

commission du codex alimentarius F



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 10(b) de l'ordre du jour

CX/FA 07/39/16

Février 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Trente-neuvième session

Beijing, Chine, 24-28 avril 2007

PROPOSITIONS D' AJOUTS ET/OU D' AMENDEMENTS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (EN RÉPONSE À LA CIRCULAIRE CL 2006/40-FA, PARTIE 2)

Les observations suivantes ont été soumises par le Canada et les États-Unis

Canada:

SIN 306, mélange concentré de tocophérols n'a pas de norme établie par le JECFA ou le Codex des produits chimiques alimentaires. Par contre, il y a trois types de tocophérols qui correspondent au numéro SIN 307, à savoir:

SIN 307 a (utilisé aussi comme 307) – concentré de d-alpha-tocophérol

SIN 307 b – concentré de tocophérols mélangés

SIN 307 c – dl-alpha-tocophérol

Nous proposons d'actualiser la liste des additifs en inscrivant les trois tocophérols de SIN 307. Par ailleurs, SIN 306 et SIN 307 b portent des noms quasi identiques, ce qui prête à confusion. Par conséquent, nous proposons soit de supprimer SIN 306 de la liste des additifs alimentaires soit de formuler les normes relatives à cette substance qui énonceraient clairement les différences entre SIN 306 et SIN 307b.

SIN 322, lécithine. Deux lécithines portent le même numéro SIN. Par conséquent, le Canada propose de créer un numéro commun 322 pour les lécithines avec SIN 322(i) pour la lécithine et SIN 322(ii) pour la lécithine partiellement hydrolysée.

États-Unis:

Observation générale

Le numéro SIN consiste en un ensemble hiérarchique de nombres, de lettres et d'indices (par ex., (i), (ii), etc.) pour identifier les additifs alimentaires. Conformément aux principes énoncés en section 1 des *Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL36), le numéro d'identification pour un additif à des fins d'étiquetage consiste généralement en trois ou quatre chiffres et dans certains cas, d'une lettre (par ex., 307a). L'additif peut être identifié de façon plus précise par un indice numérique (par ex., (i), (ii)), qui sert à distinguer les sous-catégories de l'additif qui ont des normes différentes. Ces principes sont pris en compte dans nos propositions énoncées ci-dessous.

Tocophérols

À sa trente-huitième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a décidé de reporter à la session prochaine la mise au clair concernant les numéros SIN des dérivés du tocophérol suite aux incompatibilités observées entre les numéros SIN dans les directives Codex et les normes du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (ALINORM 06/29/12, par. 103).

Le tableau suivant contient les noms des tocophérols et leur numéros SIN actuellement inscrits dans les monographies du JECFA (http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/foodad-q.jsp):

Numéro SIN	Directive Codex (CAC/GL-36)	Monographie relative aux normes du JECFA
SIN 306	Mélange concentré de tocophérols	Aucune référence
SIN 307	Alpha-tocophérol	Concentré de d-alpha-tocophérol (55 ^{ème} JECFA, 2000)
SIN 307a	Non inscrit	Concentré de d-alpha-tocophérol (30 ^{ème} JECFA, 1986)
SIN 307b	Non inscrit	Concentré de tocophérols mélangés (30 ^{ème} JECFA, 1986)
SIN 307c	Non inscrit	dl-alpha tocophérol (30 ^{ème} JECFA, 1986)

D'une part, les numéros SIN 307a et 307, respectivement inscrits dans les normes du JECFA de 1986 et de 2000 renvoient clairement à la même substance, « concentré de d-alpha-tocophérol ».

D'autre part, nous avons conclu que SIN 306 (« mélange concentré de tocophérols ») dans la liste du système international de numérotation et SIN 307b (« concentré de tocophérols mélangés ») dans la monographie du JECFA de 1986 renvoient à la même substance. Cette conclusion est basée sur les observations suivantes: 1) le dosage de « concentré de tocophérols mélangés » évalué par le JECFA en 1986 est le même que dans les normes pour le « concentré de tocophérols mélangés » publiées en 1972 dans la 2^{ème} édition du Codex des produits chimiques alimentaires (FCC); et 2) chronologiquement, l'inscription datée en 1972 dans le Codex des produits chimiques alimentaires pour le « mélange concentré de tocophérols » correspond vraisemblablement au « concentré de tocophérols mélangés » dans l'évaluation toxicologique par le JECFA en 1973 (Séries des rapports techniques de l'OMS no. 539).

Pour résoudre le problème de ce numéro SIN double, nous proposons que, dans la liste du système international de numérotation:

1. SIN 306 soit supprimé; et
2. SIN 307 prenne le nom de « tocophérols » de sorte qu'il corresponde à l'inscription de groupe des autres tocophérols inscrits, comme suit:

SIN 307	tocophérols
SIN 307a	concentré de d-alpha-tocophérol
SIN 307b	concentré de tocophérols mélangés
SIN 307c	dl-alpha-tocophérol

Par conséquent, l'inscription du groupe d'additifs pour les « tocophérols » dans la NGAA devra être modifié en supprimant SIN 306 et en ajoutant SIN 307a, 307b, et 307c. Nous observons également que tout changement apporté aux numéros SIN des tocophérols aura des répercussions sur les normes de produits du Codex qui contiennent des dispositions relatives aux tocophérols (voir ci-dessous).

Carotènes

À sa trente-huitième session, le CCFAC a décidé de remettre à la prochaine session l'examen des numéros de ces composés actuellement inscrits sous le numéro SIN 160a (carotènes) (ALINORM 06/29/12, par. 103).

La liste du système international de numérotation contient actuellement « SIN 160a carotènes », « SIN 160a(i) bêta-carotène (synthétique) », et « SIN 160a(ii) extraits naturels ». Plusieurs problèmes sont liés à ces inscriptions:

D'une part, dans les normes du JECFA (http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/foodad-q.jsp) le SIN 160a(ii) représente à la fois « carotènes (d'algue) » et « carotènes (végétaux) ». En 1993, à sa quarante-et-unième réunion, le JECFA n'a pas attribué de DJA à « carotènes (d'algue) », mais a conclu que l'utilisation des « carotènes (végétaux) » était acceptable, à condition que la dose d'emploi ne dépasse pas la concentration normalement contenue dans les végétaux.

D'autre part, en 2001, à sa cinquante-septième session, le JECFA a attribué au bêta-carotène extrait de *Blakeslea trispora* une DJA de groupe avec le bêta-carotène (synthétique) (SIN 160a(i)) de 0 à 5 mg/kg de poids corporel. En 1974, à sa dix-huitième session, le JECFA a attribué une DJA de groupe de 0 à 5 mg/kg de poids corporel au bêta-carotène (synthétique) (SIN 160a(i)), au bêta-apo-8'-caroténal (SIN 160e), et aux esters méthylique et éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque (SIN 160f). Par conséquent, le bêta-carotène extrait de *Blakeslea trispora* appartient à la DJA de groupe pour les « caroténoïdes, » qui comprend SIN 160a(i), 160e, et 160f. En 2003, à sa soixante-et-unième réunion, le JECFA a élaboré des normes pour le bêta-carotène extrait de *Blakeslea trispora*, inscrit comme « SIN 160a », différentes de celles déjà établies pour le bêta-carotène (synthétique) (SIN 160a(i)). En 2003, à sa trente-cinquième session, le CCFAC a attribué le SIN 160a(ii) au bêta-carotène extrait de *Blakeslea trispora* (ALINORM 03/29, par. 96 et annexe VII).

Ainsi, SIN 160a(ii) correspond maintenant à trois substances distinctes: carotènes (d'algue), carotènes (végétaux), et bêta-carotène extrait de *Blakeslea trispora*. Chacune de ces substances a une monographie et une DJA différentes. Par conséquent, il est nécessaire de les distinguer par des SIN différents.

Pour résoudre cette incompatibilité, nous proposons d'apporter les changements suivants à l'inscription de SIN 160 dans la liste du système international de numérotation:

SIN 160a bêta-carotènes (synthétique)

SIN 160a(i) et 160a(ii) sont supprimés

SIN 160b jusqu'à SIN 160f restent inchangés dans la liste SIN

Les nouvelles inscriptions SIN suivantes sont ajoutées:

SIN 160g bêta-carotènes (extraits naturels)

SIN 160g(i) bêta-carotènes (extrait de *Blakeslea trispora*)

SIN 160g(ii) carotènes (végétaux)

SIN 160g(iii) carotènes (d'algue)

La NGAA contient deux inscriptions principales pour les dérivés des carotènes. Si la proposition ci-dessus est acceptée, elle aura l'effet suivant sur les inscriptions dans la NGAA:

1. Le numéro SIN 160a(ii) des « carotènes végétaux » devra être remplacé par SIN 160g(ii).
2. L'inscription du groupe d'additifs des « caroténoïdes » qui comprend le bêta-carotène (synthétique) (SIN 160a(i)), le bêta-apo-8'-caroténal (SIN 160e), les esters méthylique et éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque (SIN 160f), et le bêta-carotène extrait de *Blakeslea trispora* (SIN 160a(ii)) devra remplacer le numéro SIN du bêta-carotène (synthétique) SIN 160a(i) par SIN 160a, et le numéro SIN du bêta-carotène (extrait de *Blakeslea trispora*) SIN 160a(ii) par SIN 160g(i).

Tout changement apporté aux numéros SIN des carotènes aura des répercussions sur les normes de produits du Codex qui contiennent des dispositions relatives aux carotènes (voir ci-dessous).

Citrates d'ammonium

La liste du système international de numérotation contient actuellement « SIN 380 citrates d'ammoniums ». Le JECFA a une monographie pour le « citrate de triammonium (SIN 380) », mais aucune pour le « citrate d'ammonium » (http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/foodad-q.jsp). Par contre, dans le « Résumé des évaluations réalisées par le JECFA » (<http://jecfa.ilsa.org>), le « citrate d'ammonium » renvoie au résumé du « citrate de triammonium (SIN 380) », mais ne figure pas comme synonyme du « citrate de triammonium » dans le résumé (seul le « citrate d'ammonium tribasique » est inscrit). Il n'y a pas de résumé distinct pour le « citrate d'ammonium ». Le JECFA a attribué au « citrate de triammonium (SIN 380) » une dose journalière admissible (DJA) « non limitée pour l'acide citrique et ses bases ».

Sur la base de cette information, nous estimons que l'inscription relative au SIN 380 doit être révisée en remplaçant « citrates d'ammonium » par « citrate de triammonium ».

Suite à cette proposition, le tableau 3 de la NGAA doit être révisé en corrigeant les inscriptions inscrites en double pour SIN 380. Actuellement, le tableau 3 de la NGAA contient à la fois « SIN 380 citrate d'ammonium » et « SIN 380 citrate de triammonium ». Par conséquent, l'inscription pour « SIN 380 citrate d'ammonium » devrait être supprimée du tableau 3 de la NGAA.

Tout changement apporté aux numéros SIN au citrate d'ammonium aura des répercussions sur les normes de produits du Codex qui contiennent des dispositions relatives au citrate d'ammonium (voir ci-dessous).

Citrates de calcium

La liste du système international de numérotation contient actuellement « SIN 333 citrates de calcium ». La monographie du JECFA fait mention de « citrate de calcium ». Nous pensons que « citrates de calcium » dans la liste doit être corrigé et remplacé par « citrate de calcium », de sorte qu'après modification, l'inscription dans la liste soit « SIN 333 citrate de calcium ».

Par conséquent, l'inscription relative au SIN 333 dans le tableau 3 de la NGAA doit être remplacé par « citrate de calcium ».

Tout changement aux numéros SIN des citrates de calcium aura des répercussions sur les normes de produits du Codex qui contiennent des dispositions relatives aux citrates de calcium (voir ci-dessous).

Extraits d'annatto

La liste du système international de numérotation contient actuellement « SIN 160b extraits d'annatto ». Le JECFA a établi des monographies relatives aux normes différentes pour les diverses préparations d'extraits d'annatto (http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/foodad-q.jsp). À sa soixante-septième réunion (2006), le JECFA a révisé les DJA des diverses préparations d'extraits d'annatto. Une DJA de groupe pour la bixine, d'une valeur de 0 à 12 mg/kg de poids corporel a été attribuée pour la bixine d'extraction par solvant ($\geq 85\%$ bixine $\leq 2,5\%$ norbixine) et pour la bixine traitée à l'eau ($\geq 25\%$ bixine $\leq 7\%$ norbixine). Une DJA de groupe pour la norbixine et ses sels de sodium et de potassium de 0 à 0,6 mg/kg de poids corporel a été attribuée à la norbixine d'extraction par solvant ($\geq 85\%$ norbixine), la norbixine traitée en milieu alcalin, précipitée par l'acide ($\geq 35\%$ norbixine), et la norbixine traitée en milieu alcalin, non précipitée par l'acide ($\geq 15\%$ norbixine).

Pour distinguer les diverses préparations d'extraits d'annatto dont les normes et les DJA sont différentes, nous proposons que l'inscription des « extraits d'annatto » soit révisée comme suit:

SIN 160b extraits d'annatto, à base de bixine

SIN 160b(i) extraits d'annatto, bixine d'extraction par solvant

SIN 160b(ii) extraits d'annatto, bixine traitée à l'eau

SIN 160c jusqu'à SIN 160f restent tels qu'ils sont actuellement inscrits dans la liste.

SIN 160g est proposé comme nouvelle inscription pour les « bêta-carotènes (extraits naturels) » (voir les carotènes ci dessus)

Les inscriptions des nouveaux SIN suivants sont ajoutées:

SIN 160h extraits d'annatto, à base de norbixine

SIN 160h(i) extraits d'annatto, norbixine d'extraction par solvant

SIN 160h(ii) extraits d'annatto, norbixine traitée à l'alcalin, précipitée par l'acide

SIN 160h(iii) extraits d'annatto, norbixine traitée à l'alcalin, non précipitée par l'acide

Si la proposition est acceptée, nous recommandons que l'inscription du groupe d'additifs « extraits d'annatto » dans la NGAA soit remplacée par deux inscriptions de groupes d'additifs nouvelles qui expriment les deux nouvelles DJA de groupe pour les extraits d'annatto, comme suit:

extraits d'annatto, à base de bixine (y compris les SIN 160b(i) et 160b(ii)) proposés)

extraits d'annatto, à base de norbixine (y compris les SIN 160h(i), 160h(ii), et 160h(iii) proposés)

Suite à cette révision, le Comité pourra envisager de demander: (i) des informations sur l'utilisation des différentes préparations d'extraits d'annatto pour inclusion dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; et (ii) des précisions sur quelles différentes préparations sont utilisées dans les catégories d'aliments inscrites dans les dispositions actuelles contenues dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Tout changement aux numéros SIN des extraits d'annatto aura des répercussions sur les normes de produits du Codex qui contiennent des dispositions relatives aux extraits d'annatto (voir ci-dessous).

Lycopène

La liste du système international de numérotation contient actuellement « SIN 160d lycopène ». À sa soixante-septième réunion (2006) le JECFA a attribué une DJA de groupe de 0 à 0,5 mg/kg de poids corporel au lycopène synthétique et au lycopène extrait de *Blakeslea trispora*. À sa soixante-septième session, le JECFA a aussi établi des normes différentes pour le lycopène synthétique et le lycopène extrait de *Blakeslea trispora*.

Pour que le système international de numérotation soit compatible avec les deux types de lycopène identifiés dans les normes du JECFA, nous proposons deux sous-divisiones du SIN 160d, comme suit:

SIN 160 d lycopène

SIN 160 d(i) lycopène (synthétique)

SIN 160 d(ii) lycopène (extrait de *Blakeslea trispora*)

Suite à l'attribution par le JECFA d'une DJA numérique de groupe pour le « lycopène », à sa trente-neuvième session, le CCFA pourra envisager d'inclure dans la NGAA l'inscription du groupe d'additifs « lycopène », qui comprendra le lycopène (synthétique) (SIN 160d(i)) et le lycopène (extrait de *Blakeslea trispora*) (SIN 160d(ii)). En ce cas, le Comité pourra faire une demande d'information sur l'utilisation de ces substances pour inclusion dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Répercussions sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex

Les modifications apportées au système international de numérotation auront des répercussions sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits du Codex. Les tableaux suivants résument les normes de produits qui seront affectées par la révision des numéros SIN des tocophérols, des carotènes, du citrate d'ammonium, des citrates de calcium, et des extraits d'annatto.

Tocophérols		
Numéro de la norme Codex	Titre de la norme Codex	Numéros SIN inscrits dans la norme Codex
019-1981	Graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles	306, 307, 308 (gamma-tocophérol synthétique), 309 (delta-tocophérol synthétique)
032-1981	Margarine	“tocophérols naturels et synthétiques” (pas de No. SIN)
033-1981	Huile d'olive, vierge et raffinée, et huile de grignon d'olive raffinée, huiles d'olive et huiles de grignon d'olive	Alpha-tocophérol (pas de No. SIN)
072-1981	Préparations pour nourrissons	306
073-1981	Aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)	Mélange concentré de tocophérols, alpha tocophérol (pas de No. SIN)
074-1981	Aliments transformés à base de céréales	306, 307

Tocophérols		
Numéro de la norme Codex	Titre de la norme Codex	Numéros SIN inscrits dans la norme Codex
	pour nourrissons et enfants en bas âge	
087-2003	Chocolat et produits à base de chocolat	307
117-1981	Bouillon et consommés	306, 307
135-1981	Minarine	tocophérols naturels et synthétiques (pas de No. SIN)
156-1987	Préparations de suite	Mélange concentré de tocophérols, alpha tocophérol (pas de No. SIN)
210-1999	Huiles végétales portant un nom spécifique	306, 307, 308 (gamma-tocophérol synthétique), 309 (delta-tocophérol synthétique)
211-1999	Graisses animales portant un nom spécifique	306, 307, 308 (gamma-tocophérol synthétique), 309 (delta-tocophérol synthétique)
249-2006	Nouilles instantanées	306, 307
253-2006	Matières grasses laitières à tartiner	306, 307
A-02-1973	Produits à base de matières grasses laitières	306, 307
C-31-1973	Fromage crémeux (Rahmfrischkase)	306, 307

Carotènes		
Numéro de la norme Codex	Titre de la norme Codex	Inscription dans la norme Codex
019-1981	Graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles	Bêta-carotène, SIN 160a
032-1981	Margarine	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
058-1981	Petits pois en conserve	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
115-1981	Cornichons (concombres) en conserve	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
117-1981	Bouillon et consommés	Extraits naturels, SIN 160a(ii)
135-1981	Minarine	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
159-1987	Mangues en conserve	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
166-1989	Bâtonnets, portions et filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire	Bêta-carotène (synthétique), SIN 160a(i)
211-1999	Graisses animales portant un nom spécifique	Bêta-carotène, SIN 160a
221-2001	Fromages non affinés, y compris le fromage frais	160a(i), 160a(ii)
249-2006	Nouilles instantanées	160a(i), 160a(ii)
253-2006	Matières grasses laitières à tartiner	160a(i), 160a(ii)
A-01-1971	Beurre	Bêta-carotène (synthétique), INS160a(i); Carotènes (extraits naturels), SIN 160a(ii)
A-06-1978	Fromage	Bêta-carotène (synthétique), INS160a(i); Carotènes (extraits naturels), SIN 160a(ii)
A-08a-1978	Fromage fondu et fromage fondu pour tartine portant un nom de variété	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
A-08b-1978	Fromage fondu et le fromage fondu pour tartine	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
A-08c-1978	Préparations à base de fromage fondu	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
C-01-1966 ¹	Cheddar	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
C-03-1966	Danbo	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
C-04-1966	Edam	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
C-05-1966	Gouda	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
C-06-1966	Havarti	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
C-07-1966	Samsø	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
C-09-1967	Emmental	Pas d'inscription existante

¹ Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de révision des normes pour les variétés de fromages (ALINORM 06/29/11, annexes VI, VII, et IX – XXI) ont été révisées et adoptées par le CCFAC à sa trente-huitième session (ALINORM 06/29/12, annexe IV), mais elles ont été arrêtées à l'étape 8 par la CCA à sa vingt-neuvième session (ALINORM 06/29/41, par. 88 et annexe VI). Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans ces projets de révision des normes comprennent: le bêta-carotène (synthétique), SIN 160a(i); le bêta-carotène (extrait de *Blakeslea trispora*), SIN 160a(ii); et les carotènes végétaux, SIN 160a(ii).

Carotènes		
Numéro de la norme Codex	Titre de la norme Codex	Inscription dans la norme Codex
C-11-1968	Tilsiter	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
C-13-1968	Saint Paulin	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
C-15-1968	Provolone	Pas d'inscription existante
C-18-1969	Coulommiers	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
C-31-1973	Fromage crémeux (Rahmfrischkase)	Pas d'inscription existante
C-33-1973	Camembert	Bêta-carotène (pas de No. SIN)
C-34-1973	Brie	Bêta-carotène (pas de No. SIN)

Citrates d'ammonium	
Numéro de la Norme Codex	Titre de la norme Codex
A-18-1995	Caséine alimentaire et produits dérivés

Citrates de calcium	
Numéro de norme Codex	Titre de la norme Codex
013-1981	Tomates en conserve
066-1981	Olives de table
074-1981	Aliments transformés à base de céréales pour les nourrissons et les enfants en bas âges
079-1981	Confitures et gelées ²
080-1981	Marmelade d'agrumes
250-2006	Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale
252-2006	Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale
XXX-XXXX	Mozzarella ³
A-03-1971	Lait concentré
A-04-1971	Lait condensé sucré
A-09-1976	Crèmes et crèmes préparées
A-18-1995	Caséine alimentaire et produits dérivés
C-16-1968	Cottage cheese ⁴
C-31-1973	Fromage crémeux (Rahmfrischkase)

Extraits d'annatto	
Numéro de norme Codex	Titre de la norme Codex
019-1981	Graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles
032-1981	Margarine
115-1981	Cornichons (concombres) en conserve
135-1981	Minarine
166-1989	Bâtonnets, portions et filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire
211-1999	Graisses animales portant un nom spécifique
221-2001	Fromages non affinés, y compris le fromage frais
253-2006	Matières grasses laitières à tartiner ⁵

² Les normes de produits pour les confitures et les marmelades d'agrumes sont actuellement en cours de révision. Dans les listes actuelles figurant « sodium, potassium, et sels de calcium de tout acide inscrit ». Comme l'acide citrique est inscrit dans les normes, l'utilisation du citrate de calcium (SIN 333) serait permise.

³ Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme pour la mozzarella (ALINORM 06/29/11, annexe XXII) ont été révisées et adoptées par le CCFAC à sa trente-huitième session (ALINORM 06/29/12, annexe IV), et ont été arrêtées à l'étape 8 par la CCA à sa vingt-neuvième session (ALINORM 06/29/41, par. 88 et annexe VI).

⁴ Les normes de produits actuelles pour le cottage cheese et le fromage crémeux ne prévoient pas l'utilisation des citrates de calcium (SIN 333). Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme pour le cottage cheese (ALINORM 06/29/11, annexe XVII) et le projet de révision de norme pour le fromage crémeux (ALINORM 06/29/11, annexe XIX), qui contient une disposition relative à l'utilisation des citrates de calcium (SIN 333), ont été révisées et adoptées par le CCFAC à sa trente-huitième session (ALINORM 06/29/12, annexe IV), ont été arrêtées à l'étape 8 par la CCA à sa vingt-neuvième session (ALINORM 06/29/41, par. 88 et annexe VI).

Extraits d'annatto	
Numéro de norme Codex	Titre de la norme Codex
A-01-1971	Beurre
A-06-1978	Fromage
A-08b-1978	Fromage fondu et le fromage fondu pour tartine
A-08a-1978	Fromage fondu et fromage fondu pour tartine portant un nom de variété
A-08c-1978	Préparations à base de fromage fondu
C-01-1966	Cheddar ⁶
C-03-1966	Danbo
C-04-1966	Edam
C-05-1966	Gouda
C-06-1966	Havarti
C-07-1966	Samsø
C-11-1968	Tilsiter
C-13-1968	Saint Paulin
C-18-1969	Coulommiers
C-33-1973	Camembert
C-34-1973	Brie

⁵ Le projet de révision de la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (ALINORM 06/29/11, annexe XXIII) contenait une disposition relative à l'utilisation des extraits d'annatto. Mais le CCFAC, à sa trente-huitième session, n'a pas adopté cette disposition car une DJA provisoire avait été attribuée aux extraits d'annatto avant la soixante-septième réunion du JECFA (ALINORM 06/29/12, annexe IV). La norme pour les matières grasses laitières a été adoptée à l'étape 8 par la CCA à sa vingt-neuvième session (ALINORM 06/29/41, annexe IV).

⁶ Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de révision des normes pour les variétés de fromages (ALINORM 06/29/11, annexes VI, VII, IX - XII, XIV, XV, XVIII, XX, et XXI) contenaient une disposition relative à l'utilisation des extraits d'annatto. Mais le CCFAC, à sa trente-huitième session, n'a pas adopté la disposition relative aux extraits d'annatto car une DJA provisoire avait été attribuée à cette substance avant la soixante-septième réunion du JECFA. Le projet de révision des normes a été révisé et adopté par le CCFAC à sa trente-huitième session (ALINORM 06/29/12, annexe IV), et a été arrêté à l'étape 8 par la CCA à sa vingt-neuvième session (ALINORM 06/29/41, par. 88 et annexe VI).