

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 de l'ordre du jour

CX/FL 06/34/4

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

Trente-quatrième session

Ottawa, Canada, 1 – 5 mai 2006

Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques :

Projet d'Annexe 2 révisée: Tableau 3

À sa dernière session, le comité est convenu de retourner le projet de tableau à l'étape 6. En raison de la réception tardive du document, il n'a pas été transmis pour commentaires et le document CX/FL 06/34/4-Add.1 ne sera pas préparé.

I. État de la question

À sa 49^e session (extraordinaire), le comité exécutif a approuvé de nouveaux travaux visant à revoir les critères de la section 5 des directives pour que l'inclusion de nouveaux intrants repose sur des documents techniques et à revoir l'Annexe 2 (substances autorisées).

Avant la 30^e session du CCFL, les pays membres ont été invités à fournir leurs commentaires en réponse à la CL 2001/48-FL pour examen par le groupe de travail spécial. À sa 30^e session, le comité est convenu d'avancer l'avant-projet d'amendement à la section 5 pour adoption à l'étape 5 et de retourner l'annexe 2 à l'étape 3. Pour poursuivre ses travaux sur cette annexe, le comité est convenu de réunir un groupe de rédaction électronique pour passer en revue les commentaires et les propositions d'amendements aux listes.

Avant la 31^e session du CCFL, le groupe de travail spécial s'est réuni pour poursuivre ses travaux sur la section 5 de l'annexe 2. À sa 31^e session, le comité est convenu d'avancer l'avant-projet d'amendement à la section 5 pour adoption à l'étape 8 et l'annexe 2 pour adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius à sa 26^e session.

Avant la 32^e session du CCFL, le groupe de travail spécial s'est de nouveau réuni pour achever ses travaux sur l'annexe 2. Malgré les progrès réalisés (soit, avancement des

tableaux 1 et 2 à l'étape 8), le groupe de travail n'a pu résoudre plusieurs sujets de préoccupation. Par exemple, plusieurs éléments de l'annexe 2 étaient toujours entre crochets. Le groupe de travail a recommandé au CCFL qu'un groupe de travail, sous la conduite du Canada, soit mis sur pied pour refondre les tableaux 3 et 4. Le comité a donné son aval à cette recommandation.

À l'été 2004, le Bureau du point de contact du Codex pour le Canada a invité les membres du CCFL à participer à un groupe de travail électronique (GTÉ). Douze pays membres, une organisation membre (CE) et quatre organisations internationales ont accepté cette invitation. En novembre 2004, le Canada a communiqué avec les participants du GTÉ pour les inviter à fournir leurs commentaires sur le tableau 3 (Additifs alimentaires, y compris les supports) et le tableau 4 (Auxiliaires technologiques) mis à jour.

Après beaucoup de discussions, le GTÉ a fait les recommandations suivantes au CCFL au sujet du tableau 3 :

- Le GTÉ poursuit ses travaux électroniquement pour achever la refonte du tableau 3.
- Le CCFL élargit le mandat de ce GTÉ à l'analyse des usages fonctionnels et des catégories d'aliments qu'il conviendrait de prévoir pour les additifs alimentaires dans les aliments biologiques afin d'achever le tableau.
- Le tableau 3 reste à la même étape (étape 6).
- Les membres du groupe de travail se réunissent en personne avant la 34^e session du CCFL pour mettre la dernière main à leurs recommandations au comité.

En raison des travaux qu'entreprenait le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) sur les auxiliaires technologiques, le GTÉ a suggéré au CCFL de laisser le tableau 4 tel quel. Cette suggestion a recueilli le consensus du GTÉ.

À la 33^e session, le président du GTÉ (Canada) a fait état des progrès du groupe, mais a aussi souligné les difficultés l'ayant empêché de mener à bien la tâche qui lui avait été assignée. Il a recommandé que le GTÉ poursuive ses travaux pour achever la refonte du tableau 3 : Ingrédients d'origine non agricole à l'étape 6, mais interrompe la révision du tableau 4. Le comité a accepté et a assigné le mandat suivant au GTÉ dont il a pris acte :

- a. Achever la refonte du tableau 3 pour les additifs alimentaires déjà dans la norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA).
- b. Recommander une démarche pour les additifs alimentaires à l'étape 3 et à l'étape 6.
- c. Recommander une démarche pour les additifs alimentaires qui ne figurent pas dans la NGAA ou ne sont pas en cours d'approbation.
- d. Le groupe de travail, sous la conduite du Canada, travaillera électroniquement. Une invitation sera lancée par Codex Canada en vue de la participation au GTÉ. La langue de travail du GTÉ sera l'anglais.
- e. Le groupe de travail électronique préparera un document d'ici le 30 novembre 2005 aux fins de distribution au CCFL.
- f. Le document sera étudié à la prochaine réunion du groupe de travail spécial sur le projet de directives qui se tiendra juste avant la prochaine réunion du CCFL. Le groupe de travail spécial travaillera en anglais, français et espagnol.

En juin 2005, le Bureau du point de contact du Codex pour le Canada a invité tous les membres du CCFL intéressés à participer au GTÉ à lui fournir les coordonnées de leur

représentant avant le 30 juin 2005. L'invitation a été acceptée par 20 États membres, 1 organisation membre et 4 organisations non gouvernementales¹.

Le Canada a refondu le tableau 3 en y incluant les additifs alimentaires qui sont déjà dans la norme générale pour les additifs alimentaires et en lui donnant le format convenu à la 32^e session du CCFL. Le Canada, à titre de participant à la refonte, a veillé à ce que les références aux catégories d'aliments ou aux fonctions des aliments soient conformes à la NGAA. Il a été indiqué que les catégories d'aliments en ce moment soit à l'étape 3 soit à l'étape 6 dans le tableau 1 de la NGAA resteraient entre crochets, car leur utilisation prévue ne serait pas autorisée avant que l'additif ou l'utilisation en question ne soit approuvé par le CCFAC et adopté par la Commission. Le Canada a transmis le tableau 3 refondu au GTÉ aux fins d'étude et de commentaires avant le 30 septembre 2005.

L'invitation en vue de la présentation de commentaires a été acceptée par 7 États membres, 1 organisation membre et 2 organisations non gouvernementales. Le Canada a fait la synthèse de tous les commentaires reçus. La synthèse des commentaires reçus et une proposition voulant que le GTÉ cible sa démarche et n'examine que les catégories et les sous-catégories d'aliments du tableau ont été transmises au GTÉ aux fins d'étude et de commentaires avant le 16 décembre 2005. L'invitation en vue de la présentation de commentaires a été acceptée par 2 pays, 1 organisation membre et 1 organisation non gouvernementale. Le Canada en a encore une fois fait la synthèse. Cette synthèse des commentaires et le tableau 3 refondu ont été transmis pour étude et commentaires avant le 3 mars 2006. Le GTÉ a été prié de cibler son analyse et ses commentaires uniquement sur les catégories et les sous-catégories d'aliments. Pour guider la discussion, le Canada a préparé une liste de questions qu'il a soumise à l'étude du GTÉ. Le Canada a achevé la synthèse et mis à jour le tableau refondu. Cette invitation a été acceptée par 5 pays membres, 1 organisation membre et une organisation non gouvernementale. Le tableau ci-joint (pièce jointe #1) servira de base à la discussion du groupe de travail spécial lorsqu'il se réunira avant la 34^e session du CCFL.

II. Observations

a. Commentaires sur le tableau refondu

Sur instruction de la 33^e session du CCFL, le Canada a entrepris la mise à jour du tableau 3 conformément à la recommandation et à la résolution du comité. De nouveau, ce tableau devait servir de point de départ aux discussions et il a été transmis au groupe de travail électronique pour commentaires.

Plusieurs membres ont mis en doute la faisabilité et la facilité d'utilisation du tableau. On craignait qu'il ne soit devenu trop détaillé et trop complexe et les membres se demandaient s'il était possible de réglementer cette liste indicative à ce niveau de détail, car le tableau 3 fait partie des directives. Quelques membres ont suggéré que ce tableau, en raison de sa nature, devrait être constamment mis à jour pour refléter les amendements à la NGAA par le CCFAC. Et enfin, un membre a suggéré que les deux colonnes sous « Emploi autorisé dans les catégories d'aliments » pourraient être fusionnées en une seule.

¹ Australie, Autriche, Brésil, Canada, Danemark, Communauté européenne, France, Guyane, Indonésie, Irlande, Japon, Corée, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pologne, Suède, Suisse, Thaïlande, Royaume-Uni, États-Unis d'Amérique, 49th Parallel Biotechnology Consortium (49P), International Associations of Consumer Food Organizations (IACFO), Fédération internationale de laiterie (FIL) et International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM).

Toutefois, les membres s'entendaient généralement pour que le nouveau tableau 3 soit une liste restrictive des emplois fonctionnels et soit une liste positive des catégories d'aliments pour chaque additif alimentaire. En outre, il y avait accord sur le fait que le tableau 3 devrait inclure une déclaration précisant que la NGAA était une condition première à l'utilisation des additifs alimentaires. Le GTÉ a généralement convenu que le tableau 3 refondu était un bon point de départ.

b. Additifs alimentaires autorisés dans les catégories d'aliments

Plusieurs membres ont convenu que les colonnes des « catégories d'aliments » étaient trop détaillées si le tableau conservait toutes les sous-catégories d'aliments et les aliments individuels qu'il contient en ce moment. Il a été recommandé de garder la liste des additifs et des catégories d'aliments aussi courte et aussi restrictive que possible. Un membre a suggéré de remplacer les catégories et sous-catégories d'aliments par « Autorisé bien que les exclusions prévues par la NGAA s'appliquent toujours ». D'autres membres jugeaient que dans le cas de certains additifs exigeant de sévères restrictions de leur utilisation dans les produits biologiques, une liste plus détaillée serait appropriée. Toutefois, dans les autres cas, cette colonne devrait indiquer les principales catégories d'aliments. Après éclaircissement additionnel, cette démarche a été acceptée par les membres du GTÉ.

Quelques membres ont souligné que le GTÉ, au moment de refondre ce tableau et d'apporter des changements aux colonnes, devrait tenir compte des restrictions d'utilisation imposées par la section 5 (conditions à l'inscription de substances).

Le GTÉ s'est dit généralement d'accord pour que le tableau 3 refondu ne comprenne que les additifs alimentaires qui ont fait l'objet d'un examen par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et dont l'inclusion dans la NGAA a reçu l'aval du CCFAC. Une délégation a suggéré que les additifs en ce moment à l'étape 3 et à l'étape 6 devraient être provisoirement inclus dans le tableau 3 sur la même base que dans l'ancien tableau 3 (ou une base s'en rapprochant autant que possible). Le tableau pourrait ensuite être revu lorsque le CCFAC aura achevé ses travaux.

Plusieurs membres du GTÉ ont fourni, dans leurs commentaires, des suggestions d'amendement du tableau 3 portant sur l'ajout de nouveaux additifs alimentaires ou la suppression d'un additif y figurant. Comme ces changements débordaient son mandat, le GTÉ en a pris note, mais ne les a pas étudiés.

c. Utilisations fonctionnelles

Plusieurs membres du GTÉ pensaient que l'inclusion d'utilisations fonctionnelles dans le tableau serait utile. Ils estimaient que cette information contribuerait à rendre l'utilisation appropriée des substances plus claire pour l'utilisateur.

Toutefois, un membre, bien que favorable à cet ajout, a mis en garde le GTÉ contre l'inclusion d'un additif alimentaire en le liant à une fonction spécifique arguant que cela risquait d'entraîner une mauvaise utilisation et donc de tromper les consommateurs. Il a fourni l'exemple suivant : la réglementation autorise l'utilisation du nitrate et du nitrite en production biologique à titre d'agent de conservation, mais ces additifs alimentaires peuvent contribuer à la saveur et à la couleur des produits. La question soulevée par ce membre était

donc de savoir comment la concordance entre les catégories « d'utilisation fonctionnelle » et les principes de production biologique serait réalisée.

d. Recommandation concernant la démarche à appliquer aux additifs alimentaires non inclus dans la NGAA ou en cours d'approbation.

Nous réitérons qu'il y avait accord général sur le fait que le tableau 3 ne devrait comprendre que les additifs alimentaires dont l'inclusion dans la NGAA a reçu l'aval du CCFAC. Plusieurs délégations étaient favorables à la suppression des additifs alimentaires non autorisés jusqu'à ce qu'ils aient été étudiés par le JECFA et évalués par le CCFAC. Une délégation a suggéré que les pays qui étaient favorables à l'inclusion d'additifs alimentaires non autorisés préparent un dossier à soumettre à l'étude du JECFA.

Enfin, un membre du GTÉ a suggéré que le comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires demande qu'un « groupe d'experts des aliments biologiques », chargé d'évaluer les additifs alimentaires spécifiques aux produits biologiques, évalue l'inclusion de ces additifs et fournisse ses recommandations à ce sujet au CCFL.

Conclusion:

Le président recommande que cette refonte soit discutée plus amplement et finalisée à la prochaine réunion du groupe de travail spécial avant la 34^e session du CCFL. Le président souhaite remercier les membres du GTÉ de leur participation aux travaux.

Tableau 3 : Ingrédients d'origine non agricole mentionnés dans la section 3 des présentes directives

3.1 Additifs autorisés sous les conditions précisées dans certaines catégories d'aliments biologiques ou dans des aliments individuels

[Le tableau suivant offre une liste des additifs alimentaires y compris les supports qui sont autorisés dans la production d'aliments biologiques. Les emplois fonctionnels et les catégories d'aliments et les aliments individuels pour chaque additif sont régis par les dispositions des tableaux 1-3 de la norme générale pour les additifs alimentaires.]

La liste suivante est une liste indicative et ne s'applique qu'à la transformation des aliments biologiques. Les pays pourront établir aux fins d'utilisation nationale une liste de substances qui répondent aux exigences comme il est recommandé à la Section 5.2 des présentes directives.]

Les additifs alimentaires de ce tableau peuvent être employés pour remplir la fonction indiquée dans les produits alimentaires précisés.

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments		Commentaires au GTÉ
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale	
[153]	[Cendres de bois]			[Fromages traditionnels Certains fromages traditionnels suivant le besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification.]	
170[i]	Carbonate de calcium*	[Antimottant Régulateur d'acidité Émulsifiant]	[Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.]	Produits laitiers 01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de	Commentaire sur les catégories d'aliments : Commentaire de la

* Additifs généralement autorisés dans les aliments sauf indication contraire. À noter les aliments exclus des conditions générales du Tableau 3. Les exclusions se trouvent dans l'Annexe du Tableau 3 de la NGAA.

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments		Commentaires au GTÉ
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale	
		<u>Agent stabilisant]</u>		produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum) [01.2.2 lait caillé (nature)] ♦ 01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature) [01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦ [01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]♦ 01.4.3 Crème grumeleuse (nature) 01.4.4 Produits d'imitation de la crème 01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature) 01.6 Fromage et produits d'imitation 01.7 Desserts à base de	FIL sur les « produits laitiers » : Recommande des changements aux catégories d'aliments pour que les appellations antérieurement données dans le tableau 3 pour « produits laitiers » concordent avec la NGAA. Les commentaires ci-dessous indiquent les catégories d'aliments qui devraient être incluses sous l'appellation « produits laitiers » (et précisent que les recommandations de suppressions

♦ En ce moment, cette catégorie d'aliment est soit à l'étape 3 soit à l'étape 6 du Tableau 1 de la NGAA, et reste donc entre crochets. Son utilisation indiquée dans le présent tableau ne serait pas autorisée tant que l'additif / l'utilisation ne sera pas approuvé par le CCFAC et adopté par la Commission.

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments		Commentaires au GTÉ
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale	
				produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés) 01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum	soient barrées et celles d'ajouts soulignées). Produits laitiers 01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum) [01.2.2 lait caillé (nature)] [♦] 01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature) <i>(Note de la FIL : cette catégorie comprenait des colorants à café qui ne sont pas considérés comme des produits</i>

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments		Commentaires au GTÉ
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale	
					<i>laitiers)</i> 01.3.1 Lait concentré sucré (nature) [01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦ [01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]♦ 01.4.3 Crème grumeleuse (nature) 01.4.4 Produits d'imitation de la crème (Note de la FIL : cette catégorie devrait être supprimée; elle décrit un aliment qui contient des huiles végétales. 01.5 Poudre de lait et poudre de crème

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments		Commentaires au GTÉ
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale	
					<p>et poudre de produits d'imitation (nature) (Note de la FIL : Cette catégorie comprend aussi de la poudre de lait et de crème d'imitation. Seul 01.5.1 devrait être inclus) <u>01.5.1 Poudre de lait et de crème (nature)</u></p> <p>01.6 Fromage et produits d'imitation (Note de la FIL : cette catégorie devrait aussi être supprimée, elle comprend des imitations de fromage (01.6.5) seulement des fromages précis devraient être inclus dans cette catégorie) <u>01.6.1 Fromage non affiné</u></p>

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments		Commentaires au GTÉ
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale	
					<p><u>01.6.2 Fromage affiné, 01.6.3 Fromage de lactosérum, 01.6.4 Fromage fondu, 01.6.5 Fromage à base de protéines de lactosérum</u></p> <p>01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés)</p> <p>01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum</p> <p><i>(Note de la FIL : D'autres catégories d'aliments devraient être incluses sous produits laitiers)</i></p>

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments		Commentaires au GTÉ
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale	
					<u>2.2.1 Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee</u> <u>2.2.1.2 Beurre et beurre concentré</u> <u>12.9.5 Autres produits à base de protéines</u> <i>(À limiter aux produits à base de protéines du lait)</i>
220	Anhydride sulfureux	<u>[Régulateur d'acidité</u> <u>Adjuvant</u> <u>Antioxydant</u> <u>Agent de blanchiment (pas pour la farine)</u> <u>Agent de traitement de la farine</u> <u>Raffermissueur</u> <u>Agent de conservation</u>	<u>Produits du vin</u> [14.2.3 Vins à base de raisins] ♦ [14.2.4 Vins (autres qu'à base de raisins) ♦	<u>[Non autorisé.]</u>	

		<u>Séquestrant</u> <u>Agent stabilisant]</u>			
[250]	[Nitrite de sodium]	<u>[Agent de rétention</u> <u>de la couleur</u> <u>Agent de</u> <u>conservation]</u>	<u>[Non autorisé.]</u>	<u>[Produits carnés sauf les</u> <u>saucisses à frire, les produits</u> <u>à base de viande hachée, de</u> <u>poisson, de crustacés et de</u> <u>mollusques]</u>	
				<u>[En l'absence d'une</u> <u>technologie alternative pour</u> <u>certain produits, peut être</u> <u>utilisé dans les produits</u> <u>suiuants, sauf dans les</u> <u>saucisses à frire)] :</u> [08.2.1] Produits de charcuterie (y compris les salaisons) à base de viande, de volaille et de gibier transformés sans traitement à la chaleur, en pièces entières ou en morceaux 08.2.1.2 Produits de charcuterie sèche (y compris les salaisons) à base de viande, de volaille et de gibier transformé sans traitement à la chaleur, en pièces entières ou en morceaux 08.2.1.3 Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier fermentés sans	

				<p>traitement à la chaleur</p> <p>08.2.2 Produits transformés traités à la chaleur à base de viande, de volaille et de gibier en pièces entières ou en morceaux</p> <p>08.2.3 Produits transformés surgelés à base de viande, de volaille et de gibier en pièces entières ou en morceaux</p> <p>08.3 Produits transformés cuttés à base de viande, de volaille et de gibier</p> <p>[09.2.4.1 Poisson et produits de poisson cuits]♦</p> <p>[09.2.5 Poisson et produits de poisson fumés, séchés, fermentés et / ou salés, y compris, mollusques, crustacés et échinodermes]♦</p> <p>[09.3.3 Succédanés de saumon, caviar et autres produits d'œufs de poisson]</p>	
[252]	[Nitrate de potassium]	[<u>Agent de rétention de couleur</u> <u>Agent de conservation</u>]	[Non autorisé.]	<p>[produits crus marinés et les produits de charcuterie crus]</p> <p>[<u>En l'absence d'une technologie alternative pour certains produits, peut être utilisé dans les produits suivants :</u>]</p>	

				<p>[08.2.1 Produits de charcuterie (y compris les salaisons) à base de viande, de volaille et de gibier transformés sans traitement à la chaleur, en pièces entières ou en morceaux]♦</p> <p>[08.2.1.2 Produits de salaison sèche (y compris les salaisons) à base de viande, de volaille et de gibier transformé sans traitement à la chaleur, en pièces entières ou en morceaux]♦</p> <p>[08.2.1.3 Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier fermentés sans traitement à la chaleur]♦</p> <p>[08.3.1.1 Produits transformés de charcuterie (y compris salaisons) à base de viande, de volaille et de gibier cuttés]♦</p> <p>[08.3.1.2 Produits transformés de charcuterie sèche (y compris salaisons) sans traitement à la chaleur, à base de viande, de volaille et de gibier cuttés]♦</p>	
270	Acide lactique (L-D- et DI-)*	[<u>Régulateur d'acidité</u>]	Produits maraîchers fermentés	Boyaux à saucisse Produits laitiers	

			[04.2.2.7 Légumes fermentés (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses (y compris soja)] et aloès officinal) et produits à base d'algues]♦	01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum) [01.2.1 Laits fermentés (nature)]♦ 01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature) 01.4.3 Crème grumeleuse (nature) 01.4.4 Produits d'imitation de la crème 01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature) 01.6 Fromage et produits d'imitation 01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés) 01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum 08.4 Boyaux comestibles (par ex. boyaux à saucisses)	
290	Anhydride carbonique*	[Adjuvant Agent de	[Autorisé bien que les exclusions de la NGAA	[Autorisé bien que les exclusions de la NGAA	

		<u>gazéification</u> <u>Gaz de conditionnement]</u>	<u>s'appliquent toujours.]</u>	<u>s'appliquent toujours.]</u>	
296	Acide malique (DL-)*	[<u>Régulateur d'acidité</u> <u>Séquestrant]</u>	[<u>Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.]</u>	[<u>Non autorisé.]</u>	
300	Acide ascorbique*	[<u>Antioxydant</u> <u>Agent de rétention de la couleur]</u>	[à condition que les sources naturelles de la substance soient insuffisantes] [<u>Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.]</u>	Dans les produits carnés. [à condition que les sources naturelles de la substance soient insuffisantes.] [08.1 Viande, volaille et gibier frais]♦ 08.2 Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier en pièces entières ou en morceaux 08.3 Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier cuttés 08.4 Boyaux comestibles (par ex. boyaux à saucisses)	La viande fraîche est-elle considérée comme un produit carné en production biologique?
[301]	[Ascorbate de sodium]*	[<u>Antioxydant</u> <u>Agent de rétention de la couleur]</u>	[<u>Non autorisé.]</u>	[Produits carnés] [à condition que les sources naturelles de la substance soient insuffisantes.] [08.1 Viande, volaille et gibier frais]♦	La viande fraîche est-elle considérée comme un produit carné en production biologique?

				08.2 Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier en pièces entières ou en morceaux 08.3 Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier cuttés 08.4 Boyaux comestibles (par ex. boyaux à saucisses)	
[302]	[Ascorbate de calcium]*	[Antioxydant]	[Non autorisé.]	[Produits carnés] [à condition que les sources naturelles de la substance soient insuffisantes.] [08.1.2 Viande, volaille et gibier frais, cuttés]♦ 08.2 Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier en pièces entières ou en morceaux 08.3 Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier cuttés 08.4 Boyaux comestibles (par ex. boyaux à saucisses)	
[303]	[Ascorbate de potassium]*	[Antioxydant]	[Non autorisé.]	[Produits carnés] [à condition que les sources naturelles de la substance soient insuffisantes.]	

				<p>[08.2 Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier en pièces entières ou en morceaux 08.3 Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier cuttés 08.4 Boyaux comestibles (par ex. boyaux à saucisses)]</p>	
306	Tocophérols (mélanges de concentrés naturels)*	Antioxydant	[Autorisés bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.]	Produits de mélange	Qu'entend-on par produits de mélange? Veuillez voir la NGAA, Tableau 1 pour déterminer quelles catégories d'aliments et aliments individuels doivent être autorisés en production biologique.
322	Lécithine* (Obtenu sans agents de blanchiment ou solvants organiques.)	[Antioxydant Émulsifiant Stabilisant]	[Autorisée bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.]	<p>Produits laitiers Aliments pour bébé à base de lait Produits à base de matière grasse Mayonnaise</p> <p>[01.1.1.2 Babeurre (nature)]♦ 01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de</p>	

				<p>produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)</p> <p>[01.2.1.2 Laits fermentés (nature) traités à la chaleur après fermentation]♦</p> <p>[01.2.2 lait caillé]♦</p> <p>01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature)</p> <p>[01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦</p> <p>[01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]♦</p> <p>01.4.3 Crème grumeleuse (nature)</p> <p>01.4.4 Produits d'imitation de la crème</p> <p>01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature)</p> <p>01.6 Fromage et produits d'imitation</p> <p>01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés)</p> <p>01.8 Lactosérum et produits à</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum [02.1 Graisses et huiles essentiellement sans eau]♦ [02.2.1.1 Beurre et beurre concentré] ♦ 02.2.1.2 Margarine et produits similaires 02.2.1.3 Mélanges de beurre et de margarine 02.2.2 Émulsion contenant moins de 80 % de matière grasse 02.3 Émulsions grasses principalement du type huile dans l'eau, comprenant du lait et / ou des produits aromatisés à base d'émulsions grasses 02.4 Desserts à base de matières grasses à l'exclusion des desserts à base de lait faisant partie de la catégorie d'aliments 01.7 12.6.1 Sauces émulsifiées (par ex. mayonnaise, sauces pour salade) [13.1 Préparations pour nourrissons et préparations de suite]♦ [13.2 aliments complémentaires pour</p>	
--	--	--	--	---	--

				nourrissons et enfants en bas âge] ♦	
327	Lactate de calcium*	[Stabilisant Régulateur d'acidité]	[Non autorisé.]	<p>Produits à base de lait et de crème pasteurisés</p> <p>01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum) [01.2.1.2 Lait fermentés (nature), traités à la chaleur après fermentation] 01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature) [01.4 Crème] [01.4.1 Crème pasteurisée]♦ 01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature) 01.6 Produits d'imitation du fromage (01.6.4 serait inclus dans cette catégorie) 01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés) 01.8 Lactosérum et produits à</p>	Le lait pasteurisé n'est pas dans la liste des catégories d'aliments de la NGAA. Y a-t-il des aliments de la catégorie 01.0 qui devraient être autorisés en production biologique? Les aliments mentionnés ici sont en ce moment autorisés par la NGAA.

				base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum	
330	Acide citrique*	Coagulant [Régulateur d'acidité Antioxydant Séquestant]	Fruits et légumes 04.1.2 Fruits traités [04.2.1 Légumes frais (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses [(y compris soja)] et aloès officinal) et algues et noix et graines]♦ [04.2.2. Légumes transformés (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal) et algues et noix et graines]♦ [04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal) et algues et noix et graines]♦ [04.2.2.7 Légumes fermentés (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès	Produits à base de fromage Œufs cuits Comme coagulant dans certains produits à base de fromage et pour les œufs cuits 01.6 Fromage et produits d'imitation 02.1 Graisses et huiles essentiellement sans eau (La Suède a suggéré cet ajout, Le GTÉ a-t-il des commentaires?) 10.0 Œufs et ovoproduits (la Norvège a suggéré cet ajout, Le GTÉ a-t-il des commentaires?) Commentaires sur les catégories d'aliments : Norvège : A réaffirmé son commentaire originel au sujet des ovoproduits Suède : Catégorie 10.2 pourrait être	Qu'entend-on par œufs cuits? Veuillez voir la section 10 des catégories d'aliments de la NGAA pour fournir les catégories d'aliments qui devraient être incluses dans ce tableau.

			officinal) et produits à base d'algues, sauf les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliment 12.10]♦	utilisée	
[331] [331i]	[Citrate de sodium] [Citrate de sodium monobasique]*	Stabilisant Émulsifiant	[Non autorisé]	<p>Saucisses Pasteurisation des blancs d'œuf Produits laitiers Saucisses émulsifiées Fromage fondu Produits à base de lait et de crème pasteurisés Fromage fondu</p> <p>[01.1.1.2 Babeurre (nature) (seulement comme stabilisant)]♦ 01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum) [01.2.1.2 Lait fermentés (nature), traités à la chaleur après fermentation (uniquement comme stabilisant)]♦ [01.2.2 Lait caillé (uniquement comme</p>	<p>Le lait pasteurisé n'est pas dans la liste des catégories d'aliments de la NGAA. Y a-t-il des aliments de la catégorie 01.0 qui devraient être autorisés en production biologique? Les aliments mentionnés ici sont en ce moment autorisés par la NGAA.</p> <p>La NGAA ne comprend pas de catégorie d'aliments pour les saucisses ou les saucisses émulsifiées. Nous pourrions inclure 8.3 (Produits transformés cuttés)</p>

			<p>stabilisant)]♦ [01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature) (uniquement comme stabilisant)] [01.4 Crème (nature) et produits similaires (uniquement comme stabilisant)]♦ 01.4.3 Crème grumeleuse (nature) 01.4.4 Produits d'imitation de la crème [01.5.1 Poudre de lait et poudre de crème (uniquement comme stabilisant)] [01.6.1 Fromage non affiné (uniquement comme stabilisant)] 01.6.4 Fromage fondu (uniquement comme émulsifiant) [01.8.2 Poudre de lactosérum] [08.3 Produits transformés à base de viande, volaille et gibier cuttés, restreint aux saucisses [À utiliser pour la pasteurisation des blancs d'œuf uniquement pour : [10.2.1 Ovoproduits</p>	<p>à base de viande, de volaille et de gibier) avec une note indiquant que cette catégorie est restreinte aux saucisses en production biologique.</p> <p>Le fromage fondu (melted cheese) ne figure pas dans les catégories d'aliments de la NGAA.</p> <p>Commentaire sur les catégories d'aliments</p> <p>Norvège : Elle suggère d'inclure « melted cheese » sous 01.6.4 Fromage fondu (Processed cheese)</p> <p>Suède : Elle confirme que la catégorie 01.6.4</p>
--	--	--	--	---

				liquides]♦ [10.2.2 Ovoproduits surgelés]♦ 10.2.3 Ovoproduits en poudre et / ou coagulés à la chaleur	Fromage fondu (Processed cheese) comprend « melted cheese » FIL : La FIL dit que « melted cheese » est synonyme de « processed cheese » et donc que la catégorie mentionnée dans la NGAA est « 01.6.4 Processed cheese (fromage fondu) » Veuillez confirmer quels aliments de 10.2 sont à autoriser en production biologique.
332	Citrate de potassium	[<u>Régulateur d'acidité</u> <u>Antioxydant</u> <u>Émulsifiant</u> <u>Séquestrant</u> <u>Stabilisant</u>]	[Non autorisé]	[<u>Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	
333	Citrate de calcium*	<u>Stabilisant</u> <u>Dispersant</u> <u>Régulateur</u>	[<u>Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	<u>Produits à base de lait et de crème pasteurisés</u>	Le lait pasteurisé ne figure pas dans la liste des catégories

		d'acidité Antioxydant Stabilisant		01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum) 01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation 01.4 Crème (nature) et produits similaires (à ne pas utiliser comme stabilisant) [01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦ [01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]♦ 01.4.3 Crème grumeleuse (nature) 01.4.4 Produits d'imitation de la crème 01.6.1 Fromage non affiné	d'aliments de la NGAA. Quels aliments de la catégorie 01.0 devraient être autorisés?
334	Acide tartrique	[<u>Antimottant</u> <u>Régulateur d'acidité</u> <u>Adjuvant</u> <u>Antioxydant</u> <u>Gonflant</u> <u>Émulsifiant</u>	[<u>Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	[<u>Non autorisé</u>]	

		<u>Agent de traitement des farines</u> <u>Humidifiant</u> <u>Agent de conservation</u> <u>Agent de levage</u> <u>Séquestrant</u> <u>Stabilisant</u> <u>Épaississant]</u>			
[335]	[Tartrate de sodium]	[Antimottant	Pâtisseries	[Non autorisé.]	
[335i]	[Tartrate monosodique]	Régulateur d'acidité	Confiseries		
[335ii]	[Tartrate de sodium]	Adjuvant Antioxydant Gonflant Émulsifiant Agent de traitement des farines Humidifiant Agent de conservation Agent de levage Séquestrant Stabilisant Épaississant]	[05.1.1 Mélanges de cacao (poudre) et cacao en pâte / en masse]♦ [05.1.2 Mélanges de cacao (sirops)]♦ [05.1.3 Tartinades à base de cacao, y compris les garnitures]♦ [05.1.4 Produits à base de cacao et de chocolat]♦ [05.1.5 Chocolat d'imitation, succédanés du chocolat]♦ [05.2 Confiserie, y compris bonbons durs et mous, nougat, etc. autre que catégories d'aliments 05.1, 05.3 et 05.4]♦ [05.3 Gomme à mâcher]♦ [05.4 Décorations (par ex. pâtisseries fines), nappages (non à base de fruits) et sauces]♦		

			sucrées]♦ 07.2.1 Gâteaux		
[336]	[Tartrate de potassium]	[Antimottant Régulateur d'acidité Adjuvant Antioxydant Gonflant Émulsifiant Agent de traitement des farines Humidifiant Agent de conservation Agent de levage Séquestrant Stabilisant Épaississant]	Céréales Gâteaux Confiseries et pâtisseries	[Non autorisé.]	
[336i]	[Tartrate monobasique de potassium]		[05.1.1 Mélanges de cacao (poudre) et cacao en pâte / en masse]♦		
[336ii]	[Tartrate bibasique de potassium]		[05.1.2 Mélanges de cacao (sirops)]♦ [05.1.3 Tartinades à base de cacao, y compris les garnitures]♦ [05.1.4 Produits à base de cacao et de chocolat]♦ [05.1.5 Chocolat d'imitation, succédanés du chocolat]♦ [05.2 Confiserie, y compris bonbons durs et mous, nougat, etc. autre que catégories d'aliments 05.1, 05.3 et 05.4]♦ [05.3 Gomme à mâcher]♦ [05.4 Décorations (par ex. pâtisseries fines), nappages (non à base de fruits) et sauces sucrées]♦ 06.2 Farines et amidons (y compris soja en poudre)] 07.2.1 Gâteaux		
[339]	[Phosphate de sodium]	[Stabilisant]	[Non autorisé]	[Produits à base de lait et de crème pasteurisés]	Le lait pasteurisé ne figure pas dans la

[339i]	[Phosphate monobasique de sodium]			[01.0 Produits laitiers et d'imitation, sauf les produits de la catégorie d'aliment 02.0♦]	liste des catégories d'aliments de la NGAA. Y a-t-il des aliments de la catégorie 01.0 qui devraient être autorisés?
[339ii]	[Phosphate dibasique de sodium]				
[339iii]	[Phosphate trisodique]				
[340]	[Phosphate de potassium]	[Émulsifiant Stabilisant]	[Non autorisé]	[Fromage fondu Crèmes pasteurisées]	« Melted cheese » ne figure pas dans les catégories d'aliments de la NGAA.
[340i]	[Orthophosphate monopotassique]			[01.6.4 Fromage fondu (uniquement comme émulsifiant)]♦	
[340ii]	[Orthophosphates dipotassiques]			[01.4.1 Crème pasteurisée (nature) (uniquement comme stabilisant)]♦	
[340iii]	[Orthophosphate tripotassique]				
341i	Phosphate <u>monocalcique</u>	[Agent de levage]	Seulement pour faire lever la farine 06.2.1 Farines ♦	[Non autorisé]	
400	Acide alginique*	Gonflant Émulsifiant Stabilisant Épaississant	[Autorisé bien que les <u>exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	Produits à base de lait Produits de mélange (À n'utiliser que comme épaississant) [01.1.1.2 Babeurre (nature)]♦	Qu'entend-on par produits de mélange? Veuillez voir la NGAA, Tableau 1 pour déterminer quelles

				<p>01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum) [01.2.1.2 Lait fermenté (nature) traité à la chaleur après fermentation] ♦ 01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature) [01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦ [01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]♦ 01.4.3 Crème grumeleuse (nature) 01.4.4 Produits d'imitation de la crème 01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature) 01.6 Fromage et produits d'imitation 01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés)</p>	<p>catégories d'aliments et aliments individuels sont à autoriser en production biologique.</p>
--	--	--	--	---	---

				01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum	
401	Alginate de sodium*	Gonflant Émulsifiant Stabilisant Épaississant	<u>[Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.]</u>	<p>Produits à base de lait Produits de mélange</p> <p>[01.0 Produits laitiers et d'imitation, sauf produits de la catégorie d'aliments 02.0]♦ [01.1.1.1 Lait (nature)]♦ [01.1.1.2 Babeurre (nature)]♦ 01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum) 01.2 Produits à base de lait fermenté et caillé (nature), sauf catégorie d'aliments [01.1.2 (boissons à base de produits laitiers)]♦ 01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature) [01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦ [01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses</p>	Qu'entend-on par produits de mélange? Veuillez voir la NGAA, Tableau 1 pour déterminer quelles catégories d'aliments et aliments individuels sont à autoriser en production biologique.

				<p>(nature)]♦</p> <p>01.4.3 Crème grumeleuse (nature)</p> <p>01.4.4 Produits d'imitation de la crème</p> <p>01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature)</p> <p>01.6 Fromage et produits d'imitation</p> <p>01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés)</p> <p>01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum</p>	
402	Alginate de potassium*	Gonflant Émulsifiant Stabilisant Épaississant	<u>[Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.]</u>	<p>Produits à base de lait</p> <p>Produits de mélange</p> <p>[01.1.1.2 Babeurre (nature)]♦</p> <p>01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)</p> <p>01.2.1.2 Lait fermentés (nature), traités à la chaleur après fermentation]♦</p>	<p>Qu'entend-on par produits de mélange? Veuillez voir la NGAA, Tableau 1 pour déterminer quelles catégories d'aliments et aliments individuels sont à autoriser en production biologique</p>

				<p>01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature) [01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦ [01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]♦ 01.4.3 Crème grumeleuse (nature) 01.4.4 Produits d'imitation de la crème 01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature) 01.6 Fromage et produits d'imitation 01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés) 01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum</p>	
406	Agar*	[<u>Gonflant</u> <u>Émulsifiant</u> <u>Agent de remplissage</u> <u>Stabilisant</u> <u>Épaississant</u>]	[<u>Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	[<u>Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	
407	Carraghénane*	[<u>Émulsifiant</u>]	[<u>Autorisé bien que les</u>	Produits laitiers	

		<u>Agent de remplissage</u> <u>Stabilisant</u> <u>Épaississant]</u>	<u>exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.]</u>	<p>[01.0 Produits laitiers et d'imitation, sauf les produits de la catégorie d'aliments 02.0]♦</p> <p>[01.1.1 Lait et babeurre (nature)]♦</p> <p>01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)</p> <p>01.2. Produits à base de lait fermenté et caillé (nature), sauf la catégorie d'aliments [01.1.2 (boissons à base de produits laitiers)]♦</p> <p>01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature)</p> <p>[01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦</p> <p>[01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]♦</p> <p>01.4.3 Crème grumeleuse (nature)</p> <p>01.4.4 Produits d'imitation de la crème</p>	
--	--	---	--	--	--

				<p>01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature)</p> <p>01.6 Fromage et produits d'imitation</p> <p>01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés)</p> <p>01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum</p>	
410	<u>Caroube</u> [Gomme de caroube]*	[<u>Émulsifiant</u> <u>Stabilisant</u> <u>Épaississant</u>]	[<u>Autorisée bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	<p>Produits laitiers</p> <p>Produits carnés</p> <p>[01.0 Produits laitiers et d'imitation, sauf les produits de la catégorie d'aliments 02.0]♦</p> <p>[01.1.1 Lait et babeurre (nature)]♦</p> <p>01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)</p> <p>01.2. Produits à base de lait fermenté et caillé (nature), sauf la catégorie d'aliments [01.1.2 (boissons à base de</p>	

				<p>produits laitiers)]♦ 01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature) [01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦ [01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]♦ 01.4.3 Crème grumeleuse (nature) 01.4.4 Produits d'imitation de la crème 01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature) 01.6 Fromage et produits d'imitation 01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés) 01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum [08.1.2 Viande, volaille et gibier frais, cuttés]♦ 08.2 Produits transformés de volaille et de gibier fondus en pièces entières ou en morceaux</p>	
--	--	--	--	---	--

				08.3 Produits transformés de viande, volaille et de gibier cuttés 08.4 Boyaux comestibles (par ex. boyaux à saucisses)	
412	Gomme guar*	[<u>Gonflant</u> <u>Émulsifiant</u> <u>Stabilisant</u> <u>Épaississant</u>]	[<u>Autorisée bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	Produits laitiers Viande en conserve Ovoproduits [01.0 Produits laitiers et d'imitation, sauf les produits de la catégorie d'aliments 02.0]♦ 01.1.1 Lait et babeurre (nature)]♦ 01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum) 01.2. Produits à base de lait fermenté et caillé (nature), sauf la catégorie d'aliments [01.1.2 (boissons à base de produits laitiers)]♦ 01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature) [01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦ [01.4.2 Crèmes stérilisées et	Qu'entend-on par viande en conserve ? Veuillez voir les catégories d'aliments de la NGAA pour déterminer quelles catégories d'aliments et aliments individuels devraient être autorisés en production biologique.

				<p>UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]♦</p> <p>01.4.3 Crème grumeleuse (nature)</p> <p>01.4.4 Produits d'imitation de la crème</p> <p>01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature)</p> <p>01.6 Fromage et produits d'imitation</p> <p>01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés)</p> <p>01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum</p> <p>[10.2 Ovoproduits]♦</p> <p>[10.2.1 Ovoproduits liquides]♦</p> <p>[10.2.2 Ovoproduits surgelés]♦</p> <p>10.2.3 Ovoproduits en poudre et / ou coagulés à la chaleur</p>	
413	Gomme adragante*	[<u>Gonflant</u> <u>Émulsifiant</u> <u>Stabilisant</u> <u>Épaississant</u>]	[<u>Autorisée bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	[<u>Autorisée bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	
414	Gomme arabique*	[<u>Gonflant</u>	<u>Graisses</u>	<u>Produits laitiers</u>	

		<u>Émulsifiant</u> <u>Agent de remplissage</u> <u>Stabilisant</u> <u>Épaississant]</u>	Pâtisseries et confiseries [02.1 Graisses et huiles essentiellement sans eau]♦ 02.2.1.2 Margarine et produits similaires 02.2.2 Émulsion contenant moins de 80 % de matière grasse 02.3 Émulsions grasses principalement du type huile dans l'eau, comprenant du lait et / ou des produits de mélange et / ou aromatisés à base d'émulsions grasses 02.4 Desserts à base de matières grasses 05.0 Pâtisseries et confiseries	Produits à base de graisse Pâtisseries et confiseries Agent de glaçage [01.1.1.2 Babeurre (nature)]♦ [01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum) 01.2.1.2 Lait fermentés (nature), traités à la chaleur après fermentation]♦ [01.2.2. Lait caillé (nature)]♦ 01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature) [01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦ [01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]♦ 01.4.3 Crème grumeleuse (nature) 01.4.4 Produits d'imitation de la crème 01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature)	
--	--	---	---	---	--

				<p>01.6 Fromage et produits d'imitation</p> <p>01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés)</p> <p>01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum</p> <p>[02.1 Graisses et huiles essentiellement sans eau]♦</p> <p>[02.2.1 Beurre et beurre concentré]♦</p> <p>02.2.1.3 Mélanges de beurre et de margarine</p> <p>02.2.2. Émulsion contenant moins de 80 % de matière grasse</p> <p>02.3 Émulsions grasses principalement du type huile dans l'eau, comprenant des produits de mélange et / ou aromatisés à base d'émulsions grasses</p> <p>02.4 Desserts à base de matières grasses</p> <p>05.0 Pâtisseries et confiseries</p>	
415	Gomme xanthane*	[<u>Stabilisant</u> <u>Épaississant</u>]	<p>Produits à base de graisses</p> <p>Fruits et légumes</p> <p>Gâteaux et biscuits</p> <p>Salades</p>	[<u>Non autorisé</u>]	

			<p>[02.1 Graisses et huiles essentiellement sans eau]♦</p> <p>02.2.2. Émulsion contenant moins de 80 % de matière grasse</p> <p>02.3 Émulsions grasses principalement du type huile dans l'eau, comprenant des produits de mélange et / ou aromatisés à base d'émulsions grasses</p> <p>02.4 Desserts à base de matières grasses sauf les desserts à base de produits laitiers de la catégorie d'aliments 01.7</p> <p>[04.1.1.2 Fruits frais à surface traitée]♦</p> <p>[04.1.1.3 Fruits frais pelés ou coupés]♦</p> <p>04.1.2 Fruits traités</p> <p>[04.2.1.2 Légumes frais à surface traitée, (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses (y compris soja) et aloès officinal), algues et noix et graines]♦</p> <p>[04.2.1.3 Légumes frais pelés, coupés ou déchiquetés (y compris champignons et</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal), algues et noix et graines]♦</p> <p>[04.2.2 Légumes traités (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal), algues et noix et graines]♦</p> <p>[04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal), algues et noix et graines]♦</p> <p>[04.2.2.7 Légumes fermentés (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal) et produits à base d'algues, sauf les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10]♦</p> <p>07.2.1 Gâteaux et biscuits</p> <p>12.7 Salades (par ex. salade au macaroni, salade de pommes de terre)</p>		
--	--	--	---	--	--

416	Gomme karaya*	[<u>Gonflant</u> <u>Émulsifiant</u> <u>Stabilisant</u> <u>Épaississant</u>]	[<u>Autorisée bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	[<u>Non autorisée</u>]	
{422}	{Glycérol}	[<u>Émulsifiant</u> <u>Humidifiant</u> <u>Stabilisant</u> <u>Épaississant</u>]	[<u>Provenant d'extraits de plantes</u> <u>D'origine végétale; utilisé comme support pour les extraits de plantes</u> <u>Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	[<u>Non autorisé</u>]	
440	Pectines (amidopectines et autres)*	[<u>Émulsifiant</u> <u>Stabilisant</u> <u>Épaississant</u>]	[<u>Autorisées bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.</u>]	Produits laitiers [01.0 Produits laitiers et d'imitation, sauf les produits de la catégorie d'aliments 02.0]♦ [01.1.1 Lait et babeurre (nature)]♦ 01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum) [01.2.1.1 Lait fermentés (nature), non traités à la	

				<p>chaleur après fermentation♦</p> <p>01.2.1.2 Lait fermentés (nature), traités à la chaleur après fermentation]♦</p> <p>[01.2.2 Lait caillé (nature)]♦</p> <p>01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature)</p> <p>[01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦</p> <p>[01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]♦</p> <p>01.4.3 Crème grumeleuse (nature)</p> <p>01.4.4 Produits d'imitation de la crème</p> <p>01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature)</p> <p>01.6 Fromage et produits d'imitation</p> <p>01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés)</p> <p>01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum</p>	
[450]	[Diphosphate]	[Émulsifiant]	[Non autorisé]	[Fromage fondu]	« Melted cheese »

[450i]	[Pyrophosphate disodique]	<u>Stabilisant</u>		Crèmes pasteurisées [01.4.1 Crème pasteurisée (nature) (uniquement comme stabilisant)]♦ [01.6.4 Fromage fondu (uniquement comme émulsifiant)]	ne figure pas dans les catégories d'aliments de la NGA
[450iii]	[Pyrophosphate de tétrasodium]				
[450v]	[Pyrophosphate tétrapotassique]				
[450vi]	[Pyrophosphate de calcium]				
[452]	[Polyphosphate]				
[452i]	[Polyphosphate de sodium]				
[452ii]	[Polyphosphate de potassium]				
[452iv]	[Polyphosphate de calcium]				
[452v]	[Polyphosphate d'ammonium]				
500	Carbonate de sodium (non modifié)	<u>Régulateur d'acidité</u>	Gâteaux et biscuits 05.0 Pâtisseries et confiseries 07.2.1 Gâteaux et biscuits	Produits laitiers. Variétés de fromages fondus préparés avec du lait sûr 01.1.2 Boissons aromatisées	Vérifier la catégorie d'aliments 07.2 de la NGAA pour confirmer la restriction à 07.2.1
[500ii]	Bicarbonate de				

[500iii]	sodium Sesquicarbonate de sodium			<p>et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)</p> <p>01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature)</p> <p>[01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]♦</p> <p>[01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]♦</p> <p>01.4.3 Crème grumeleuse (nature)</p> <p>01.4.4 Produits d'imitation de la crème</p> <p>01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature)</p> <p>01.6 Fromage et produits d'imitation (Seulement dans les fromages traditionnels préparés à partir de lait sûr)</p> <p>01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés)</p> <p>01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf</p>	
----------	-------------------------------------	--	--	--	--

				fromage de lactosérum	
501i	Carbonate de potassium*	[<u>Régulateur d'acidité</u> <u>Stabilisant</u>]	<p>Céréales Gâteaux et biscuits</p> <p>05.0 Pâtisseries et confiseries 06.3 Céréales de petit déjeuner, y compris flocons d'avoine [06.4 Pâtes et nouilles et produits similaires (par ex. papier de riz, vermicelle de riz, pâtes et nouilles de soja)]♦ [06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires]♦ [06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires]♦ 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires 06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. pouding au riz, pouding au tapioca) 06.6 Pâtes à frire (par ex. pour enrober et paner le poisson ou la volaille) 06.7 Produits du riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (uniquement de type oriental) 06.8. Produits du soja (sauf les</p>	[Non autorisé]	<p>À remarquer que les pâtes sont considérées comme une céréale dans la NGAA et confirmer que 6.4 à 6.8 sont à appliquer à la production biologique.</p> <p>Commentaire sur les catégories d'aliments :</p> <p>CE : est favorable à l'inclusion de 6.4 à 6.8</p> <p>Norvège : favorable à la même inclusion.</p> <p>Suède : confirme que les catégories 6.4 à 6.8 devraient être incluses.</p> <p>Vérifier la catégorie d'aliments 07.2 de</p>

			produits du soja de la catégorie d'aliments 12.9 et les produits du soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10) 07.2.1 Gâteaux et biscuits		la NGAA pour confirmer la restriction à 07.2.1
503	Carbonates d'ammonium*	[<u>Régulateur d'acidité</u> <u>Agent de levage</u> <u>Stabilisant</u>]	[Autorisés bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.]	[Non autorisés]	
504	Carbonates de magnésium*	[<u>Agent de rétention de la couleur</u> <u>Raffermissueur</u>]	[Autorisés bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.]	[Non autorisés]	
508	Chlorure de potassium*	[<u>Stabilisant</u> <u>Épaississant</u>]	Fruits et légumes surgelés Fruits et légumes en conserve Sauces aux légumes Ketchup Moutardes 04.1.2.1 Fruits surgelés 04.1.2.4 Fruits (pasteurisés) en conserve ou en bouteille 04.2.3.3 Légumes (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal) et algues dans le vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce soja 04.2.2.4 Légumes (pasteurisés) en conserve ou	[Non autorisé]	Vérifier la catégorie d'aliments 04.1.2 de la NGAA pour confirmer l'exclusion du reste en production biologique Commentaire sur les catégories d'aliments : Norvège : conforme que 04.1.2. et sous-catégories ne devraient pas être incluses dans ce tableau.

			<p>en bouteille ou en sachet stérilisable (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal) et algues</p> <p>04.2.2.5 Légumes (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal), algues et purées et pâtes à tartiner de noix et de graines (par ex. beurre d'arachide)</p> <p>04.2.2.6 Légumes (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal), algues et pulpe et préparations de noix et de graines (par ex. desserts et sauces aux légumes, légumes confits) autres que ceux de la catégorie d'aliments 04.2.2.5</p> <p>[04.2.2.7 Légumes fermentés (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès</p>		<p>Suède : non autorisé par NGAA et ne devrait pas être autorisé non plus en production biologique.</p> <p>À remarquer que 4.2.2.1 Légumes surgelés ne sont pas autorisés par la NGAA.</p> <p>Norvège : suggère que cela ne devrait pas être inclus dans le tableau. Le GTÉ est-il d'accord ?</p> <p>Commentaire sur les catégories d'aliments :</p> <p>Norvège : Réaffirme le commentaire ci-dessus.</p> <p>Suède : non autorisé par NGAA et ne devrait pas être autorisé non</p>
--	--	--	--	--	--

			<p>officinal), produits à base d'algues, sauf les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10]♦</p> <p>12.4 Moutardes</p> <p>12.6.2 Sauces non émulsionnées (par ex. Ketchup, sauces au fromage, sauces à la crème, sauce brune)</p>		<p>plus en production biologique.</p> <p>12.6.2 devrait-il être restreint au ketchup ou toute la liste s'applique-t-elle ?</p> <p>Commentaire sur les catégories d'aliments :</p> <p>Norvège : 12.6.2 devrait être inclus dans le tableau. Le groupe de travail spécial est-il d'accord ?</p> <p>Suède : Peut-être autorisé pour tous les produits de 12.6.2</p>
509	Chlorure de calcium*	[<u>Raffermissueur</u> <u>Stabilisant</u> <u>Épaississant</u>]	<p>Produits à base de fruits et de légumes</p> <p>Produits à base de soja</p> <p>04.1.2 Fruits traités [04.2.1.2 Légumes frais à surface traitée, (y compris champignons et fongidés,</p>	<p>Produits laitiers</p> <p>Produits carnés</p> <p>01.1.2 Boissons aromatisées et / ou fermentées à base de produits laitiers, (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourt à boire,</p>	<p>Est-ce que 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés devrait être inclus ?</p> <p>Commentaire sur les catégories d'aliments :</p>

			<p>racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal), algues et noix et graines]◆</p> <p>[04.2.1.3 Légumes frais pelés, coupés ou déchiquetés (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal), algues et noix et graines]◆</p> <p>[04.2.2 Légumes transformés (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal), algues et noix et graines]◆</p> <p>[04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès officinal), algues et noix et graines]◆</p> <p>[04.2.2.7 Légumes fermentés (y compris champignons et fongidés, racines et tubercules, légumineuses à graines et légumineuses et aloès</p>	<p>boissons à base de lactosérum)</p> <p>01.3 Lait concentré sucré et produits d'imitation (nature)</p> <p>[01.4.1 Crème pasteurisée (nature)]◆</p> <p>[01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature)]◆</p> <p>01.4.3 Crème grumeleuse (nature)</p> <p>01.4.4 Produits d'imitation de la crème</p> <p>01.5 Poudre de lait et poudre de crème et poudre de produits d'imitation (nature)</p> <p>01.6 Fromage et produits d'imitation</p> <p>01.7 Desserts à base de produits laitiers (par ex. flans, yaourts aux fruits ou aromatisés)</p> <p>01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum</p> <p>08.2 Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier en pièces entières ou en morceaux</p> <p>08.3 Produits transformés à</p>	<p>Norvège : d'accord pour l'inclusion dans ce tableau. Le groupe de travail spécial est-il d'accord ?</p> <p>Suède : autorisé par la NGAA, pourrait être autorisé en production biologique également.</p>
--	--	--	---	--	--

			<p>officinal) et produits à base d'algues, sauf les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10]♦</p> <p>06.8 Produits à base de soja (sauf les produits à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9 et les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10)</p> <p>12.9.1 Produits à base de protéine de soja</p> <p>12.10 Produits à base de soja fermenté</p>	<p>base de viande, de volaille et de gibier cuttés</p> <p>08.4 Boyaux comestibles (par ex. boyaux à saucisses)</p>	
511	Chlorure de magnésium*	[<u>Agent de rétention de la couleur</u> <u>Raffermissueur</u>]	<p>06.8 Produits à base de soja (sauf les produits à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9 et les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10)</p> <p>12.9.1 Produits à base de protéine de soja</p> <p>12.10 Produits à base de soja fermenté</p>	[<u>Non autorisé.</u>]	
516	Sulfate de calcium*	[<u>Régulateur d'acidité</u> <u>Gonflant</u> <u>Raffermissueur</u> <u>Agent de traitement des farines</u> <u>Séquestrant</u> <u>Stabilisant</u>]	<p>Gâteaux et biscuits Levure de boulangerie</p> <p>07.1.1.1 Pains à la levure et pains spéciaux</p> <p>06.8 Produits à base de soja (sauf les produits à base de soja de la catégorie</p>	[<u>Non autorisé</u>]	<p>Il n'y a pas d'utilisation fonctionnelle comme support. Confirmer quelles utilisations fonctionnelles sont à autoriser.</p>

		<u>Épaississant</u>	d'aliments 12.9 et les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10) 12.8 Levure et produits similaires 12.9.1 Produits à base de protéine de soja 12.10 Produits à base de soja fermenté		Confirmer 07.1.1.1. Confirmer 07.2.1.
524	Hydroxyde de sodium*	<u>[Régulateur d'acidité]</u>	Produits à base de céréales [06.2 Farines et amidons (y compris soja en poudre)]♦ 06.3 Céréales de petit déjeuner, y compris flocons d'avoine [06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires]♦ [06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires]♦ 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires 06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. pouding au riz, pouding au tapioca) 06.6 Pâtes à frire (par ex. pour enrober et paner le poisson ou la volaille) 06.7 Produits du riz précuits ou transformés, y compris les	<u>[Non autorisé]</u>	Note : La catégorie d'aliments 06.0 de la NGAA Céréales et produits à base de céréales comprend farines de grains, pâtes, etc. Quelles restrictions devraient s'appliquer en production biologique ?

			gâteaux de riz (uniquement de type oriental) 06.8. Produits du soja (sauf les produits du soja de la catégorie d'aliments 12.9 et les produits du soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10)		
551	Oxyde de silicium (amorphe)*	Antimottant	Herbes aromatiques et épices [12.2 Herbes aromatiques, épices, assaisonnements et condiments (par ex. assaisonnements pour nouilles instantanées)]♦	[Non autorisé]	
[942]	[Oxyde nitreux]*	[Propulseur] [Gaz de conditionnement]	[Non autorisé]	[Crème fouettée] [01.4.2 Crème à fouetter ou fouettée et crèmes à teneur réduite en matières grasses stérilisées, UHT]♦	Les crèmes à teneur réduite en matières grasses devraient-elles être exclues ?
938	Argon				
941	Azote*	[Propulseur]	[Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.]	[Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.]	
948	Oxygène				

SIN	Nom de l'additif	Conditions spécifiques
	<u>Pour les produits végétaux</u>	

SIN	Nom de l'additif	Conditions spécifiques
170	Carbonates de calcium	---
220	Anhydride sulfureux	produits du vin
270	Acide lactique	produits maraîchers fermentés
290	Anhydride carbonique	
296	Acide malique	
300	Acide ascorbique	si non disponible sous forme naturelle
306	Tocophérols, mélanges de concentrés naturels	---
322	Lécithine	obtenue sans utilisation d'agents de blanchiment et de solvants organiques
330	Acide citrique	fruits et légumes
333	Citrate de calcium	régulateur d'acidité, stabilisant, dispersant, antioxydant
334	Acide tartrique	---
335	Tartrate de sodium	pâtisseries/confiseries
336	Tartrate de potassium	céréales/pâtisseries/confiseries
341i	Orthophosphate monocalcique	seulement pour faire lever la farine
400	Acide alginique	---
401	Alginate de sodium	---
402	Alginate de potassium	---
406	Agar-agar	---
407	Carragénine	---
410	Gomme de caroube	---

SIN	Nom de l'additif	Conditions spécifiques
412	Gomme guar	---
413	Gomme adragante	---
414	Gomme arabique	lait, matières grasses et confiseries
415	Gomme xanthane	graisses, fruits et légumes, gâteaux et biscuits, salades
416	Gomme Karaya	---
440	Pectines (non modifiées)	---
[442]	[Glycol]	[Provenant d'extraits de plantes.] D'origine végétale et utilisé comme support pour les extraits de plantes
500	Carbonates de sodium	gâteaux et biscuits/confiseries
501	Carbonates de potassium	céréales/gâteaux et biscuits/confiseries
503	Carbonates d'ammonium	---
504	Carbonates de magnésium	---
508	Chlorure de potassium	fruits et légumes congelés/fruits et légumes en conserve, sauces de légumes/ketchup et moutarde
509	Chlorure de calcium	produits laitiers/graisses/fruits et légumes/produits à base de soja
511	Chlorure de magnésium	produits à base de soja
516	Sulfate de calcium	gâteaux et biscuits/produits à base de soja/levure de boulanger/support
524	Hydroxyde de sodium	produits céréaliers
551	Oxyde de silicium	Antimottant pour les herbes aromatiques et les épices
938	Argon	---
941	Azote	---

SIN	Nom de l'additif	Conditions spécifiques
948	Oxygène	---
<u>Pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture</u>		
La liste suivante est provisoire et ne s'applique qu'à la transformation des produits des animaux d'élevage et de l'apiculture. Les pays pourront établir aux fins d'utilisation nationale une liste de substances conformes aux dispositions des présentes directives, selon les propositions de la Section 5.2.		
SIN	Nom de l'additif	Conditions spécifiques
153	Cendres de bois	Fromages traditionnels
170	Carbonates de calcium	Produits laitiers. Pas à titre de colorant.
{250}	{Nitrite de sodium}	{En l'absence d'une technologie alternative pour certains produits, peut être utilisé comme sel pour marinades pour les produits carnés sauf les saucisses à frire, les produits à base de viande hachée, de poisson, de crustacés et de mollusques}
{252}	{Nitrate de potassium}	{En l'absence d'une technologie alternative pour certains produits, peut être utilisé pour les produits crus marinés et les produits de charcuterie crus}
270	Acide lactique	Boyaux à saucisse
290	Anhydride carbonique	---
300	Acide ascorbique	{Dans les produits carnés [et laitiers] si les sources naturelles de la substance sont insuffisantes.}
{301}	{Ascorbate de sodium}	{Dans les produits carnés si les sources naturelles de la substance sont insuffisantes.}
{302}	{Ascorbate de calcium}	{Dans les produits carnés si les sources naturelles de la substance sont insuffisantes.}
{303}	{Ascorbate de potassium}	{Dans les produits carnés si les sources naturelles de la substance sont insuffisantes.}
306	Tocophérols, mélanges de concentrés naturels	Comme antioxydant dans les produits mixtes pour prévenir l'oxydation des graisses.
322	Lécithine	Obtenues sans agents de blanchiment ou solvants organiques. Produits laitiers / aliments pour bébé à base de lait/produits à base de matière grasse/mayonnaise.
327	Lactate de calcium	Stabilisateur pour épaissir les produits à base de lait et de crème pasteurisés.
330	Acide citrique	Comme coagulant pour certains produits à base de fromage et pour les œufs cuits
331	Citrate de sodium	Saucisses/pasteurisation des blancs d'œuf/produits laitiers, pour la préparation de la farce des saucisses et du fromage fondu. Stabilisateur pour épaissir les produits à base de lait et de crème pasteurisés et sel émulsionnant pour le fromage fondu
332	Citrate de potassium	---
333	Citrate de calcium	Stabilisateur pour épaissir les produits à base de lait et de crème pasteurisés
{339}	{Phosphate de sodium}	Stabilisateur pour les produits à base de lait et de crème pasteurisé

SIN	Nom de l'additif	Conditions spécifiques
340	{Phosphate de potassium}	Sel émulsionnant pour le fromage fondu et stabilisateur pour les crèmes pasteurisées
400	Acide alginique	Épaississant pour les produits à base de lait et les produits mixtes
401	Alginate de sodium	Épaississant pour les produits à base de lait et les produits mixtes
402	Alginate de potassium	Épaississant pour les produits à base de lait et les produits mixtes
406	Agar-agar	---
407	Carraghénane	Produits laitiers
410	Gomme de caroube	Produits laitiers/produits carnés
412	Gomme guar	Produits laitiers/viande en conserve/produits à base d'œufs
413	Gomme adragante	---
414	Gomme arabique	Produits laitiers/matières grasses/confiseries
440	Pectines (non modifiées)	Produits laitiers
{450}	{Diphosphate}	{Sel émulsifiant pour les fromages fondus et stabilisant pour les crèmes pasteurisées}
{452}	{Polyphosphate}	{Sel émulsifiant pour les fromages fondus et stabilisant pour les crèmes pasteurisées}
500	Carbonates de calcium	Produits laitiers / produits carnés
509	Chlorure de calcium	Produits laitiers/produits carnés
938	Argon	---
941	Azote	---
{942}	{Oxyde nitreux}	{Gaz de conditionnement, propulseur pour la crème fouettée.}
948	Oxygène	---

3.2 Aromatisants

Substances et produits portant sur l'étiquette la mention aromatisants naturels ou préparations d'aromatisants naturels tels que définis dans les *Prescriptions générales pour les aromatisants naturels* (CAC/GL 29-1987)

3.3 Eau et sels

Eau de boisson

Sels (avec le chlorure de sodium et le chlorure de potassium comme composants de base, généralement utilisés dans la préparation des aliments).

3.4 Préparations de micro-organismes et d'enzymes

Toute préparation de micro-organismes et d'enzymes normalement utilisés dans la préparation des aliments, à l'exception des micro-organismes /génétiquement modifiés ou d'enzymes obtenus par génie génétique.

3.5 Minéraux (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides gras et acides aminés essentiels et autres composés de l'azote.
Approuvés dans la mesure où leur utilisation est requise par la loi dans les produits alimentaires dans lesquels ils sont incorporés.