange de 5-hydroxy-4-(4'-hydroxy-3'-méthoxyphényl)-7-méthylchroman-2-one et de 7-hydroxy-4-(4'-hydroxy-3'-méthoxyphényl)-5-méthylchroman-2-one	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4879	21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Hexaméthyl-5,6,7,8-tétrahydronaphtalène-2-yl)éthanone	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4892	4707-61-3	Acide <i>cis</i> -2-Hexylcyclopropaneacétique	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4890	27841-22-1	3-p-Menthen-7-al	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4928	554-14-3	2-Méthylthiophène	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4839	163460-99-9 163461-01-6	Mélange de 3- et 4-butyl-2-thiophénecarboxaldéhyde	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4813	1612888-42-2	2-(5-Isopropyl-2-méthyltétrahydrothiophène-2-yl)éthanol	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4884	1569-60-4	6-Methyl-5-hepten-2-ol	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4827	6090-09-1	1-(4-Méthyl-3-cyclohexène-1-yl)-éthanone	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4869	886449-15-6	4-(1-Menthoxy)-2-butanone	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4844	118026-67-8	Acétate de (2E,4E)-2,4-décadién-1-ol	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4747	91212-78-1	(±)-2,5-Undecadien-1-ol	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} CCFA	4913	18478-46-1	3,7-Dimethyl-2-methyleneoct-6-en-1-ol	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4785	25234-33-7	2-Octyl-2-dodécénal	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4786	13893-39-5	2-Hexyl-2-décénal	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4929	60857-05-8	4-Méthylidène-2-(2-méthylprop-1-ényl)oxane	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4920	220462-51-9	1-Éthyl-2-(1-pyrrolylméthyl)pyrrole	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4832	108715-62-4	2-(3-Benzoyloxypropyl)pyridine	III

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM DU PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4829	616-45-5	2-Pyrrolidone	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4818	1370711-06-0	2-2-buténoate de <i>trans</i> -1-éthyl-2-méthylpropyle	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4867	18374-76-0	(3 <i>S</i> ,5 <i>R</i> ,8 <i>S</i>)-3,8-Diméthyl-5-prop-1-en-2-yl-3,4,5,6,7,8-hexahydro-2H-azulen-1-one	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4840	38427-80-4	Tétrahydronootkatone	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4807	1078-95-1	Acétate de pinocarvyle	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4906	36687-82-8	Tartrate de <i>L</i> -carnitine	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4868	61315-75-1	4-(4-Méthyl-3-penten-1-yl)-2(5 <i>H</i>)-furanone	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4896	2186611-08-3	<i>N</i> -(2-Hydroxy-2-phényléthyl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexane-1-carboxamide	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4882	1857330-83-9	<i>N</i> -(4-(Cyanométhyl)phényl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4899	1622458-34-7 ; 2079034-28-7	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -benzo[<i>c</i>][1,2,6]thiadiazin-5-yl)oxy)-2-méthylpropan-2-yl)-2,6-diméthylisonicotinamide	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4880	2015168-50-8	2-(4-Ethylphénoxy)- <i>N</i> -(1 <i>H</i> -pyrazol-3-yl)- <i>N</i> -(thiophène-2-ylméthyl)acétamide	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4881	1857331-84-0	<i>N</i> -(3-Hydroxy-4-méthoxyphényl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4877	76733-95-4	(<i>E</i>)-3-(3,4-Diméthoxyphényl)- <i>N</i> -[2-(3-méthoxyphényl)-éthyl]-acrylamide	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4835	877207-36-8	2,4-Dihydroxy- <i>N</i> -[(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)méthyl]benzamide	III

C.3- Proposition d'ajouts à la liste prioritaire du JECFA de dix-neuf (19) aromatisants proposés pour la modification des normes

Historique	N° FEMA	N° JECFA.	No CAS	Nom principal	Dernière évaluation des normes	Statut	Mise à jour
Ancien	3415	461	505-10-2	(3-Méthylthio)propanol	2001 (Session 57)	Complet	La gravité spécifique, la description de la solubilité et éventuellement la pureté ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.

Historique	N° FEMA	N° JECFA.	No CAS	Nom principal	Dernière évaluation des normes	Statut	Mise à jour
Ancien	3876	482	1534-08-3	S-Méthyl thioacétate	2000 (Session 55)	Complet	La densité ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3864	487	23747-45-7	S-Méthyl 3-méthylbutanethioate	2000 (Session 55)	Complet	La densité ne reflète pas les matériaux actuellement commercialisés.
Ancien	3266	498	1003-04-9	4,5-Dihydro-3(2H) thiophénone	2000 (Session 55)	Complet	La densité ne reflète pas les matériaux actuellement commercialisés.
Ancien	3512	499	13679-85-1	2-Méthyltétrahydrothiophén-3-one	2000 (Session 55)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3376	500	23550-40-5	4-(Méthylthio)-4-méthyl-2-pentanone	2000 (Session 55)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3897	510	75-33-2	2-Propanethiol	2001 (Session 57)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3478	511	109-79-5	1-Butanethiol	1999 (Session 53)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3240	528	137-06-4	o-Toluenethiol	2000 (Session 55)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3878	533	1618-26-4	bis(méthylthio)méthane	2000 (Session 55)	Complet	La densité ne reflète pas les matériaux actuellement commercialisés.
Ancien	3475	543	828-26-2	Trithioacétone	2001 (Session 57)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3851	554	13695-4-20-6	Acétate de 3-mercaptohexyle	1999 (Session 53)	Complet	La norme de pureté doit être clarifiée. La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3852	555	13695-4-21-7	Butyrate de 3-mercaptohexyle	1999 (Session 53)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3300	560	67633-97-0	3-Mercapto-2-pentanone	2000 (Session 55)	Complet	L'indice de réfraction ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	2911	896	120-57-0	Pipéronal	2001 (Session 57)	Complet	Le point de fusion ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3557	973	2111-75-3	p-Mentha-1,8-dien-7-al	2018 (Session 86)	Complet	La norme de pureté, l'indice d'acidité et la gravité spécifique ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	2349	1093	622-45-7	Acétate de cyclohexyle	2002 (Session 59)	Complet	La densité ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	2467	1529	97-53-0	Eugénol	2005 (Session 65)	Complet	La gamme des densités ne reflète pas le matériel actuellement commercialisé.
Ancien	4321	1763	11650-5-60-3	Pyrrolidino-[1,2e]-4H-2,4-diméthyl-1,3,5-dithiazine	2007	Complet	Le point de fusion ne reflète pas le matériau commercialisé.

PARTIE D : ADDITIFS ALIMENTAIRES À SUPPRIMER DE LA LISTE PRIORITAIRE DU JECFA**D.1- Additifs alimentaires à supprimer de la liste prioritaire du JECFA en raison de l'absence de promoteurs et de données**

N°.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
1	Azodicarbonamide (INS 927a)	<p>Type de demande : évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : CCFA 51</p> <p>Année demandée : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer lors du CCFA53</p>	<p>Motif de la demande: Le groupe de travail physique sur l'alignement a pris note des problèmes de sécurité liés à cet additif alimentaire et demande sa réévaluation.</p> <p>En réponse à la lettre CL-2021/81-FA, la FIA a noté ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La FIA soutient la proposition de réévaluation de l'évaluation de la sécurité de l'Azodicarbonamide (ADA) et la proposition prioritaire (Priorité 1) pour la réévaluation de l'ADA. • L'ADA est un ingrédient utilisé dans la farine et le pain. En raison de problèmes de sécurité, les autorités de certains marchés tels que l'Union européenne (UE), le Japon, Singapour, Hong Kong, l'Indonésie, l'Australie et la Nouvelle-Zélande ont choisi d'appliquer le principe de précaution et donc d'interdire l'ADA dans les denrées alimentaires. • La Commission européenne a également décidé d'interdire l'utilisation de l'ADA dans les matériaux en contact avec les aliments depuis 2005. • L'utilisation de l'ADA étant autorisée sur d'autres marchés, la FIA estime qu'il est opportun d'examiner la sécurité de l'ADA pour s'assurer de son innocuité. • En outre, une approche harmonisée pour l'autorisation de l'ADA offrira des conditions de concurrence équitables aux industries, étant donné que la farine et le pain sont des produits 	2

			de base qui sont commercialisés dans le monde entier.	
2	Chlorhydrate de L-cystéine (INS 920)	<p>Type de demande : évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : CCFA51</p> <p>Année demandée : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : à confirmer au CCFA53</p> <p>Fournisseur de données : à confirmer au CCFA53</p>	<p>Motif de la demande: (voir CX/FA 19/51/6) Elle note que deux additifs alimentaires, répertoriés comme agents de traitement de la farine dans la norme CXS 152-1985, n'ont pas été ajoutés aux dispositions de la NGAA dans le cadre du travail d'alignement. Il s'agit du chlorhydrate de L-cystéine (SIN 920) et de l'ascorbate de potassium (SIN 303). Il convient que les deux ne peuvent pas être ajoutés à la NGAA car ils n'ont pas de norme JECFA.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	3
3	Acide fulvique (dérivé des hydrates de carbone)	<p>Type de demande : Données en attente - (1) données toxicologiques requises ; et (2) données sur les procédés de fabrication et la caractérisation chimique des produits commercialisés.</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer lors du CCFA53</p>	<p>Motif de la demande: Lors de sa réunion de 89th, le JECFA a conclu que les informations toxicologiques fournies étaient insuffisantes pour achever l'évaluation de la sécurité et que les informations chimiques et techniques étaient insuffisantes pour préparer les normes. Le JECFA demande que des données supplémentaires soient fournies.</p> <p>Les données toxicologiques requises sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Absorption, distribution, métabolisme et excrétion ; ii. toxicité orale à doses répétées pendant 90 jours chez les rongeurs ; iii. toxicité pour la reproduction sur deux générations ou toxicité pour la reproduction sur une génération étendue ; iv. toxicité pour le développement prénatal ; v. des études supplémentaires, y compris un test du micronoyau in vitro sur des cellules de mammifères, pourraient être nécessaires, en fonction de l'élucidation du ou des articles de commerce et de la fourniture d'informations complètes sur leur composition ; 	2

			<p>vi. des informations sur le potentiel du matériau à induire une résistance antimicrobienne ; et,</p> <p>vii. Les niveaux d'utilisation doivent être fournis pour estimer l'exposition alimentaire.</p> <p>Les données de caractérisation requises sont les suivantes</p> <p>i. Données sur les processus de fabrication ; et,</p> <p>ii. Caractérisation chimique de l'article ou des articles de commerce.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	
4	Tanins (tanins œnologiques)	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le JECFA84</p> <p>Proposé par : CCFA50</p> <p>Année demandée : 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer lors du CCFA53</p>	<p>Motif de la demande: Afin de compléter son évaluation, le JECFA a besoin d'informations sur :</p> <p>Les informations suivantes sont nécessaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composition des tanins issus de l'ensemble des matières premières ainsi que des procédés utilisés pour leur fabrication ; • Méthode(s) analytique(s) validée(s) et données de contrôle de qualité pertinentes ; • Les données analytiques de cinq lots de chaque produit commercial, y compris les informations relatives aux impuretés telles que les gommes, les substances résineuses, les solvants résiduels, la teneur en dioxyde de soufre et les impuretés métalliques (arsenic, plomb, fer, cadmium et mercure) ; • Solubilité des produits dans le commerce, selon la terminologie du JECFA ; et • Niveaux d'utilisation, présence naturelle et produits alimentaires dans lesquels les tanins sont utilisés. <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	2

D.2- Additifs alimentaires à retirer de la liste prioritaire du JECFA en raison de l'absence de données : Ces additifs ne seront pas incorporés dans la NGAA.

Non.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
1	Amylase fongique d' <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande : évaluation de la sécurité Proposé par : CCFA 51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : À confirmer lors du CCFA53	Motif de la demande : Au cours des discussions sur l'alignement de la disposition relative aux additifs alimentaires de la norme CXS 152-1985 sur les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement de la farine dans la liste. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant	2
2	Enzyme protéolytique de <i>Bacillus subtilis</i>	Type de demande : évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : CCFA 51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : À confirmer lors du CCFA53	Motif de la demande : Au cours des discussions sur l'alignement de la disposition relative aux additifs alimentaires de la norme CXS 152-1985 sur les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement de la farine dans la liste.	2

FORMULAIRE DE SOUMISSION DE PROPOSITIONS DE MODIFICATION DE LA LISTE SIN

Le présent formulaire ne doit être complété que par des informations succinctes. Le formulaire peut être retapé si plus d'espace est nécessaire sous une rubrique, à condition que le format général soit respecté.

La modification est demandée par (nom) :

.....

Justification de la modification du SIN demandée dans la section 3 : attribution d'un numéro SIN à de nouveaux additifs alimentaires ou inclusion d'une catégorie fonctionnelle et/ou d'un objectif technologique supplémentaire

(Veuillez ne sélectionner que l'option appropriée et fournir des détails dans l'espace ci-dessous. Les propositions de suppression des entrées du SIN ne peuvent pas être soumises à cette lettre circulaire s'il existe des dispositions (adoptées ou dans le processus par étapes) pour l'additif dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995).

- Preuve que le composé a été ou peut être utilisé efficacement pour le but technologique proposé
- Une norme de produit du Codex contient des dispositions relatives à l'utilisation du composé
- La monographie de la spécification du JECFA énumère l'objectif technologique sous la rubrique "Utilisations fonctionnelles"
- Une autorité alimentaire nationale a autorisé cette utilisation
- L'industrie alimentaire utilise actuellement une substance pour le but technologique proposé
- Autre justification, laquelle ?

Détails :

Justification du changement de SIN demandé dans la section 3 : modification d'un nom ou d'un numéro SIN existant *(Veuillez ne sélectionner que l'option appropriée et fournir des détails dans l'espace ci-dessous)*

- La liste INS contient une erreur
- Le nom dans le SIN est si différent de celui utilisé par le JECFA qu'il peut prêter à confusion.
- Le nom figurant dans la liste SIN ne convient pas pour l'étiquetage
- Le nom dans la liste SIN n'est pas cohérent avec les noms d'autres additifs apparentés
- Autre justification, laquelle ?

Détails

Justification du changement de SIN demandé dans la section 3 : suppression de la finalité de l'additif *(Veuillez ne sélectionner que l'option appropriée et fournir des détails dans l'espace ci-dessous)*

Le JECFA a retiré une dose journalière admissible (DJA) sur la base de nouvelles données toxicologiques.

- Preuve que l'additif n'est pas fabriqué ou utilisé à des fins commerciales
- Preuve que l'additif ne peut pas être considéré comme relevant de la définition d'un additif alimentaire
- Autre justification, laquelle ?

Détails