

# 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/FO 03/4

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES MATIÈRES GRASSES ET LES HUILES

#### Dix-huitième Session

Londres, Royaume Uni, 3 – 7 février 2003

## PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES À TARTINER ET LES MÉLANGES À TARTINER

### COMMENTAIRES À L'ÉTAPE 6

Les commentaires suivants ont été reçus de la part de l'Argentine, du Canada, de Cuba, du Japon, du Mexique, de l'Afrique du Sud, de la Nouvelle Zélande, de la Pologne, des États Unis d'Amérique, de l'ACC, de l'IDF, de l'IFMA en réponse à la CL 2002/21-FO.

#### ARGENTINE

En réponse à la demande de commentaires sur le document de la CL 2002/21-FO sur les matières grasses à tartiner, le Code Alimentaire Argentin établit des stipulations qui s'opposent à ce document, ce qui nous oblige à faire les remarques suivantes:

3.1.1.1. En ce qui concerne ces produits, la teneur en matières grasses lactiques ne doit pas être supérieure à ~~3%~~ 5% de la teneur totale en matières grasses. (Le Code Alimentaire Argentin autorise jusqu'à 5% de matières grasses laitières)

#### 4.4 CONSERVATEURS

200	Acide Sorbique	<del>2000 mg/kg simple ou mélangé</del>
202	Sorbate de Potassium	<del>(en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matières grasses &lt;60%</del>
203	Sorbate de Calcium	<del>1000 mg/kg simple ou mélangé</del> <del>(en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matières grasses &gt;60%</del>

Pour les margarines, l'usage d'agents épaississants, de stabilisants ou d'exhausteurs de goût n'est pas permis.

En outre, selon les spécifications du Code Alimentaire Argentin, le point de fusion maximum est de 42°C pour les margarines et de 48°C pour les margarines culinaires.

#### CANADA

##### 1. ÉTENDUE

La limite supérieure de 90% semblerait être incompatible avec la condition qui requiert pour la margarine

une valeur minimum, mais pas de limite supérieure pour la teneur en matières grasses.

### 3. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

#### 3.1.2 Mélanges à tartiner

3.1.2.1 Il s'agit de pâtes à tartiner composées de mélanges dans lesquels les matières grasses lactiques constituent plus de 3% de la teneur totale en matières grasses. Cependant, un pourcentage minimum supérieur de matières grasses lactiques peut être spécifié en accord avec les exigences du pays où s'effectue la vente du produit.

*Cette révision est suggérée afin de clarifier le fait que le pourcentage est basé sur la teneur totale en matières grasses.*

Le Canada pense qu'il devrait y avoir plus de cohérence entre les Sections 3.1.1.1 et 3.1.2.2.

#### 3.2 Ingrédients Autorisés (Nouvelle Section)

Le Canada accepte la décision de la 17<sup>ème</sup> session du CCFO (Comité du Codex sur les Matières Grasses et les Huiles) d'éliminer la Section sur les "ingrédients autorisés", étant donné cependant que cette norme-ci remplacera la norme du Codex pour la Margarine (Norme Codex 32 - 1981), le Comité pourrait souhaiter reconsidérer cette décision. Afin d'assurer une mesure de cohérence avec la norme actuelle pour la margarine, le Canada recommande une révision de la Section 3 par le biais de l'addition d'une nouvelle Section 3.2:

3.2.1 Les substances suivantes peuvent être ajoutées à la margarine:

Vitamines: Vitamine A et ses esters  
Vitamine D  
Vitamine E et ses esters  
Autres vitamines

Les teneurs maximum et minimum en vitamines A, D et E et celles d'autres vitamines doivent être établies par la législation nationale conformément aux besoins de chaque pays individuel, y compris, lorsque cela est approprié, l'interdiction d'utiliser certaines vitamines.

Chlorure de Sodium

Sucres (tout composé édulcorant à base d'hydrate de carbone)

Protéines alimentaires appropriées

### 7. Étiquetage

#### 7.1 Dénomination de l'Aliment

Le Canada suggère que le terme "mélange à tartiner" n'est pas éloquent pour les consommateurs de certains pays et que l'étiquette devrait comporter une description plus spécifique. Le nom courant "matière grasse à tartiner" dans 3.1.1 serait plus éloquent s'il était "(dénomination de la/des matière(s) grasse(s) à tartiner)". Dans 3.1.2 le nom courant "mélange à tartiner" serait plus éloquent si les huiles alimentaires composant ce mélange étaient incluses dans le nom courant, comme par exemple "mélange à tartiner à base de (dénomination de la /des matière(s) grasse(s))" ou "mélange à tartiner à base de (dénomination de la /des matière(s) grasse(s) à tartiner)" ou "mélange de (dénomination des matières grasses à tartiner)". Au minimum, "mélange de matières grasses à tartiner" serait plus éloquent.

Le Canada suggère d'ajouter une référence à la Section 4.6.4 des recommandations du Codex sur l'Usage des Termes relatifs aux Produits Laitiers (Norme Codex 206). Nous suggérons le texte suivant (en "rouge"):

*"7.1.1 En accord avec les exigences acceptables dans le pays où s'effectue la vente du produit, les matières*

grasses à tartiner définies dans la section 3.1.1.2, ayant une teneur en matières grasses inférieure à 80% peuvent incorporer le terme “margarine” dans le nom de l’aliment, à condition que ce terme soit qualifié pour bien préciser la teneur plus faible en matières grasses. Les matières grasses à tartiner ayant une teneur en matières grasses de 39 à 41% peuvent être désignées sous les termes de “Minarine” et de “Halvarine”\*. *En outre, le nom de l’aliment contenant des matières grasses lactiques doit être cohérent avec les provisions de la Section 4.6.4 des Recommandations du Codex sur l’Usage des Termes relatifs aux Produits Laitiers (Norme Codex 206)”*.

## 8. Méthodes d’Analyse et Échantillonnage

Le Canada recommande que les méthodes AOAC 992.04 et JAOAC.63: 4, 1980 soient incluses en tant que méthodes acceptables d’analyse de la vitamine A.

### CUBA

Dans le point 3, Composition essentielle et facteurs de qualité, il n’est question que de la teneur en matières grasses et rien n’est spécifié pour ses facteurs de qualité. Les taux de peroxyde et l’état microbiologique du produit, par exemple, pourraient être ajoutés, entre autres choses.

### JAPON

En ce qui concerne le titre : **3.1.2 Mélanges à tartiner**

- (1) Les mélanges et les mélanges à tartiner sont des produits qui étaient à l’origine dérivés de margarines et de matières grasses à tartiner. Par conséquent, le terme “margarine de mélange” devrait être utilisé à la place de “mélange”, et le terme “matière grasse de mélange à tartiner” devrait être utilisé à la place de “mélange à tartiner”.
- (2) Il ne semble pas y avoir de raisons rationnelles ni de mérites à définir différents types de “matières grasses de mélange à tartiner” en fonction de leur teneur en matières grasses à des intervalles intermittents ou discontinus, car cela ne servirait qu’à embrouiller les consommateurs. Ainsi, les produits ayant une teneur en matières grasses de 80% ou plus devraient être définis comme des “margarines de mélange”. Les produits ayant une teneur en matières grasses inférieure à 80% devraient être définis comme des “matières grasses de mélange à tartiner”, et ces “matières grasses de mélange à tartiner” devraient avoir leur teneur en matières grasses étiquetée sur le produit.
- (3) En gardant à l’esprit les points (1) et (2) mentionnés ci-dessus, nous aimerions proposer une version révisée présentée sur 3.1.2.2 ci-dessous :

#### **3.1.2.2 La teneur en matières grasses devra être la suivante :**

- (a) Margarine de mélange  $\geq 80\%$
- (b) Matière grasse de mélange à tartiner  $< 80\%$  ( la teneur en matières grasses réelle devra apparaître sur l’étiquette du produit )

### MEXIQUE

Nous approuvons le document entier.

### AFRIQUE DU SUD

L’Afrique du Sud est généralement satisfaite des aspects de classification et de marquage (qualité) de la Norme du Codex. Notre seule question concerne la dénomination utilisée dans 3.1.2.2. Selon la section 3.1.2.2 il semblerait que les dénominations, comme par exemple ‘Mélange composé de trois quarts de matières grasses’, mélange à 50% de matières grasses, etc. ne sont applicables qu’aux matières grasses de

mélange à tartiner (3.1.2.). Cependant, dans la section 7.1, il est indiqué que “ les matières grasses à tartiner ayant une teneur en matières grasses de 39 à 41% pourraient être désignées sous les noms de ‘Minarine’ et de ‘Halvarine’. Ces noms et les pourcentages en matières grasses des matières grasses de mélange à tartiner s’appliquent-ils alors également aux matières grasses à tartiner (3.1.1.)? Ceci n’est pas très clair.

Par ailleurs, pourquoi le pourcentage ne passe-t-il pas de l’un à l’autre sans intervalles entre les classifications des matières grasses de mélange à tartiner?

## **NOUVELLE ZÉLANDE**

Le fait que 3.1.1 soit intitulé ‘Matières grasses à tartiner’ est relativement déconcertant, cependant la sub-clause 3.1.1.2(d) donne la teneur en matières grasses des ‘Matières grasses à tartiner’ comme étant <80%. La margarine est une sous-catégorie de 3.1.1 ‘Matières grasses à tartiner’, mais elle ne correspond pas aux valeurs limites de la teneur en matières grasses pour une matière grasse à tartiner, données dans 3.1.1.2(d).

Une confusion similaire existe sous 3.1.2 ‘Mélanges à tartiner’, avec la sub-clause 3.1.2.2(d) donnant une teneur en matières grasses différente de celles données dans les sub-clauses 3.1.2.2(a), (b) et (c).

Il y a une erreur typographique: la sub-clause 3.1.1.2(d) devrait se lire 3.1.1.2(b).

## **POLOGNE**

4.2. – Nous n’utilisons pas de saveurs synthétiques pour les pâtes à tartiner et les mélanges à tartiner ;

4.3. – nous acceptons d’utiliser des esters de saccharose et d’acides gras -473 à pas plus de 5 mg/kg; et les sucro-glycérides-474 à pas plus de 5 mg/kg;

-polyricinoléate de polyglycérol -476 uniquement pour les produits contenant de très faibles teneurs en matières grasses.

-nous n’acceptons pas d’utiliser les émulsifiants suivants 432,433,434,435,436,479

-nous n’utilisons les émulsifiants 432-436 que pour les matières grasses destinées à la cuisson;

-l’huile de soja thermiquement oxydée avec interaction avec des mono et des diglycérides d’acides gras- 479 b ne peut être utilisé que pour les fritures.

4.4 – nous n’utilisons pas les conservateurs 210-213.

-nous acceptons d’utiliser l’orthophosphate de Na -339 et le diphosphate de disodium -450(i) uniquement à 5 g/kg dans les produits;

-nous n’autorisons pas l’utilisation d’acétate d’amidon estérifié - 1421;

-nous suggérons un usage limité du composé phosphaté ;

-nous n’acceptons pas l’utilisation des composés phosphatés seuls ou combinés à 5g/kg dans les produits finis, calculés en tant que P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

-nous n’utilisons pas la tert-butyl hydroquinone (TBHQ) -319 et le diluaryl thiopropionate -389.

-nous n’utilisons pas les citrates d’isopropyle -384 mais utilisons l’EDTA calcique disodique-385 uniquement pour les “minarines” au taux maximum de 100mg/kg.

-nous n’acceptons pas d’utiliser le propylène glycol -1520.

5.1. –conformément à notre législation relative à l’alimentation, la quantité de contaminants devrait être:

Pb pas plus de 0,10 mg/kg

Cd pas plus de 0,02 mg/kg

Hg pas plus de 0,01 mg/kg

As pas plus de 0,10 mg/kg

Cu pas plus de 0,30 mg/kg

Fe pas plus de 1.50 mg/kg

Ni pas plus de 0,20 mg/kg

## **ÉTATS UNIS D’AMÉRIQUE**

Les États Unis soumettent respectueusement les commentaires suivants en réponse à la CL 2002/21- FO,

Projet de Norme pour les Matières Grasses à Tartiner et les Mélanges à Tartiner. La Norme du Codex pour la Margarine (32-1981, Rev. 1-1989) définit les matières grasses et les huiles alimentaires comme "... des denrées alimentaires composées de glycérides d'acides gras..." Le Projet de Norme pour les Matières Grasses à Tartiner et les Mélanges à Tartiner définit les matières grasses et les huiles alimentaires comme "...des denrées alimentaires composées principalement de triglycérides d'acides gras..." Les États Unis ne savent pas si ce changement de définition était fortuit ou délibéré. Dans tous les cas, les États Unis recommandent fortement que le Comité revienne à la définition originale. Un amendement consécutif éliminerait alors la phrase "glycérides partiels" de la définition dans la Proposition de Projet de Norme.

Il existe actuellement sur le marché des huiles qui ne sont pas conformes à la définition de la Proposition de Projet de Norme. Par principe général, les Normes du Codex devraient procurer une flexibilité maximum des définitions lorsque le produit ne pose pas de problèmes pour la santé, afin de pas inhiber l'innovation technologique.

### **ACC (Industrie Européenne des Céréales Amylacées)**

À la lumière de la 18<sup>ème</sup> Session du Comité sur les Matières Grasses et les Huiles, l'Industrie Européenne des Céréales Amylacées (AAC) souhaiterait apporter les commentaires suivants au projet de norme mentionné plus haut, en particulier en ce qui concerne le tableau 4.5 'Agents Épaississants et Stabilisants'.

Le projet de Norme prévoit l'utilisation de 15 amidons modifiés en tant qu'additifs alimentaires autorisés dans les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner, conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication. Cependant, il omet de mentionner les deux autres amidons modifiés existants, c'est à dire: INS 1450 (octényl succinate d'amidon sodique), INS 1451 (amidon oxydé acétylé), dont l'utilisation devrait cependant être également autorisée conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication, dans les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner, comme c'est le cas dans la législation européenne.

Nous souhaiterions aussi attirer votre attention sur les deux points suivants:

Les spécifications telles qu'elles sont mentionnées dans le Recueil des spécifications relatives aux additifs alimentaires (Papier Alimentation et Nutrition 52, Add. 9 du FAO) indique que l'INS 1420 couvre la production d'acétate d'amidon avec l'anhydride acétique et l'acétate de vinyle. Par conséquent, il n'est plus pertinent de mentionner l'INS 1421.

La référence à l'acétate d'amidon (sans numéro d'INS) est inutile car elle est aussi superflue avec INS 1420.

### **FÉDÉRATION LAITIÈRE INTERNATIONALE (IDF)**

L'IDF souhaiterait apporter des commentaires à la section 8 sur les méthodes d'analyse et l'échantillonnage dans le projet de norme.

#### **8.3 Détermination de la teneur en eau, en matières sèches non grasses et en matières grasses**

La référence donnée à l'ISO 3727: 1997 et à l'IDF 80: 1977 est incorrecte.

Pour la détermination de l'humidité et des matières sèches non grasses dans les *matières grasses à tartiner* et les *mélanges à tartiner* aucune méthode validée n'est disponible.

Pour la détermination des matières grasses dans le beurre, les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner, les normes ISO 17189 | IDF 194 peuvent être utilisées, qui progressent à présent vers une Norme internationale.

#### **8.5 Détermination de la teneur en sel**

La référence donnée aux normes ISO CD 1738 et IDF 12B: 1988 est incorrecte.

Pour les *matières grasses à tartiner* et les *mélanges à tartiner* aucune méthode validée n'est disponible.

## FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES ASSOCIATIONS DE MARGARINES (IFMA)

Veillez prendre connaissance des commentaires suivants de la part de la Fédération Internationale des Associations de Margarines en réponse à la proposition de Projet de Norme pour les Matières Grasses à Tartiner et les Mélanges à Tartiner (CL 2002/ 21 FO de juillet 2002). Les commentaires de l'industrie de la margarine font référence au texte accepté à la réunion du CCFO de février 2001.

1. L'IFMA appuie le libellé des sections 1, 2 et 3.1.1.
2. Concernant 3.1.2. - Mélanges à Tartiner, l'IFMA souhaiterait la même catégorisation que dans 3.1.1. – Matières Grasses à Tartiner c.à.d. a) Mélange 80 % et plus  
b) Matière grasse de mélange à tartiner moins de 80 %
3. Concernant la section 4 – Additifs Alimentaires, vous trouverez nos commentaires détaillés ci-joint. Veuillez noter que les suggestions de l'IFMA sont indiquées en caractères gras\*. Des descriptifs alimentaires ont été ajoutés conformément aux Directives Européennes EC 92/2 et EC 94/36. Pour 310 et 321, l'IFMA suggère de conserver les chiffres maximums, comme l'autorise la directive européenne 95/2. Pour 304 à 307, l'IFMA suggère un maximum de 1000 ppm .
4. Concernant la section 5.1. – Contaminants, l'IFMA suggère le libellé suivant “les produits couverts par les provisions de cette norme devront ne pas contenir de métaux lourds en quantités qui pourraient représenter un danger pour la santé humaine”. Cette phrase devrait suffire à établir le principe que les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner ne doivent pas contenir de métaux lourds.
5. L'IFMA appuie le libellé actuel de la section 6 – Hygiène.
6. Dans la section 7 - Étiquetage, l'IFMA souhaiterait requérir une déviation des Recommandations du Codex sur l'Usage des Revendications Nutritionnelles pour le terme “allégé”. L'IFMA souhaiterait que le terme “allégé” soit utilisé pour les produits ayant une teneur en matières grasses inférieure à 41%.

La déviation des Recommandations du Codex sur l'Usage des Revendications Nutritionnelles est basée sur la référence dans le Manuel des Procédures du Codex que les Comités des Produits peuvent diverger des principes généraux si cela est justifié et appuyé par le Comité Horizontal approprié. À sa 22<sup>ème</sup> session en juin 1997, la CAC (Commission du Codex Alimentarius) a confirmé ce principe – lors de l'adoption des Recommandations sur les Revendications Nutritionnelles – en affirmant que “Les Comités des Produits ont la possibilité de proposer un étiquetage spécifique et/ou des provisions relatives à la nutrition dans les Normes des Produits”.

L'IFMA est d'avis que la signification de la revendication “allégé” dépend de la composition du produit de référence. L'approche est la même pour le terme “entier”, par exemple, c.à.d. qu'un lait entier a 3,5% de matières grasses, un cacao non dégraissé en poudre a 20% de matières grasses et une margarine non allégée a 80% de matières grasses. La restriction de la revendication “allégé” aux produits ayant 3% maximum de matières grasses empêcherait le consommateur de faire des distinctions entre les différents teneurs en matières grasses des produits à teneur normalement élevée en matières grasses. Pendant de nombreuses années, les pâtes à tartiner allégées à 40% de matières grasses sont parvenues à une position bien établie sur le marché, ce qui a amélioré le profil global de consommation des matières grasses. Les revendications spécifiques aux produits sont nécessaires pour informer les consommateurs sur les avantages de catégories particulières de produits dans le domaine des matières grasses à tartiner qui sont de par leur nature, des produits riches en matières grasses.

7. L'IFMA appuie le libellé actuel de 7.1, 7.2, et 7.3.

### \*ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### 4.1 Couleurs

		<u>TAUX MAXIMUM</u>	
100	(i) Curcumine	BPF	) dans les margarines,

<u>TAUX MAXIMUM</u>			
			) les minarines, autres
160a	(i) Bêta-carotène	25 mg/kg	) émulsions lipidiques,
160a	(ii) Carotènes naturels	BPF	) et matières grasses , essentiellement
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg (calculé en tant que bixine ou norbixine totale	) sans eau )
160e	Bêta-apo-caroténale	25 mg/kg	<b>dans les émulsions lipidiques</b>
160f	Acide Bêta-apo-8'-caroténoïque, ester de méthyle ou ester de l'éthyle	25 mg/kg	<b>dans les émulsions lipidiques</b>

#### 4.2 Goûts

Les goûts naturels et leurs équivalents synthétiques identiques et d'autres goûts synthétiques, sauf ceux dont on sait qu'ils présentent un risque toxique.

#### 4.3 Émulsifiants

<u>TAUX MAXIMUM</u>			
322	Lécithines	)	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
	Polyoxyéthylène (20) sorbitanne:	)	
432	Monolaurate	)	
433	Mono-oléate	)	10 g/kg seul ou en combinaison <b>dans les émulsions lipidiques</b>
434	Monopalmitate	)	Uniquement pour la cuisson
435	Monostéarate	)	
436	Tristéarate	)	
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras	)	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
472(a)	Esters d'acide acétique et d'acides gras du glycérol	)	
472(b)	Esters d'acide lactique et d'acides gras du glycérol	)	
472(c)	Esters d'acide citrique et d'acides gras du glycérol	)	
472(d)	Esters d'acide tartrique de mono- et de di- glycérides d'acides gras	)	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
472(e)	Esters d'acide diacétyltartrique et d'acides gras du glycérol	)	
472(f)	Mélange d'esters d'acide tartrique, d'acide acétique et d'acides gras du glycérol	)	
473	Esters de saccharose et d'acides gras	)	10 g/kg <b>dans les émulsions lipidiques</b> uniquement pour la cuisson
474	Sucro-glycérides	)	
475	Esters de polyglycérol et d'acides gras	)	5 g/kg <b>dans les émulsions lipidiques</b>
476	Polyricinoléate de polyglycérol	)	4 g/kg <b>dans les émulsions lipidiques</b> <b>(1)</b>
477	Esters de propylène glycol et d'acides gras	)	10g/kg <b>dans les émulsions lipidiques</b> uniquement pour la cuisson

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
479 b	Huile de soja oxydée thermiquement avec interaction avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5g/kg <b>dans les émulsions lipidiques uniquement pour les fritures et la pâtisserie (2)</b>
481	Lactylates de sodium ) (i) stéaroyl lactylate de sodium )	10 g/kg seul ou en combinaison dans les <b>émulsions lipidiques</b>
482	Lactylates de calcium ) (i) stéaroyl lactylate de calcium )	
491	Monostéarate de sorbitan )	10 g/kg seul ou en combinaison <b>dans les émulsions lipidiques</b>
492	Tristéarate de sorbitan )	
493	Monolaurate de sorbitan )	
494	Monooléate de sorbitan )	
495	Monopalmitate de sorbitan )	

#### 4.4 Conservateurs

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
200	Acide sorbique )	2,000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) <b>dans les émulsions lipidiques ayant une teneur en matières grasses inférieure à 60%</b>
202	Sorbate de potassium )	
203	Sorbate de calcium )	1,000mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) <b>dans les émulsions lipidiques ayant une teneur en matières grasses de 60% ou plus</b>
210	Acide benzoïque )	
211	Benzoate de sodium )	1,000 mg/kg seul ou en combinaison
212	Benzoate de potassium )	(en tant qu'acide benzoïque)
213	Benzoate de calcium )	

#### 4.5 Agents épaississants et stabilisants

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
339	Orthophosphate de Na )	
400	Acide alginique )	
401	Alginate de sodium )	
402	Alginate de potassium )	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
403	Alginate d'ammonium )	
404	Alginate de calcium )	
405	Alginate de propylène glycol )	<b>3000 mg/kg dans les émulsions lipidiques</b>
406	Agar )	
407 (i)	Carragénine et ses sels de Na, K, NH <sub>4</sub> (y compris le furcellarane) )	
410	Gomme de caroube )	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
412	Gomme de guar	)
413	Gomme adragante	)
414	Gomme arabique	)
415	Gomme de xanthane	)
418	Gomme gellane	)
422	Glycérol	)
440	Pectines	)
450 (i)	Diphosphate de disodium	)
460 (i)	Cellulose microcristalline	)
460 (ii)	Cellulose	)
461	Méthyl cellulose	)
463	Hydroxypropyl cellulose	)
464	Hydroxypropyl méthyl cellulose	)
465	Méthyl éthyl cellulose	)
466	Carboxyméthyl cellulose de sodium	)
500 (i)	Carbonates de sodium	)
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	)
1400	Dextrine – amidon torréfié	) <b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
1401	Amidon modifié par traitement acide	)
1402	Amidon modifié par traitement alcalin	)
1403	Amidon blanchi	)
1404	Amidon oxydé	)
1405	Amidon modifié par traitement enzymatique	)
1410	Phosphate de monoamidon	)
1412	Phosphate de diamidon	)
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	)
1414	Phosphate de diamidon acétylé	)
1420	Ester d'acétate d'amidon. Anhydride acétique	)
1421	Ester d'acétate d'amidon. Acétate de vinyle	)
1422	Adipate de diamidon acétylé	)
1440	Hydroxypropyl amidon	)
1442	Hydroxypropyl phosphate de diamidon	)
	Acétate d'amidon	<b>Se reporter à 1420</b>
	Cellulose et cellulose microcristalline	<b>Se reporter à 460</b>

#### 4.6 Régulateurs d'Acidité

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
260	Acide acétique	)
261	Acétate de potassium	)
262 (i)	Acétate de sodium	)
263	Acétate de calcium	)
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	)
325	Lactate de sodium	) <b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
326	Lactate de potassium	)
327	Lactate de calcium	)
330	Acide citrique	)
331	Citrates de sodium	)
	(i) Dihydrogénocitrate de sodium	)
	(iii) citrate de trisodium	)

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
332	Citrate de potassium )	
333	Citrate de calcium )	
334	Acide tartrique )	
335	Tartrates de sodium )	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
	(i) tartrate de monosodium )	
	(ii) tartrate de disodium )	
336	Tartrate de potassium )	
337	Tartrate de sodium et de potassium )	
338	Acide ortho-phosphorique )	
339	Phosphates de sodium )	<b>[BPF] dans les émulsions lipidiques</b>
340	Phosphates de potassium )	
341	Orthophosphate de calcium )	
500(I)	Carbonate de sodium )	
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium )	
524	Hydroxyde de sodium )	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
526	Hydroxyde de calcium )	
575	Glucono-delta-lactone )	

#### 4.7 Antioxydants

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
300	(L-) Acide ascorbique )	
301	Ascorbate de sodium )	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
302	Ascorbate de calcium )	
304	Palmitate d'ascorbyle )	
305	Stéarate d'ascorbyle )	500mg/kg
306	Concentré de mélange de tocophérols )	<b>1000 mg/kg dans les émulsions lipidiques</b>
307	Alpha-tocophérol )	
310	Gallate de propyle )	100 mg/kg <b>dans les matières grasses et les huiles utilisées pour la fabrication professionnelle des aliments traités thermiquement ; dans les huiles et les graisses de friture, sauf l'huile de grignons d'olive.</b> <b>200 mg/kg dans la législation européenne</b>
319	Tert-butyl hydroquinone (TBHQ) )	200 mg/kg
320	Butylhydroxyanisol (BHA) )	
321	Butylhydroxytoluène (BHT) )	75 mg/kg <b>dans les matières grasses et les huiles utilisées pour la fabrication professionnelle des aliments traités thermiquement ; dans les huiles et les graisses de friture, sauf l'huile de grignons d'olive.</b> <b>100 mg/kg dans la législation européenne</b>
389	<b>Diluryl thiopropionate</b> )	200 mg/kg <b>dans les émulsions lipidiques</b>

Toutes combinaisons de gallates, de BHA et de BHT	Les limites des composés individuels ne doivent pas être dépassées.
---	---

#### 4.8 Antioxydants à activité synergique

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg <b>dans les émulsions lipidiques</b>
385	EDTA calcique disodique	75 mg/kg <b>100 mg/kg dans les émulsions lipidiques ayant une teneur en matières grasses de 41% ou moins, sauf le beurre</b>

#### 4.9 Agents anti-mousse

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg <b>Uniquement dans les matières grasses et les huiles de friture</b>

#### 4.10 Exhausteurs de goût

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
508	Chlorure de potassium )	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
509	Chlorure de calcium )	
510	Chlorure d'ammonium )	
511	Chlorure de magnésium )	
620	Acide glutamique )	10 g/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide glutamique) <b>dans les émulsions lipidiques</b>
621	Glutamate de monosodium )	
622	Glutamate de monopotassium )	
623	Diglutamate de calcium )	
624	Glutamate de monoammonium )	
625	Diglutamate de magnésium )	
626	Acide guanylique )	500 mg/kg seul ou en combinaison (exprimé en tant qu'acide guanylique) <b>dans les émulsions lipidiques</b>
627	Guanylate de sodium )	
628	Guanylate de potassium )	
629	Guanylate de calcium )	
630	Acide inosinique )	
631	Inosinate de disodium )	
632	Inosinate de dipotassium )	
633	Inosinate de calcium )	
634	5'-ribonucléotides calciques )	
635	5'-ribonucléotides disodiques )	

#### 4.11 Édulcorants

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
420	Sorbitol et sirop de sorbitol )	
421	Mannitol )	
953	Isomalt )	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
965	Maltitol	)
966	Lactitol	)
967	Xylitol	)

#### 4.12 Divers

		<u>TAUX MAXIMUM</u>
290	Dioxyde de carbone	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
338	Acide orthophosphorique	<b>BPF dans les émulsions lipidiques sauf le beurre</b> <b>Conformément à la législation européenne, les phosphates, diphosphates, triphosphates et polyphosphates de Na, K, Ca et Mg peuvent aussi être utilisés 5000 mg/kg.</b>
1520	Propylène glycol	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
551	Silice amorphe	<b>3000 mg/kg dans les matières grasses à tartiner pour enduire les moules à gâteaux. Des sels peuvent aussi être utilisés conformément à la législation européenne.</b>
941	Azote	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>
942	Oxyde nitreux	<b>BPF dans les émulsions lipidiques</b>

- (1) La restriction actuelle aux émulsions lipidiques ayant une teneur en matières grasses inférieure à 41% limiterait la capacité du secteur à procurer aux consommateurs des pâtes à tartiner meilleures pour la santé (plus faibles en acides gras saturés) dans des marchés en développement et en émergence, où les matières grasses à tartiner sont une source importante d'énergie et de nutrition. Actuellement, l'industrie des matières grasses à tartiner a développé une technologie qui utilise 476 dans les matières grasses à tartiner ayant une teneur en matières grasses supérieure à 41% de matières grasses, ce qui permet d'utiliser moins de matières grasses durcies que d'habitude tout en conservant toujours une bonne stabilité du produit.
- (2) Cet additif n'est pas uniquement un émulsifiant, il s'agit aussi d'un antiéclaboussant et il devrait être autorisé pour la friture et la cuisson.