

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

CX 5/15

CL 2004/1-FO
Janvier 2004

AUX: Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les
normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables -
Demande d'observations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires**

DATE LIMITE: **30 avril 2004**

OBSERVATIONS: **Au:** Secrétaire
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires – FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome (Italie)
Télécopie: +39 (06) 5705 4593
Courriel: codex@fao.org

Copie à:
M^{me} Mary Clarke
Food Labelling and Standards Division,
Food Standards Agency,
Aviation House, 125 Kingsway, Londres,
WC2B 6NH (Royaume-Uni)
Télécopie: +44 20 7276 8193,
Courriel: mary.clarke@foodstandards.gsi.gov.uk

INTRODUCTION

1. À sa dix-huitième session, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) a approuvé (ALINORM 03/17, par. 42) les principes généraux ci-après pour la section concernant les additifs alimentaires de la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables:
 - a) la section relative aux additifs alimentaires devrait mentionner la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA);
 - b) seuls les additifs auxquels le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a attribué une DJA complète et un numéro SIN devraient pouvoir figurer dans la norme;
 - c) la section relative aux additifs alimentaires devrait donner le nom des classes fonctionnelles tel qu'il figure dans le système SIN.
2. Il a été demandé aux parties intéressées (CL 2003/7-FO) d'examiner les dispositions actuelles concernant les additifs alimentaires à l'étape 6 ainsi que les amendements proposés par le Groupe de travail spécial durant la session du Comité (ALINORM 03/17, Annexe IV). Des observations sur la lettre circulaire CL 2003/7-FO avaient été demandées avant le 31 mai 2003.
3. À sa dix-huitième session, le CCFO a également mis en place un groupe de travail électronique, présidé par les États-Unis et ouvert à tous les pays membres, chargé d'examiner les observations reçues et de préparer une version révisée de la section sur les additifs alimentaires du Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (Projet de norme) pour distribution et observations avant mars 2004.

4. Les pays membres du Codex et les organisations internationales admises au statut d'observateur ci-après ont répondu à la lettre circulaire CL 2003/7-FO et se sont montrés intéressés à se joindre au Groupe de travail électronique: Brésil, Canada, États-Unis d'Amérique, Pologne, Union européenne et la Fédération internationale des associations de la margarine.
5. Un document de travail a été établi et distribué au Groupe de travail en juillet 2003. Ce document contenait des tableaux comparant les dispositions actuelles du projet de norme relatives aux additifs alimentaires avec les dispositions correspondantes de la NGAA.
6. Sur la base des observations fournies par le Groupe de travail électronique, un deuxième document de travail a été établi et transmis au Groupe pour observations en août 2003. Ce deuxième document comprenait des tableaux révisés de projets de dispositions recommandées sur les additifs alimentaires.
7. En novembre 2003, un projet de cette lettre circulaire a été transmis au Groupe de travail électronique pour observations finales. Avec cette lettre circulaire, le Groupe termine le mandat dont l'avait chargé le Comité.

GÉNÉRALITÉS

8. L'« Avant-projet de préambule révisé à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires » (CX/FAC 03/6) résume l'élaboration de la NGAA et son organisation, donne des détails sur les critères dans le Préambule pour établir des dispositions sur les additifs alimentaires dans la NGAA, et examine les rapports entre la NGAA et les normes de produits du Codex. Des recommandations sont formulées sur la révision des sections du Manuel de procédure Codex relatives aux additifs alimentaires et sur les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales afin de les harmoniser avec le Préambule à la NGAA.
9. Le Manuel de procédure du Codex (12^{ème} éd., p. 100; 13^{ème} éd., p 96 de la version anglaise, à <ftp://ftp.fao.org/codex/PM/Manual13e.pdf>) énonce: « Lorsqu'ils élaborent des dispositions relatives aux additifs alimentaires, les comités du Codex devraient suivre les Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires [XOT 01-1972] et le Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires ». La Section 1.1 du préambule à la NGAA stipule que seuls les additifs évalués par le JECFA et dont l'utilisation dans les aliments a été jugée acceptable doivent être inclus dans la NGAA. Le texte révisé recommandé de la Section 1.2 du Préambule stipule (CX/FAC 03/6, par. 100) que:

« La présente norme [la NGAA] énonce les conditions dans lesquelles des additifs alimentaires autorisés peuvent être utilisés dans les aliments, que ceux-ci fassent ou non l'objet d'une norme Codex. L'emploi des additifs dans les aliments normalisés par le Codex est soumis aux conditions d'emploi fixées par la norme de produit et cette norme [la NGAA]. Les comités de produits du Codex qui possèdent les compétences nécessaires sont chargés d'estimer et de justifier le besoin technologique pour l'emploi des additifs dans les aliments soumis à une norme de produit ».
10. Compte tenu de ce qui précède, le Groupe de travail a élaboré des dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires (Appendice 1). Cet appendice tient compte des dispositions figurant actuellement dans le projet de norme (ALINORM 03/17, Annexe IV), des décisions de la dix-huitième session du CCFO (ALINORM 03/17, par. 42 et 46), des observations du Groupe de travail spécial à la dix-huitième session (ALINORM 03/17, Annexe IV) et des questions examinées par le Groupe de travail (voir ci-dessous).

DISPOSITIONS PROPOSÉES POUR LES ADDITIFS

11. Le tableau A de l'Appendice 1 mentionne les emplois des aromatisants. Aucun changement n'a été introduit dans le texte du projet de norme. Le tableau B de l'appendice contient toutes les autres dispositions relatives aux additifs alimentaires. Le tableau B comprend quatre colonnes: la colonne 1 donne le numéro de SIN; la colonne 2 donne les noms des additifs; la colonne 3 cite les limites maximales (LM) proposées pour l'emploi; et la colonne 4 indique le statut actuel des dispositions de la NGAA dans le processus par étapes du Codex correspondant aux LM proposées dans la colonne 3. Les LM proposées qui n'ont pas de statut dans la NGAA sont indiquées par « --- » et les dispositions correspondantes de la NGAA (LM et catégorie d'aliment) sont incluses avec leur statut. Lorsqu'une disposition a été adoptée par la Commission, cela est signalé.

12. Les noms des additifs concordent avec les principales valeurs indiquées dans la NGAA. Pour les additifs appartenant à un groupe pour lequel le JECFA a attribué une DJA (dose journalière acceptable) de groupe, le nom de groupe est utilisé dans le tableau B, par exemple phosphates, sorbates. La colonne 1, toutefois, contient les numéros SIN de tous les additifs compris dans un groupe.
13. Les valeurs du tableau B sont groupées selon les classes fonctionnelles telles qu'elles sont décrites par la Norme Codex pour les noms de catégorie et le Système international de numérotation des additifs alimentaires (XOT 04-1999). Néanmoins, la catégorie d'effets fonctionnels 4.12 (Divers), telle qu'elle est décrite dans le projet de norme, a été éliminée et les six valeurs qui y étaient inscrites ont été réattribuées correctement.
14. Les valeurs en italique dans les colonnes 1 et 2 du tableau B indiquent des additifs énumérés au tableau 3 de la NGAA (« Additifs dont l'utilisation est autorisée, dans des conditions spécifiées, conformément aux bonnes pratiques de fabrication – BPF ») qui ne figurent pas actuellement dans le projet de norme. Ces additifs (qui ne sont pas utilisés « dans des conditions spécifiées » dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA) ont été inclus dans le tableau B car ils ont des effets fonctionnels correspondant à au moins une des catégories d'effets fonctionnels décrites dans le projet de norme. Toutefois, toute décision indiquant que l'un quelconque de ces additifs devrait être éliminé du tableau B parce qu'il est technologiquement inadapté pour l'emploi dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, devrait être portée à la connaissance du Comité avec une justification complète, afin que le Comité puisse se prononcer en tout état de cause.

POINTS À CONSIDÉRER DURANT L'EXAMEN DE L'APPENDICE 1

Questions générales

15. Système de classement des aliments de la NGAA: Les catégories d'aliments de la NGAA, avec leurs descripteurs, (ALINORM 03/12A, Annexe II) ayant rapport avec le projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables sont:
 - 2.0 – Matières grasses et huiles, et émulsions grasses – Inclut tous les produits à base de matières grasses d'origine végétale, animale ou marine, ou de leurs mélanges.
 - 2.2 - Émulsions grasses essentiellement du type eau-dans-huile – Inclut tous les produits émulsifiés à l'exception des produits de remplacement des produits laitiers et desserts lactés à base de graisse.
 - 2.2.1 - Émulsions contenant au moins 80 pour cent de matières grasses - Inclut tous les produits non dégraissés. Les produits analogues à teneur réduite en matière grasse se trouvent dans la catégorie 02.2.2.
 - 2.2.1.2 - Margarine et produits similaires – La margarine est une émulsion malléable ou liquide du type eau-dans-huile, produite à partir de graisses et d'huiles comestibles.
 - 2.2.2 - Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses – Inclut les produits analogues à teneur réduite en matière grasse du beurre, de la margarine, et de leurs mélanges. Inclut les produits dérivés du beurre (par ex., « butterine », un mélange tartinable de beurre avec des huiles végétales). Inclut la minarine, une émulsion à tartiner du type eau-dans-huile produite essentiellement à partir d'eau et de graisses et d'huiles comestibles d'origine non exclusivement laitière. Inclut aussi les pâtes à tartiner d'origine laitière (produits à teneur réduite en matière grasse obtenus à partir de matière grasse laitière (par ex., graisse de lait), et d'autres pâtes à tartiner à teneur réduite en matière grasse obtenues à partir de graisses animales ou végétales (par ex., beurre trois quarts gras, margarine trois quarts gras, ou mélanges beurre-margarine trois quarts gras).

Le système de classement des aliments est hiérarchique. Une disposition concernant un additif dans une catégorie donnée s'applique à toutes ses sous-catégories, sauf indication contraire explicite. La LM pour l'additif dans la catégorie passe aux sous-catégories, sauf indication contraire. Ainsi, les dispositions pour les additifs de la catégorie 2.2 s'appliquent à tous les aliments visés dans 2.2.1, 2.2.1.2 ou 2.2.2. Du fait que le champ d'application du projet de norme (voir Sections 3.1.1 et 3.1.2) correspond aux descripteurs des catégories 2.2.1.2 et 2.2.2 (voir ci-dessus), il existe une correspondance 1:1 entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans la norme et ces deux catégories d'aliment de la NGAA.

16. Additifs groupés: Le Groupe de travail est convenu que les additifs groupés par le JECFA pourraient être représentés par une seule valeur dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme, tant qu'il existe la possibilité d'exclure les additifs individuels dont l'emploi ne peut être technologiquement justifié. Cette tâche pourrait incomber au CCFO qui fournira au CCFAC la justification technologique de ces exclusions.
17. Catégorie 4.12 (Divers): Le Groupe de travail spécial à la dix-huitième session du CCFO a recommandé d'éliminer la catégorie d'effets fonctionnels 4.12 (Divers) et de replacer les six additifs énumérés dans cette catégorie dans les catégories fonctionnelles pertinentes du Codex (ALINORM 03/17, Annexe IV). Le Groupe de travail électronique a accepté et a proposé l'introduction de la nouvelle catégorie d'antiagglomérants et de changer le nom de catégorie « Propulseur » en « Propulseur/gaz de conditionnement ». Si le Comité l'accepte, il devra en informer le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et proposer que ces comités envisagent de réviser le nom de catégories fonctionnelles du Codex « Propulseur » en « Propulseur/gaz de conditionnement ».
18. Exaltateurs d'arôme: Tous les exaltateurs d'arôme mentionnés au tableau 3 de la NGAA ont été adoptés par la Commission du Codex aux concentrations conformes aux BPF pour leur utilisation dans les aliments en général. Ces substances sont incluses dans le tableau B de l'Appendice 1. Le projet de norme actuel contient des LM numériques pour les séries de glutamates (N° SIN 620-625), guanylates (N° SIN 626-629), inosinates (N° SIN 630-633) et les ribonucléotides (N° SIN 634-635). Ces exaltateurs d'arôme, toutefois, ont été inclus dans le tableau B à des concentrations BPF afin de les harmoniser avec la NGAA.
19. Colorants: Les catégories 2.0, 2.2.1.2 et 2.2.2 de la NGAA contiennent des dispositions (Étape 6) pour plusieurs colorants ayant des DJA numériques qui tiendraient compte de leur emploi dans des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables, bien qu'ils soient mentionnés aux concentrations BPF. Un membre du Groupe de travail électronique soutient que leur acceptation permet d'innover et d'offrir des options pour utiliser ceux qui peuvent renforcer la stabilité de la couleur d'un produit plus efficacement que ne le fait une série plus limitée de colorants. Pour fournir au Comité une base pour l'examen de l'inclusion de ces colorants dans le projet de norme, le membre du Groupe de travail électronique a proposé des LM numériques pour leur emploi. Le choix a été fondé sur les LM indiquées dans la NGAA pour ces colorants dans des catégories représentant des produits ayant des applications similaires aux matières grasses tartinables et aux mélanges tartinables: 4.1.2.6 – Pâte à tartiner à base de fruits et 12.6 – Sauces et produits similaires. Au lieu d'inclure ces colorants et les LM proposées dans le tableau B de l'appendice 1, on les énumère ci-dessous:

Canthaxanthine (N° SIN 161g): 100 mg/kg

TOUS LES AUTRES - 500 mg/kg:

Rouge allura AC (N° SIN 129)	Extrait de peau de raisin (N° SIN 163(ii))
Bleu brillant FCF (N° SIN 133)	Indigotine (N° SIN 132g)
Chlorophylles, complexes cuivre (N° SIN 141(i), (ii))	Oxydes de fer (N° SIN 171(i-iii))
Érythrosine (N° SIN 127)	Riboflavines (N° SIN 101(i), (ii))
	Jaune soleil FCF (N° SIN 110)
	Tartrazine (N° SIN102).

Si le Comité reconnaît que ces colorants sont adaptés à l'emploi dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables aux LM proposées ou d'autres LM numériques, ils peuvent être ajoutés dans le tableau B.

20. Les LM dans la NGAA: Le préambule à la NGAA (Section 3.3) stipule que: « Tous les additifs alimentaires visés par les dispositions de la présente norme [la NGAA] doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, ce qui signifie que: (a) la quantité d'additif ajoutée à l'aliment ne dépasse pas celle raisonnablement nécessaire pour obtenir l'effet voulu dans l'aliment; ... ». Ainsi, une LM numérique dans la NGAA ne représente pas une dose d'emploi conforme aux BPF. La LM est la dose d'emploi la plus élevée pour qu'un additif donné ait un effet fonctionnel et considéré sans

danger par le CCFAC. La LM ne correspond pas habituellement à la dose d'emploi optimale, recommandée ou typique; il s'agit d'une limite maximale d'utilisation sans risque. La dose d'emploi optimale diffère pour chaque application de l'additif, compte tenu de la transformation de l'aliment auquel il est ajouté et de l'entreposage et de la manutention après fabrication de l'aliment par les distributeurs, les détaillants et les consommateurs.

Demande d'observations concernant des dispositions relatives à des additifs spécifiques

21. Extraits de rocou (N° SIN 160b): À sa soixante et unième session, le JECFA a révisé le statut de la DJA de « complète » à « temporaire ». Par conséquent, les dispositions relatives aux additifs pour les extraits de rocou devraient être éliminées du projet de norme, comme le Comité en est convenu (par. 1b, ci-dessus). Bien que la valeur pour l'extrait de rocou ait été conservée dans le tableau B avec les LM de la NGAA, elle a été mise entre crochets. Le Groupe de travail électronique a été informé que les extraits de rocou sont normalement utilisés dans des matières grasses tartinables jaunes dans le commerce international. Des observations sont demandées concernant les LM appropriées pour les extraits de rocou.
22. Benzoates (N° SIN 210-213) et hydroxybenzoates (N° SIN 214, 216, 218): Les benzoates sont mentionnés dans le projet de norme avec une LM de 1000 mg/kg. La NGAA contient aussi les dispositions adoptées pour l'emploi de benzoates dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (c'est-à-dire pour les catégories d'aliments 2.2.1.2 et 2.2.2 de la NGAA) à 1000 mg/kg (en tant qu'acide benzoïque). Comme les benzoates, les hydroxybenzoates sont des agents de conservation; ainsi, le Groupe de travail spécial à la dix-huitième session du CCFO a recommandé l'inclusion des dispositions pertinentes de la NGAA pour les hydroxybenzoates dans le projet de norme. Un membre du Groupe de travail électronique a fourni une brève justification pour les fonctions des deux agents de conservation et a recommandé 1000 mg/kg comme LM acceptable à la fois pour les benzoates et les hydroxybenzoates. Ces dispositions ont été incluses dans le tableau B. Des observations sont demandées sur le point de savoir si la Norme Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables devrait contenir des dispositions pour l'emploi des benzoates et des hydroxybenzoates.
23. BHT (hydroxytoluène butyle, N° SIN 321): Deux membres du Groupe de travail électronique ont appuyé la LM de 75 mg/kg pour le BHT, telle que mentionnée dans le projet de norme. La disposition proposée dans la NGAA pour le BHT dans la catégorie 2.2.1.2 est 500 mg/kg; pour la catégorie 2.2.2 elle est de 200 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile). Ces deux LM ont été insérées dans le tableau B. Le Comité devrait décider si elles sont technologiquement justifiées ou si la valeur unique de 75 mg/kg reste appropriée. Comme alternative, le Comité pourrait proposer des LM différentes de celles indiquées. Dans tous les cas, le Comité devrait aussi décider si la LM pour la catégorie 2.2.1.2 devrait être accompagnée de la mention « sur la base de la matière grasse ou de l'huile ».
24. Carotènes, légumes (N° SIN 160a(ii)): Le projet de norme mentionne « 160a(ii) Carotènes naturels. » Le système SIN du Codex cite « 160a(ii) Extraits naturels. » La NGAA mentionne « Carotènes, extraits naturels (légumes) » comme synonyme de « Carotènes, légumes. » Le Groupe de travail électronique a conclu que le projet de norme se réfère aux carotènes, légumes. Il y a lieu également de noter l'attribution du N° SIN 160a(ii) à « Carotènes, algues. » Le JECFA n'a pas attribué une DJA aux carotènes, algues.

En 1993, le JECFA a attribué une DJA « acceptable – à condition que la dose d'emploi ne dépasse pas le niveau normalement présent dans les légumes » pour carotènes, légumes. Deux membres du Groupe de travail électronique proposent une LM de 25 mg/kg, tandis qu'un autre membre considère la concentration BPF appropriée. Du fait que le projet de norme actuel mentionne « BPF, » tout comme le font les catégories de la NGAA 2.2.1.2 et 2.2.2, la valeur BPF a été introduite dans le tableau B. Des observations sont demandées fournissant une justification technologique pour limiter la LM à 25 mg/kg, pour une autre LM ou à l'appui de la concentration BPF.

25. Caroténoïdes (N° SIN 160a(i), 160e, 160f): Le JECFA a attribué aux caroténoïdes une DJA de groupe numérique. Deux membres du Groupe de travail électronique appuient une LM de 25 mg/kg, comme mentionnée dans le projet de norme actuel, tandis qu'un autre membre considère plus appropriée la

concentration BPF. Les dispositions de la NGAA dans les catégories 2.2.1.2 et 2.2.2 sont de 1000 mg/kg. Étant donné que les caroténoïdes ont une DJA numérique et que le Groupe de travail spécial à la dix-huitième session du CCFO est convenu de 1000 mg/kg, la valeur 1000 mg/kg a été insérée dans le tableau B. Des observations sont demandées fournissant une justification technologique pour limiter la LM à 25 mg/kg, pour une autre LM ou à l'appui de 1000 mg/kg.

26. Gallate de propyle (N° SIN 310): Deux membres du Groupe de travail électronique appuient la LM de 100 mg/kg, telle que mentionnée dans le projet de norme. Un membre de ce Groupe a proposé une LM de 200 mg/kg pour le gallate de propyle, utilisé seul ou en combinaison avec le BHA et le BHT. La NGAA contient les dispositions adoptées pour le gallate de propyle dans la catégorie 2.2.1.2 à 200 mg/kg et dans la catégorie 2.2.2 à 100 mg/kg. Ces dispositions ont été introduites dans le tableau B. Des observations sont demandées concernant la justification technologique pour les LM de 100 mg/kg ou 200 mg/kg de gallate de propyle dans la norme Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables. Des observations sont aussi demandées sur la nécessité de la mention « seul ou en combinaison avec le BHA et le BHT. »
27. Résine de gaïac (N° SIN 314): Deux membres du Groupe de travail électronique ont exprimé l'opinion qu'aucun besoin technique ne justifie l'emploi de cet antioxygène. Il n'est pas mentionné dans le projet de norme. Il fait toutefois partie d'une catégorie fonctionnelle utile pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables et la Commission a adopté son emploi dans les aliments de la catégorie 2.2.1 de la NGAA à une concentration de 1000 mg/kg. Par conséquent, la résine de gaïac a été incluse dans le tableau B. Des observations sont demandées sur le point de savoir si l'emploi de cet additif dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables est technologiquement justifié.
28. Citrates d'isopropyle (N° SIN 384): Cet additif (antioxygène synergiste) n'est pas mentionné dans le projet de norme. Un membre du Groupe de travail électronique a fait observer qu'il peut être utilisé dans les aliments pour protéger les vitamines. Étant donné que la Commission a adopté les dispositions de la NGAA pour l'emploi des citrates d'isopropyle dans les catégories 2.2.1.2 et 2.2.2 à 200 mg/kg, l'additif a été inclus dans le tableau B. Des observations sont demandées sur l'opportunité d'inclure la disposition pour l'emploi des citrates d'isopropyle dans la Norme Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables à la concentration de 200 mg/kg.
29. Propylène-glycol (N° SIN 1520): Le propylène-glycol, auquel une DJA numérique a été attribuée, est actuellement mentionné dans le projet de norme dans la catégorie des effets fonctionnels 4.12 (Divers) pour l'emploi à des concentrations BPF. La NGAA ne contient pas de dispositions pour son emploi dans les catégories 2.2.1.2 et 2.2.2. Le Groupe de travail électronique a été informé que le propylène-glycol pourrait devenir un composant de la margarine à la suite d'un transfert résultant de son emploi en tant que solvant de support pour les aromatisants. Il ne dispose pas d'informations sur son emploi dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables. Le propylène-glycol n'a donc pas été inclus dans le tableau B, car on ne peut dire qu'il exerce un effet technique dans la margarine et, par extrapolation, dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, en général. A moins que le Comité ne reçoive une justification d'un besoin technologique pour l'emploi du propylène-glycol dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, cette substance ne sera pas incluse dans la Norme Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.
30. Silice (N° SIN 551): Un membre du Groupe de travail électronique a noté que la silice est adaptée comme antiagglomérant pour maintenir la souplesse des matières grasses tartinables vendues en spirales ou sous une forme granulée. La silice est mentionnée dans la catégorie des effets fonctionnels 4.12 (Divers) du projet de norme avec une limite de 500 mg/kg. La catégorie « Antiagglomérants » a été incluse dans le tableau B pour tenir compte de l'effet technique de l'additif. La silice est aussi mentionnée dans le tableau 3 de la NGAA, qui a été adopté par la Commission. Les additifs énumérés au tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés aux concentrations BPF dans les aliments en général. Par conséquent, la silice est incluse dans le tableau B avec une dose d'emploi conforme aux BPF par souci de conformité avec la NGAA. Des observations sont demandées sur l'opportunité d'inclure une disposition pour l'emploi de la silice en tant qu'antiagglomérant aux concentrations BPF dans la Norme Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

31. Diacétate de sodium (N° SIN 262(ii)): Bien que cet additif ait une DJA numérique, il a une dose d'emploi BPF dans le projet de norme actuel et dans la catégorie 2.2 de la NGAA (Étape 6). Un membre du Groupe de travail électronique a proposé une LM de 1000 mg/kg pour les emplois en tant qu'agent de conservation et régulateur de l'acidité. La LM proposée a été incluse dans le tableau B dans les deux catégories fonctionnelles. Des observations sont demandées sur la LM appropriée pour le diacétate de sodium à inclure dans le projet de norme.
32. Citrate de stéaryle (N° SIN 484): Cet additif n'est pas mentionné dans le projet de norme actuel. La NGAA contient une disposition adoptée dans la catégorie 2.2.1.2 de 100 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile) pour l'emploi du citrate de stéaryle, qui peut agir comme émulsifiant et antimoussant. Un membre du Groupe de travail électronique a appuyé l'emploi du citrate de stéaryle en tant qu'agent de stabilisation d'émulsion et a accepté la LM de 100 mg/kg. L'additif figure dans le tableau B comme émulsifiant et antimoussant. Des observations sont demandées sur la justification technologique.
33. TBHQ (Butylhydroquinone tertiaire, N° SIN 319): Deux membres du Groupe de travail ont estimé que rien ne justifie sur le plan technologique l'emploi de cet additif. La NGAA contient un projet de disposition (Étape 6) pour l'insertion du TBHQ dans la catégorie 2.0 avec une LM de 200 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile). Le projet de norme contient une LM de 200 mg/kg pour le TBHQ, seul ou en combinaison avec le BHA, sans la mention supplémentaire « sur la base de la matière grasse ou de l'huile ». La disposition complète de la NGAA a été incluse dans le tableau B. Un membre du Groupe de travail a noté que le TBHQ est utile comme alternative ou comme complément à l'hydrogénation pour augmenter la résistance à l'oxydation des graisses et des huiles. Des observations supplémentaires doivent être fournies justifiant sur le plan technologique l'emploi du TBHQ en tant qu'antioxydant facultatif dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.
34. Thiodipropionates (N° SIN 388 et 389): le thiodipropionate de dilauryle (N° SIN 389), mentionné dans le projet de norme et l'acide thiodipropionique (N° SIN 388) sont regroupés comme thiodipropionates. Deux membres du Groupe de travail électronique ont exprimé l'opinion qu'il n'y avait aucun besoin technologique de ces additifs. Selon un membre du Groupe de travail, les thiodipropionates sont utilisés pour décomposer le peroxyde d'hydrogène, qui se forme durant l'oxydation des lipides, en produits finis stables; ce membre du Groupe de travail électronique a aussi appuyé la LM de 200 mg/kg. Du fait que la Commission a adopté les dispositions de la NGAA pour les thiodipropionates (catégories 2.2.1.2 et 2.2.2), les deux composés sont inclus dans le tableau B à 200 mg/kg (en tant qu'acide thiodipropionique). Le Comité souhaitera peut-être examiner les observations concernant la justification technologique pour leur emploi comme antioxydants facultatifs.

PRÉSENTATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA NORME

35. A sa dix-huitième session, le CCFO est convenu de ce qui suit (ALINORM 03/17, par. 42, 45 et 46):
 - a) La section relative aux additifs alimentaires de la Norme Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables devrait mentionner la NGAA;
 - b) Seuls les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA complète et un numéro SIN devraient pouvoir figurer dans la norme;
 - c) La section relative aux additifs alimentaires devrait donner le nom des classes fonctionnelles tel qu'il figure dans le système SIN;
 - d) Les dispositions indiquant « BPF » pour les additifs à DJA numérique devraient être éliminées de la norme et des propositions de valeurs numériques devraient être sollicitées pour confirmation ultérieure par le CCFAC;
 - e) Insérer, chaque fois que possible, les déclarations ci-après dans la section de la norme relative aux additifs alimentaires, en remplacement des additifs cités individuellement:

- i). Pour les additifs figurant dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA: Tout (effet fonctionnel) qui est utilisé dans les catégories d'aliments: 2.0, 2.2, 2.2.1, 2.2.1.2, et 2.2.2 du tableau 2 de la NGAA Codex, sous réserve de tout écart noté ci-après (à compléter).” [Note: 2.2.1 devrait être incluse dans cette déclaration dans le rapport de la dix-huitième session du CCFO.]
- ii). Pour les additifs figurant dans le tableau 3 de la NGAA: Tout (effet fonctionnel) figurant dans le tableau 3 de la NGAA du Codex. Ceux accompagnés de restrictions sont cités dans le tableau ci-après (à compléter).

36. Il est évident que le Groupe de travail électronique est parvenu à un consensus sur les points a-d dans le paragraphe précédent. Toutefois des opinions divergentes ont été exprimées quant à la présentation des dispositions relatives aux additifs alimentaires. Le Groupe a présenté les quatre options ci-après qui seront soumises au Comité pour examen:

- a) La norme pourrait citer explicitement les additifs qui ont effectivement l'effet technique recherché, comme dans le Projet de norme actuel.
Remarque: Cela aurait pour résultat une longue liste de dispositions relatives aux additifs qui sont indépendants de la NGAA. Cela pourrait être très restrictif et étouffer les innovations et minimiser les options concernant des améliorations de la qualité du produit. Cette option est également incompatible avec la voie dans laquelle la Commission s'est engagée, à savoir actualiser les normes de produits et attribuer une importance primordiale à l'élaboration de normes horizontales.
- b) A sa dix-huitième session, le Comité a accepté l'approche telle qu'elle est décrite au paragraphe 35e ci-dessus.
Remarque: Cette approche reconnaît chacune des catégories d'effets fonctionnels définies par le Comité et autorise l'inscription explicite de tout écart de la NGAA que le Comité estime nécessaire. En outre, du fait que les effets fonctionnels pour tous les additifs sont énumérés, la difficulté de déterminer l'effet fonctionnel pour les additifs énumérés au tableau 3 de la NGAA ne se présente pas. Bien que le tableau 3 ne renseigne pas sur l'effet fonctionnel, on trouve cette information dans le système SIN. Cette option pourrait conduire à l'établissement de listes négatives dans la norme, qui seraient incompatibles avec la NGAA et difficiles à rattacher à cette dernière.
- c) Le libellé du paragraphe 35e, ci-dessus, pourrait être modifié en éliminant les phrases « *sous réserve de tout écart noté ci-après (à compléter)* » et « *Ceux accompagnés de restrictions sont cités dans le tableau ci-après (à compléter).* »
Remarque: Si le Comité devait décider qu'un additif particulier mentionné dans la NGAA ne peut être technologiquement justifié pour l'emploi dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables ou qu'une LM particulière pour une disposition de la NGAA n'est pas technologiquement justifiable, le Comité peut communiquer sa décision et son évaluation au CCFA pour confirmation. Le Comité devrait tenir compte du fait que les catégories 2.2.1.2 et 2.2.2 de la NGAA ont une correspondance de 1:1 avec les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables du projet de norme. Il serait donc inutile de spécifier les écarts ou les restrictions dans la norme, comme il est envisagé dans le libellé des paragraphes 35e(i) et 35e(ii).
- d) La section sur les additifs alimentaires de la norme pourrait 1) contenir une liste des catégories fonctionnelles que le Comité juge nécessaires et 2) se référer uniquement aux catégories 2.2.1.2 et 2.2.2 de la NGAA et au tableau 3 de la NGAA.
Remarque: Cette approche est identique à l'option précédente. Mais elle est plus concise car elle ne renvoie pas aux catégories 2.0, 2.2 et 2.2.1. Il est inutile de mentionner ces catégories car les dispositions relatives aux additifs pour ces catégories s'appliquent à 2.2.1.2 et 2.2.2, à moins qu'il n'y ait des restrictions ou des limitations dans la NGAA, qui sont habituellement incluses en tant que NOTES. Cette approche suppose que les utilisateurs de la norme comprennent la structure hiérarchique du système de classement des aliments de la NGAA et la nécessité de consulter les dispositions sur les additifs dans les catégories plus vastes 2.0, 2.2 et 2.2.1 afin de prendre connaissance de toutes les dispositions relatives aux additifs contenues dans la NGAA qui s'appliquent aux matières grasses tartinables et aux mélanges tartinables.

37. Contrastant avec les options a et b, les options c et d élimineraient le besoin de procéder à des amendements périodiques à la section sur les additifs alimentaires de la Norme Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, une fois adoptée par la Commission. Seule la NGAA nécessiterait une révision pour répondre aux besoins du Comité.
38. Les options b-d offrirait plus de souplesse et de choix que l'option a en ce qui concerne l'emploi des additifs dans les catégories d'effets fonctionnels convenues et correspondraient à la thèse de la Commission selon laquelle les normes des comités de produits servent de référence aux normes générales. Reste pour toutes les options l'obligation d'utiliser des additifs conformes aux BPF et d'observer les Principes généraux du Codex pour l'utilisation des additifs alimentaires et le Préambule à la Norme générale.

RECOMMANDATIONS ET POINTS SUR LESQUELS DES OBSERVATIONS SONT SOLLICITÉES

39. Les parties souhaitant proposer des révisions au tableau B de l'Appendice 1 devraient répondre à la présente lettre circulaire en fournissant une justification technique pour chaque révision proposée, sans oublier que tout nouvel additif proposé pour inclusion doit avoir un numéro SIN, avoir été évalué par le JECFA et avoir une DJA complète (numérique ou « non spécifiée »). Pour les additifs ayant une DJA numérique, une LM numérique devrait être proposée. Les parties devraient également tenir compte des demandes d'observations concernant les dispositions relatives aux additifs spécifiques examinés aux paragraphes 21 à 34.
40. Durant sa prochaine session, le Comité, après avoir révisé le tableau B, devrait préparer un document de travail avec un tableau des dispositions convenues sur les additifs alimentaires pour la norme et le transmettre au CCFAC pour confirmation des dispositions.
41. Le Comité devrait demander que le CCFO et le CCFAC changent le nom de la catégorie fonctionnelle du Codex « Propulseur » en « Propulseur/gaz de conditionnement ».
42. Des observations sont également demandées sur la présentation de la section 4 (Additifs alimentaires) du Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, compte tenu du débat sur la section « Présentation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme, » ci-dessus, et de l'importance primordiale que la Commission continue de donner aux normes horizontales. À la trente-troisième session du CCFAC, le Secrétariat du Codex a réaffirmé (CX/FAC 01/6–2001) la priorité donnée par la Commission à l'actualisation des normes de produits existantes et au transfert des éléments sur les normes de produits dans les normes générales applicables.

Avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables

TABLEAU A.

AROMATISANTS
Les aromatisants naturels et leurs équivalents synthétiques ainsi que d'autres aromatisants synthétiques, sauf ceux qui présentent un risque de toxicité.

TABLEAU B.

NOTE 1: Un astérisque (*) placé après une valeur dans le tableau indique que l'additif ou le groupe de fonctions sont traités dans le texte de la présente lettre circulaire.

NOTE 2: Les valeurs en italique dans les colonnes 1 et 2 indiquent des additifs qui sont mentionnés dans le tableau 3 de la NGAA, mais qui ne figurent pas actuellement dans le projet de norme.

NOTE 3: Les valeurs numériques dans la colonne 3 sont fondées sur les dispositions contenues actuellement dans le projet de norme, les propositions du Groupe de travail spécial durant la dix-huitième session du CCFO (mars 2003), les propositions du Groupe de travail électronique, ou les valeurs et les principes de la NGAA. La LM proposée pour les **extraits de rocou** a été mise entre crochets du fait qu'à sa soixante et unième session, le JECFA a révisé la DJA qui est maintenant « temporaire ».

NOTE 4: Les valeurs dans la colonne 4 indiquent le statut actuel des dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires dans le processus par étapes du Codex correspondant aux LM proposées dans la colonne 3. Les LM proposées n'ayant pas de statut sont indiquées par « --- » et la disposition correspondante de la NGAA (LM et numéro de la catégorie d'aliment) est incluse dans son statut.

N° SIN	Nom de l'additif (Voir NOTE 2)	LM proposées (Voir NOTE 3)	Statut des LM dans la NGAA (Voir NOTE 4)
COLORANTS*			
160b	EXTRAITS DE ROCOU*	[100 mg/kg (2.2.1); 30 mg/kg (2.2.2) (comme bixine ou norbixine totales)]	Étape 6
<i>162</i>	<i>ROUGE DE BETTERAVE</i>	BPF	Adoptée
<i>150a</i>	<i>CARAMEL I – NATURE</i>	BPF	Adoptée
120	CARMINS	500 mg/kg	Étape 3
160a(ii)	CAROTÈNES, LÉGUMES* (Carotènes naturels)	BPF	Étape 6
160a(i), 160e, 160f	CAROTÉNOÏDES* (β -carotène; β -apo-caroténal; acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique)	1 000 mg/kg	Étape 6
<i>140</i>	<i>CHLOROPHYLLES</i>	BPF	Adoptée
100(i)	CURCUMINE	10 mg/kg (2.2.1.2) 5 mg/kg (2.2.2)	Étape 6
<i>171</i>	<i>BIOXYDE DE TITANE</i>	BPF	Adoptée
ÉMULSIFIANTS			
472a	ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	BPF	Adoptée
<i>1001</i>	<i>SELS DE CHOLINE</i>	BPF	Adoptée
472c	ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	BPF	Adoptée
472e	ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	10 000 mg/kg	Étape 6
472b	ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	BPF	Adoptée
322	LÉCITHINES	BPF	Adoptée
471	MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	BPF	Adoptée
475	ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	5 000 mg/kg	---; 20 000 mg/kg à l'étape 6 for 2.0
476	ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ (polyricinoléate polyglycérolique)	4 000 mg/kg	---; 10 000 mg/kg à l'étape 6 pour 2.2
432-436	POLYSORBATES (Esters d'acides gras de polyoxyéthylène(20) sorbitane)	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)	Étape 6

N° SIN	Nom de l'additif (Voir NOTE 2)	LM proposées (Voir NOTE 3)	Statut des LM dans la NGAA (Voir NOTE 4)
477	ESTERS DE PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	10 000 mg/kg (pour cuisson au four uniquement)	---; 20 000 mg/kg Adoptée sans mention spéciale
470	<i>SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE (AMMONIUM, CALCIUM, POTASSIUM, SODIUM)</i>	BPF	Adoptée
491-495	ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS (mono- et tristéarate; monolaurate; monopalmitate)	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)	---; 30 000 à l'étape 6 du Codex pour 2.0
481(i), 482(i)	STÉARYLE-2-LACTYLATES (Sels de sodium et de calcium)	10 000 mg/kg (seul ou en combinaison)	Étape 6
484	CITRATE DE STÉARYLE*	100 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile)	Adoptée (2.2.1.2, uniquement)
474	SACCHAROGLYCÉRIDES	10 000 mg/kg (pour cuisson au four uniquement)	Étape 6 sans mention spéciale
473	ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	10 000 mg/kg (pour cuisson au four uniquement)	Étape 6 sans mention spéciale
479	TOSOM (huile de soja oxydée par chauffage avec des mono- et diglycérides d'acides gras)	5 000 mg/kg (en émulsions grasses pour friture ou cuisson au four uniquement)	Adoptée sans mention spéciale
AGENTS DE CONSERVATION			
210-213	BENZOATES* (acide benzoïque; benzoates de sodium, de potassium et de calcium)	1 000 mg/kg (seul ou en combinaison (comme acide benzoïque))	Adoptée
282	<i>PROPIONATE DE CALCIUM</i>	BPF	Adoptée
214, 216, 218	p- HYDROXYBENZOATES * (hydroxybenzoates d'éthyle, de propyle et de méthyle)	1000 mg/kg (seuls ou en combinaison (comme acide p-hydroxybenzoïque))	Étape 6 for 2.2.1.2; 300 mg/kg (comme acide p-hydroxybenzoïque) à l'étape 6 for 2.2.2
283	<i>PROPIONATE DE POTASSIUM</i>	BPF	Adoptée
280	<i>ACIDE PROPIONIQUE</i>	BPF	Adoptée
262(ii)	DIACÉTATE DE SODIUM*	1 000 mg/kg	---; BPF à l'étape 6 pour 2.2
281	<i>PROPIONATE DE SODIUM</i>	BPF	Adoptée
200-203	SORBATES (acide sorbique; sorbates de sodium, de potassium et de calcium)	2 000 mg/kg (seuls ou en combinaison (comme acide sorbique))	1 000 mg/kg à l'étape 6 pour 2.2.1; 2 000 mg/kg Étape 6 pour 2.2.2
STABILISANTS ET ÉPAISSISSANTS			
1422	ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	BPF	Adoptée
1414	PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	BPF	Adoptée
1401	AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	BPF	Adoptée
406	AGAR-AGAR	BPF	Adoptée
400	ACIDE ALGINIQUE	BPF	Adoptée
1402	AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	BPF	Adoptée
403	ALGINATE D'AMMONIUM	BPF	Adoptée
1403	AMIDON BLANCHI	BPF	Adoptée
404	ALGINATE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
410	GOMME DE CAROUBE	BPF	Adoptée
407	CARRAGÉNANE (y compris sels de Na, K, NH ₄ ⁺ et furcellerane)	BPF	Adoptée
424	<i>CURDLAN</i>	BPF	Adoptée
1400	DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ BLANC ET JAUNE	BPF	Adoptée
1412	PHOSPHATE DE DIAMIDON	BPF	Adoptée
1405	AMIDON TRAITÉ AUX ENZYMES	BPF	Adoptée
467	<i>ÉTHYLE- HYDROXYÉTHYLE CELLULOSE</i>	BPF	Adoptée

N° SIN	Nom de l'additif (Voir NOTE 2)	LM proposées (Voir NOTE 3)	Statut des LM dans la NGAA (Voir NOTE 4)
418	GOMME GELLANE	BPF	Adoptée
422	GLYCÉROL	BPF	Adoptée
412	GOMME GUAR	BPF	Adoptée
414	GOMME ARABIQUE	BPF	Adoptée
463	HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	BPF	Adoptée
1442	PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY- PROPYLIQUE	BPF	Adoptée
464	HYDROXYPROPYL-MÉTHYLE- CELLULOSE	BPF	Adoptée
1440	AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	BPF	Adoptée
416	GOMME KARAYA	BPF	Adoptée
425	FARINE DE KONJAC	BPF	Adoptée
461	MÉTHYLE CELLULOSE	BPF	Adoptée
465	MÉTHYLE- ÉTHYLE- CELLULOSE	BPF	Adoptée
460i	CELLULOSE MICROCRISTALLINE	BPF	Adoptée
1410	PHOSPHATE DE MONOAMIDON	BPF	Adoptée
1404	AMIDON OXYDE	BPF	Adoptée
440	PECTINES (AMIDO- et NON AMIDO)	BPF	Adoptée
1413	PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	BPF	Adoptée
338; 339(i-iii); 340(i-iii); 341(i- iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv,v); 542	PHOSPHATES	5 000 mg/kg (comme P)	---; 2 200 mg/kg à l'étape 6 for 2.2.1.2 et 2.2.2
1200	POLYDEXTROSES A ET N	BPF	Adoptée
402	ALGINATE DE POTASSIUM	BPF	Adoptée
460(ii)	CELLULOSE EN POUDRE	BPF	Adoptée
407a	ALGUE EUCEUMA TRANSFORMÉE	BPF	Adoptée
405	ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	3 000 mg/kg	3 000 mg/kg à l'étape 6 pour 2.2.1, seulement
401	ALGINATE DE SODIUM	BPF	Adoptée
466	CARBOXYMÉTHYLE-CELLULOSE SODIQUE	BPF	Adoptée
1420	ACÉTATE D'AMIDON ESTÉRIFIÉ AVEC DE L'ANHYDRIDE ACÉTIQUE OU DE L'ACÉTATE DE VINYLE	BPF	Adoptée
1450	SUCCINATE OCTÉNYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	BPF	Adoptée
417	GOMME TARA	BPF	Adoptée
413	GOMME ADRAGANTE	BPF	Adoptée
415	GOMME XANTHANE	BPF	Adoptée
RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ			
260	ACIDE ACÉTIQUE GLACIAL	BPF	Adoptée
264	ACÉTATE D'AMMONIUM	BPF	Adoptée
503(i)	CARBONATE D'AMMONIUM	BPF	Adoptée
503(ii)	CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM	BPF	Adoptée
527	HYDROXYDE D'AMMONIUM	BPF	Adoptée
328	LACTATE D'AMMONIUM	BPF	Adoptée
263	ACÉTATE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
170(i)	CARBONATE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
333	CITRATES DE CALCIUM	BPF	Adoptée
578	GLUCONATE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
526	HYDROXYDE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
327	LACTATE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
352(ii)	MALATE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
529	OXYDE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
516	SULFATE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
330	ACIDE CITRIQUE	BPF	Adoptée
297	ACIDE FUMARIQUE	BPF	Adoptée
575	GLUCONO-DELTA-LACTONE	BPF	Adoptée
507	ACIDE CHLORHYDRIQUE	BPF	Adoptée
270	ACIDE LACTIQUE (L-, D- et D,L-)	BPF	Adoptée

N° SIN	Nom de l'additif (Voir NOTE 2)	LM proposées (Voir NOTE 3)	Statut des LM dans la NGAA (Voir NOTE 4)
504(i)	CARBONATE DE MAGNÉSIUM	BPF	Adoptée
580	GLUCONATE DE MAGNÉSIUM	BPF	Adoptée
504(ii)	CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	BPF	Adoptée
528	HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	BPF	Adoptée
329	LACTATE DE MAGNÉSIUM, (D,L-)	BPF	Adoptée
530	OXYDE DE MAGNÉSIUM	BPF	Adoptée
296	ACIDE MALIQUE (D,L-)	BPF	Adoptée
338; 339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv,v); 542	PHOSPHATES	5 000 mg/kg (comme P)	---; 2 200 mg/kg à l'étape 6 pour 2.2.1.2 et 2.2.2
261	ACÉTATE DE POTASSIUM	BPF	Adoptée
501(i)	CARBONATE DE POTASSIUM	BPF	Adoptée
332i	CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	BPF	Adoptée
577	GLUCONATE DE POTASSIUM	BPF	Adoptée
501(ii)	CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	BPF	Adoptée
351(i)	MALATE ACIDE DE POTASSIUM	BPF	Adoptée
525	HYDROXYDE DE POTASSIUM	BPF	Adoptée
326	LACTATE DE POTASSIUM (Solution)	BPF	Adoptée
351(ii)	MALATE DE POTASSIUM	BPF	Adoptée
515	SULFATES DE POTASSIUM	BPF	Adoptée
262(i)	ACÉTATE DE SODIUM	BPF	Adoptée
500(i)	CARBONATE DE SODIUM	BPF	Adoptée
262(ii)	DIACÉTATE DE SODIUM*	1 000 mg/kg	---; BPF à l'étape 6 pour 2.2
331(i)	CITRATE BIACIDE DE SODIUM	BPF	Adoptée
365	FUMARATES DE SODIUM	BPF	Adoptée
500(ii)	CARBONATE ACIDE DE SODIUM	BPF	Adoptée
350(j)	MALATE ACIDE DE SODIUM	BPF	Adoptée
524	HYDROXYDE DE SODIUM	BPF	Adoptée
325	LACTATE DE SODIUM (Solution)	BPF	Adoptée
350(i)j	MALATE DE SODIUM	BPF	Adoptée
500(iii)	SESQUICARBONATE DE SODIUM	BPF	Adoptée
334; 335(i,ii); 336(i,ii); 337	TARTRATES	100 mg/kg (comme acide tartrique)	---; BPF à l'étape 6 pour 2.2.2, seulement
380	CITRATES D'AMMONIUM	BPF	Adoptée
332(ii)	CITRATE TRIPOTASSIQUE	BPF	Adoptée
331(iii)	CITRATE TRISODIQUE	BPF	Adoptée
ANTIOXYDANTS			
Toutes les combinaisons gallates, BHA, et BHT; les limites pour les composants individuels ne sont pas dépassées			
300	ACIDE ASCORBIQUE	BPF	Adoptée
304, 305	ESTERS D'ASCORBYLE (palmitate d'ascorbyle; stéarate d'ascorbyle)	500 mg/kg (comme stéarate d'ascorbyle)	Adoptée
320	BHA (hydroxyanisol butyle)	200 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile- seul ou en combinaison avec TBHQ)	Étape 6 sans mention spéciale pour emploi avec TBHQ
321	BHT* (hydroxytoluène butyle)	500 mg/kg (2.2.1.2) 200 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile) (2.2.2)	Étape 6
302	ASCORBATE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
310	GALLATE DE PROPYLE*	200 mg/kg (2.2.1.2) 100 mg/kg (2.2.2)	Adoptée
1102	GLUCOSE OXYDASE (A. Niger Var.)	BPF	Adoptée
314	RÉSINE DE GAÏAC*	1 000 mg/kg (2.2.1)	Adoptée

N° SIN	Nom de l'additif (Voir NOTE 2)	LM proposées (Voir NOTE 3)	Statut des LM dans la NGAA (Voir NOTE 4)
315	ACIDE ÉRYTHORBIQUE (<i>acide isoascorbique</i>)	BPF	Adoptée
303	ASCORBATE DE POTASSIUM	BPF	Adoptée
301	ASCORBATE DE SODIUM	BPF	Adoptée
316	ÉRYTHORBATE DE SODIUM (<i>isoascorbate de sodium</i>)	BPF	Adoptée
319	TBHQ* (butylhydroquinone tertiaire)	200 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile-seul ou en combinaison avec BHA)	Étape 6 sans mention spéciale pour emploi avec BHA
388, 389	THIODIPROPIONATES (<i>acide thiodipropionique; thiodipropionate de dilauryle</i>)	200 mg/kg (comme acide thiodipropionique)	Adoptée
306, 307	TOCOPHÉROLS	500 mg/kg	Étape 6
ANTIOXYGÈNES SYNERGISTES			
385, 386	EDTA (EDTA calcio-disodique; EDTA disodique)	100 mg/kg (comme EDTA calcio-disodique anhydre)	Adoptée pour 2.2.2; 75 mg/kg (comme EDTA calcio-disodique anhydre) Adoptée pour 2.2.1.2
384	CITRATES D'ISOPROPYLE*	200 mg/kg (2.2.1.2) 100 mg/kg (2.2.2)	Adoptée
ANTIMOUSSANTS			
900a	POLYDIMÉTHYLSILOXANE	10 mg/kg (pour friture uniquement)	Adoptée (2.2.1.2, seulement) sans mention spéciale
484	CITRATE DE STÉARYLE*	100 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile)	Adoptée (2.2.1.2, seulement)
ANTIAGGLOMÉRANTS			
559	SILICATE D'ALUMINIUM	BPF	Adoptée
556	ALUMINOSILICATE DE CALCIUM (<i>synthétique</i>)	BPF	Adoptée
552	SILICATE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
553(i)	SILICATE DE MAGNÉSIUM (<i>synthétique</i>)	BPF	Adoptée
551	SILICE (amorphe)	BPF	Adoptée
554	ALUMINOSILICATE DE SODIUM	BPF	Adoptée
553(iii)	TALC	BPF	Adoptée
EXALTATEURS D'ARÔME*			
510	CHLORURE D'AMMONIUM	BPF	Adoptée
1101(iii)	BROMÉLAÏNE	BPF	Adoptée
509	CHLORURE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
623	GLUTAMATE DE CALCIUM, L-, D,L	BPF	Adoptée
629	5'- GUANYLATE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
633	5'- INOSINATE DE CALCIUM	BPF	Adoptée
634	5'- RIBONUCLÉOTIDES DE CALCIUM	BPF	Adoptée
628	5'- GUANYLATE DIPOTASSIQUE	BPF	Adoptée
632	5'- INOSINATE DE POTASSIUM	BPF	Adoptée
627	5'-GUANYLATE DISODIQUE	BPF	Adoptée
631	5'-INOSINATE DISODIQUE	BPF	Adoptée
635	5'-RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES	BPF	Adoptée
620	ACIDE GLUTAMIQUE, L-	BPF	Adoptée
626	5'- ACIDE GUANYLIQUE	BPF	Adoptée
630	5'-ACIDE INOSINIQUE	BPF	Adoptée
1104	LIPASES (<i>Sources animales</i>)	BPF	Adoptée
1104	LIPASES (<i>Aspergillus Oryzae, Var.</i>)	BPF	Adoptée
511	CHLORURE DE MAGNÉSIUM	BPF	Adoptée
625	GLUTAMATE DE MAGNÉSIUM, L-, DL-	BPF	Adoptée
624	GLUTAMATE MONOAMMONIÉ, L-	BPF	Adoptée
622	GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE, L-	BPF	Adoptée
621	GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	BPF	Adoptée
1101(ii)	PAPAÏNE	BPF	Adoptée
508	CHLORURE DE POTASSIUM	BPF	Adoptée

N° SIN	Nom de l'additif (Voir NOTE 2)	LM proposées (Voir NOTE 3)	Statut des LM dans la NGAA (Voir NOTE 4)
1101(i)	<i>PROTÉASE (A. Oryzae Var.)</i>	BPF	Adoptée
957	<i>THAUMATINE</i>	BPF	Adoptée
ÉDULCORANTS			
953	ISOMALT	BPF	Adoptée
966	LACTITOL	BPF	Adoptée
965	MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	BPF	Adoptée
421	MANNITOL	BPF	Adoptée
420	SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	BPF	Adoptée
967	XYLITOL	BPF	Adoptée
PROPULSEURS/GAZ DE CONDITIONNEMENT			
290	ANHYDRIDE CARBONIQUE	BPF	Adoptée
941	AZOTE	BPF	Adoptée
942	PROTOXYDE D'AZOTE	BPF	Adoptée
944	<i>PROPANE</i>	BPF	Adoptée