

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



# F

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 5 de l'ordre du jour

CX/MMP 06/7/10  
Octobre 2005

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Septième session

Queenstown (Nouvelle-Zélande), 27 mars — 1<sup>e</sup> avril 2006

### LISTE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES POUR LA NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations au sujet de la "Liste d'additifs alimentaires spécifiques pour la norme Codex pour les laits fermentés" sont invités à les adresser **avant le 31 janvier 2006** au : Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, New Zealand Food Safety Authority, 68 — 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, Nouvelle-Zélande (télécopie : +64 4 463 2583 ou courriel : Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz, en envoyant une copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie : + 39.06.5705.4593 ; courriel : codex@fao.org).

### RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES À INCLURE DANS LA NORME DU CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS

#### INTRODUCTION

1. À sa 6<sup>e</sup> session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) est convenu de diffuser pour observations l'avant-projet révisé de dispositions sur les additifs alimentaires à inclure dans la Norme du Codex pour les laits fermentés (Norme Codex 243-2003) (voir le document CL 2004/49-MMP). À cette même occasion, il est en outre convenu de confier à un groupe de travail dirigé par les États-Unis d'Amérique et composé de l'Allemagne, de l'Argentine, de la CE, du Danemark, de la France, de l'Espagne, de l'Inde, de l'Italie, des Pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse et de la Fédération laitière internationale, le soin de réviser la liste des additifs alimentaires en se fondant sur les observations reçues, et de la diffuser pour retour d'observations et examen à la prochaine session du Comité.<sup>1</sup>

2. Les observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2004/49-MMP sont compilées à l'Annexe 1 de ce document.

#### CADRE GENERAL

3. La section des additifs alimentaires de la Norme du Codex pour les laits fermentés (Codex Standard 243-2003) définit des classes fonctionnelles d'additifs alimentaires justifiées d'un point de vue technologique pour quatre catégories de laits fermentés : laits fermentés nature, laits fermentés aromatisés, laits fermentés nature ayant subi un traitement thermique et laits fermentés aromatisés ayant subi un traitement thermique.

<sup>1</sup> ALINORM 04/27/11, paragraphes 111-112

4. Pendant ses délibérations, le groupe de travail a examiné les observations présentées dans les délais prescrits en réponse à la lettre circulaire CL 2004/49-MMP. Il a limité son examen aux seuls additifs ayant été évalués par le Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) et auxquels un numéro SIN a été attribué par la Commission du Codex Alimentarius. Lorsqu'il a rédigé son rapport, il s'est attaché à faire référence, chaque fois que possible, aux dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Norme Codex 192).

5. Bien que le CCMMP ait précédemment approuvé l'ajout de dispositions permettant l'utilisation d'agents conservateurs dans les laits fermentés aromatisés ayant subi un traitement thermique, le groupe de travail n'a pu parvenir à un consensus au sujet des dispositions relatives à l'utilisation d'agents conservateurs dans les denrées alimentaires conformes à cette catégorie de laits fermentés.

6. Le groupe de travail a identifié des dispositions spécifiques concernant des additifs alimentaires pour lesquels des informations complémentaires sont sollicitées. Ils sont mentionnés dans les recommandations ci-dessous. Pour le cas où les informations nécessaires ne seraient pas fournies à la 7<sup>e</sup> session du CCMMP, le groupe de travail recommande au Comité d'exclure de son examen les dispositions relatives à ces additifs.

7. Les recommandations présentées dans ce rapport ne font pas l'unanimité au sein du groupe de travail. En revanche, elles attestent une tentative de parvenir à un consensus. Les différents membres du groupe de travail se réservent le droit de présenter des observations et des recommandations complémentaires au CCMMP.

## RECOMMANDATIONS

8. Le groupe de travail recommande au CCMMP d'approuver les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires en vue de leur adoption par la Commission du Codex Alimentarius.

9. Dans certains cas, le groupe de travail fait état de dispositions spécifiques sur les additifs alimentaires pour lesquelles des informations complémentaires sont sollicitées, étant entendu que si ces informations ne sont pas fournies à la 7<sup>e</sup> session du CCMMP, le Comité devrait convenir d'exclure ces dispositions de son examen.

### Recommandation 1

#### Laits fermentés (aromatisés) ayant subi un traitement thermique

10. Seuls les acides, régulateurs d'acidité, colorants, émulsifiants, rehausseurs de saveur, gaz d'emballage, stabilisants/épaississants et édulcorants utilisés dans les conditions prescrites au Tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192) peuvent être utilisés dans les laits fermentés aromatisés ayant subi un traitement thermique conforme à cette norme.

11. Les additifs alimentaires suivants peuvent également être utilisés dans les laits aromatisés fermentés ayant subi un traitement thermique.

<b>Laits fermentés (aromatisés) ayant subi un traitement thermique<sup>2</sup></b>					
# SIN	Substance	Classe fonctionnelle	LM		Observations
334 ; 335i, ii ; 336i, ii ; 337	Tartrates	Régulateur d'acidité	2,000	mg/kg	
574	Acide gluconique	Régulateur d'acidité	BPF		
100i	Curcumine	Colorant	100	mg/kg	
101i, ii	Riboflavines	Colorant	BPF		Demande de proposition de valeur numérique pour la LM
132	Indigotine	Colorant	100	mg/kg	
150b	Caramel Classe II	Colorant	150	mg/kg	
150c	Caramel Classe III	Colorant	2,000	mg/kg	
150d	Caramel Classe IV	Colorant	2,000	mg/kg	
160ai, e, f	Caroténoïdes	Colorant	100	mg/kg	
160aii	Carotène (végétal)	Colorant	600	mg/kg	
160b	Extraits de rocou	Colorant	100	mg/kg	

<sup>2</sup> L'utilisation de ces édulcorants est limitée aux boissons à base de lait et de dérivés du lait faiblement caloriques ou sans sucre ajouté.

<b>Laits fermentés (aromatisés) ayant subi un traitement thermique <sup>2</sup></b>					
<b># SIN</b>	<b>Substance</b>	<b>Classe fonctionnelle</b>	<b>LM</b>		<b>Observations</b>
432-436	Polysorbates	Émulsifiant	3,000	mg/kg	Demande de justification pour l'utilisation des polysorbates en tant qu'émulsifiant
473	Sucroesters d'acides gras	Émulsifiant	5,000	mg/kg	
474	Sucroglycérides	Émulsifiant	5,000	mg/kg	
475	Esters polyglycériques d'acides gras	Émulsifiant	2,000	mg/kg	
950	Potassium d'acésulfame	Édulcorant, Rehausseur de saveur	1,000	mg/kg	Demande de justification pour cette LM
951	Aspartame	Édulcorant, Rehausseur de saveur	3,000	mg/kg	Demande de justification pour cette LM
952	Cyclamates	Édulcorant	250	mg/kg	
954	Saccharine	Édulcorant	100	mg/kg	Demande de justification pour cette LM
955	Sucralose	Édulcorant	400	mg/kg	
956	Alitame	Édulcorant	100	mg/kg	
961	Neotame	Édulcorant	BPF		Demande de proposition de valeur numérique pour la LM
962	Aspartame-acésulfame	Édulcorant	1,100	mg/kg	Demande de justification pour cette LM

## Recommandation 2

### Laits fermentés (nature) ayant subi un traitement thermique

12. Les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés dans les laits fermentés nature ayant subi un traitement thermique.

<b>Laits fermentés (nature) ayant subi un traitement thermique</b>					
<b># SIN</b>	<b>Substance</b>	<b>Classe fonctionnelle</b>	<b>LM</b>		<b>Observations</b>
260	Acide acétique glacial	Régulateur d'acidité	BPF		
270	Acide lactique (L-)	Régulateur d'acidité	BPF		
290	Dioxyde de carbone	Gaz d'emballage	BPF		
296	Acide malique (DL-)	Régulateur d'acidité	BPF		
326	Lactate de potassium	Régulateur d'acidité	BPF		
327	Lactate de calcium	Régulateur d'acidité	BPF		
330	Acide citrique	Régulateur d'acidité	BPF		
331i	Citrate de sodium dihydraté	Régulateur d'acidité Stabilisant	BPF		
331iii	Citrate de sodium	Régulateur d'acidité Stabilisant	1,500	mg/kg	
332i	Dihydrogéné-citrate de potassium	Régulateur d'acidité Stabilisant	BPF		
332ii	Citrate tripotassique	Régulateur d'acidité Stabilisant	BPF		
338 ; 339i-iii ; 340i-iii ; 341i-iii ; 342i, ii ; 343ii, iii 450i, iii, v, vi ; 451i, ii ; 452i, ii, iv, v ; 542	Phosphates	Régulateur d'acidité	200	mg/kg	
355-357, 359	Adipates	Régulateur d'acidité	BPF		Demande de proposition de valeur numérique pour la LM et de justification de l'utilisation des adipates comme régulateur d'acidité.

<b>Laits fermentés (nature) ayant subi un traitement thermique</b>					
<b># SIN</b>	<b>Substance</b>	<b>Classe fonctionnelle</b>	<b>LM</b>		<b>Observations</b>
500ii	Carbonate de sodium	Régulateur d'acidité	1,500	mg/kg	
504i	Carbonate de magnésium	Régulateur d'acidité	BPF		
504ii	Bicarbonate de magnésium	Régulateur d'acidité	BPF		
507	Acide hydrochlorique	Régulateur d'acidité	BPF		
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur d'acidité	BPF		
574	Acide gluconique	Régulateur d'acidité	BPF		
575	Glucono delta-Lactone	Régulateur d'acidité	BPF		
941	Azote	Gaz d'emballage	BPF		
400	Acide alginique	Stabilisant Épaississant	5,000 mg/kg seuls ou en combinaison.		
401	Alginate de sodium	Stabilisant Épaississant			
402	Alginate de potassium	Stabilisant Épaississant			
403	Alginate d'ammonium	Stabilisant Épaississant			
404	Alginate de calcium	Stabilisant Épaississant			
406	Agar-agar	Stabilisant Épaississant	5,000	mg/kg	
407	Carraghénane	Stabilisant Épaississant	5,000	mg/kg	
407a	Algue Euchema traitée	Stabilisant Épaississant	5,000	mg/kg	
410	Gomme de caroube	Stabilisant Épaississant	5,000	mg/kg	
412	Gomme de guar	Stabilisant Épaississant	5,000	mg/kg	
413	Gomme de tragacathe	Stabilisant Épaississant	BPF		
414	Gomme arabique	Stabilisant Épaississant	5,000	mg/kg	
415	Gomme de xanthane	Stabilisant Épaississant	5,000	mg/kg	
417	Gomme de tara	Stabilisant Épaississant	BPF		
418	Gomme gellane	Stabilisant Épaississant	BPF		
440	Pectines (amidopectines et autres)	Stabilisant Épaississant	10,000	mg/kg	
461	Méthylcellulose	Stabilisant Épaississant	BPF		
463	Hydroxypropyl-cellulose	Stabilisant Épaississant	BPF		
464	Hydroxypropylméthyl cellulose	Stabilisant Épaississant	BPF		
465	Méthyléthylcellulose	Stabilisant Épaississant	BPF		
466	Carboxyméthylcellulose	Stabilisant Épaississant	BPF		
470	Sels d'acides myristiques, palmitiques et stéariques (Ca, K, Na)	Stabilisant	BPF		
471	Mono- et Di-diglycérides	Stabilisant	5,000	mg/kg	
472a	Esters d'acides acétiques et d'acides	Stabilisant	BPF		

Laits fermentés (nature) ayant subi un traitement thermique					
# SIN	Substance	Classe fonctionnelle	LM		Observations
	gras de glycérol				
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	Stabilisant	BPF		
472b	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol	Stabilisant	BPF		
1200	Polydextrose	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg	
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg	
1401	Amidon traité à l'acide	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg	
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg	
1403	Amidon blanchi	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg	
1404	Amidon oxydé	Épaississant	50,000	mg/kg	
1405	Amidon traité aux enzymes	Épaississant	50,000	mg/kg	
1410	Phosphate de mono-amidons	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg	
1412	Phosphate de diamidon	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Épaississant	50,000	mg/kg	
1420	Acétate d'amidon	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg	
1422	Adipate de diamidon acétylé	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg	
1440	Amidon hydroxypropyle	Épaississant	50,000	mg/kg	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg	

### Recommandation 3

#### Laits fermentés (aromatisés)

13. Seuls les acides, régulateurs d'acidité, colorants, émulsifiants, rehausseurs de saveur, gaz d'emballage, stabilisants, édulcorants et épaississants utilisés dans les conditions prescrites au Tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192) peuvent être utilisés dans les laits fermentés aromatisés conformes à cette norme.

14. Les additifs alimentaires suivants peuvent également être utilisés dans les laits fermentés aromatisés.

Laits fermentés (aromatisés) <sup>3</sup>					
# SIN	Substance	Classe fonctionnelle	LM		Observations
262ii	Diacétate de sodium	Régulateur d'acidité	BPF		Demande de proposition de valeur numérique pour la LM
334 ; 335i, ii ; 336i, ii ; 337	Tartrates	Régulateur d'acidité Stabilisant	2,000	mg/kg	

<sup>3</sup> L'utilisation de ces édulcorants est limitée aux boissons à base de lait et de dérivés du lait faiblement caloriques ou sans sucre ajouté.

Laits fermentés (aromatisés) <sup>3</sup>					
# SIN	Substance	Classe fonctionnelle	LM		Observations
574	Acide gluconique	Régulateur d'acidité	BPF		
120	Carmins	Colorant	150	mg/kg	
132	Indigotine	Colorant	150	mg/kg	
150b	Caramel Classe II	Colorant	150	mg/kg	
150c	Caramel Classe III	Colorant	2,000	mg/kg	
150d	Caramel Classe IV	Colorant	2,000	mg/kg	
160ai, e, f	Caroténoïdes	Colorant	100	mg/kg	
160aii	Carotène (végétal)	Colorant	600	mg/kg	
160b	Extraits de rocou	Colorant	100	mg/kg	
163ii	Extrait de pellicule de raisin	Colorant	100	mg/kg	
432-436	Polysorbates	Émulsifiant	3,000	mg/kg	Demande de justification pour l'utilisation des polysorbates comme émulsifiant
472e	Esters d'acides diacétyltartariques et d'acides gras de glycérol	Émulsifiant Stabilisant	10,000	mg/kg	
473	Sucroesters d'acides gras	Émulsifiant	5,000	mg/kg	
474	Sucrodiglycérides	Émulsifiant	5,000	mg/kg	
950	Potassium d'acésulfame	Édulcorant Rehausseur de saveur	500	mg/kg	
951	Aspartame	Édulcorant Rehausseur de saveur	BPF		Demande de proposition de valeur numérique pour la LM
952	Cyclamates	Édulcorant	250	mg/kg	
954	Saccharine	Édulcorant	200	mg/kg	Demande de justification pour cette LM
955	Sucralose	Édulcorant	BPF		Demande de proposition de valeur numérique pour la LM
956	Alitame	Édulcorant	100	mg/kg	
961	Neotame	Édulcorant	BPF		Demande de proposition de valeur numérique pour la LM
962	Aspartame-acésulfame	Édulcorant	1,100	mg/kg	Demande de justification pour cette LM

#### Recommandation 4

##### Laits fermentés (nature)

15. Les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés dans les laits fermentés nature.

Laits fermentés (nature) <sup>4</sup>				
# SIN	Substance	Classe Fonctionnelle	LM	
331iii	Citrate trisodique	Stabilisant	1500	mg/kg
334 ; 335i, ii ; 336i, ii ; 337	Tartrates	Stabilisant	BPF	
338 ; 339i-iii ; 340i-iii ; 341i-iii ; 342i, ii ; 343ii, iii ; 450i, iii, v, vi ; 451i, ii ; 452i, ii, iv, v ; 542	Phosphates	Stabilisant	2,200	mg/kg

<sup>4</sup> « L'utilisation des stabilisants et des épaississants, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison. »

Laits fermentés (nature) <sup>4</sup>				
# SIN	Substance	Classe Fonctionnelle	LM	
401	Alginate de sodium	Stabilisant Épaississant	BPF	
405	Alginate de propylène-glycol	Épaississant	5,000	mg/kg
406	Agar-agar	Stabilisant Épaississant	5,000	mg/kg
407	Carraghénane	Stabilisant Épaississant	5,000	mg/kg
407a	Algue Euchema traitée	Stabilisant Épaississant	5,000	mg/kg
410	Gomme de caroube	Stabilisant Épaississant	BPF	
412	Gomme de guar	Stabilisant Épaississant	BPF	
415	Gomme de xanthane	Stabilisant Épaississant	BPF	
416	Gomme de karaya	Stabilisant Épaississant	200	mg/kg
417	Gomme de tara	Épaississant	BPF	
418	Gomme gellane	Épaississant	BPF	
425	Farine de Konjac	Épaississant	BPF	
440	Pectines (amidopectines et autres)	Stabilisant Épaississant	BPF	
466	Carboxyméthylcellulose	Stabilisant Épaississant	BPF	
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg
1401	Amidon traité à l'acide	Épaississant	50,000	mg/kg
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg
1403	Amidon blanchi	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg
1404	Amidon oxydé	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg
1405	Amidon traité aux enzymes	Épaississant	50,000	mg/kg
1410	Phosphate de mono-amidons	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg
1412	Phosphate de diamidon	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Épaississant	50,000	mg/kg
1420	Acétate d'amidon	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg
1422	Adipate de diamidon acétylé	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg
1440	Amidon hydroxypropyle	Épaississant	50,000	mg/kg
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Stabilisant Épaississant	50,000	mg/kg

**Observations présentées en réponse à la lettre circulaire CL 2004/49-MMP**

Observations présentées par l'Argentine, l'Australie, Cuba, la République tchèque, la Communauté européenne, le Japon, la Malaisie, le Nigéria, la Suisse et les États-Unis d'Amérique

***Observations générales***

---

**ARGENTINE**

Nous suggérons de supprimer l'expression « n'ayant pas subi de traitement thermique » des tableaux 1 et 2, étant donné que la notion de « **lait fermenté** » implique que l'aliment n'a pas subi de traitement thermique (CODEX STAN 243-2003).

Lorsque plusieurs effets fonctionnels sont indiqués pour le même additif et que des limites différentes leur sont assignées, nous suggérons d'indiquer la limite maximale pour chacun des effets fonctionnels.

***Stabilisants***

Nous suggérons de limiter l'utilisation des **tartrates** pour toutes les sous-catégories, car il s'agit d'additifs auxquels une DJA a été attribuée ; leur utilisation conformément aux BPF n'est pas autorisée (CAC/STAN 192-1995, Rév. 5 (2004) – Tableau 3).

Des limites différentes sont spécifiées dans les diverses sous-catégories pour l'utilisation des **phosphates**. Rien ne permet de justifier ces différences ; par ailleurs, les limites proposées sont parfois élevées. La DJA pour ces additifs, exprimée en phosphore, est de 70 mg/kg de poids corporel. Nous suggérons d'exprimer cette limite en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

En cas d'ajout de sels – et plusieurs d'entre eux sont autorisés au titre des BPF avec le même effet fonctionnel – nous suggérons d'indiquer leur liste complète s'ils sont utilisés dans le traitement de ces produits.

Nous suggérons d'ajouter la mention **Acidifiant** pour les additifs qui ont cet effet fonctionnel en plus d'être des régulateurs d'acidité, étant donné que les acidifiants ont été autorisés par la Norme pour les laits fermentés.

**AUSTRALIE**

Certains additifs dotés de niveaux conformes aux BPF dans les tableaux de la lettre circulaire CL 2004/49-MMP ont également une DJA qui leur a été attribuée par le JECFA ; les utilisateurs (l'industrie, les pouvoirs publics) doivent donc envisager de fixer une limite numérique maximale pour le cas où le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants exclurait les BPF pour ces additifs.

Les additifs appartenant au groupe des sorbitanes (491-2) et des polyoxyéthylènes (433-436) sont très semblables ; de plus, d'autres ont été réglementés sous des noms différents en tant qu'adjuvants de fabrication. L'Australie suggère qu'ils soient tous considérés comme additifs pour les laits fermentés.

La bromélaïne (1101iii) figure à l'Annexe 1. L'Australie est favorable à son inclusion. Toutefois, les dispositions du Codex (et celles de l'Australie) sur l'étiquetage autorisent sa déclaration en tant qu'enzyme (1101) ou en tant que protéase (1101). Compte tenu de la situation en matière d'étiquetage, nous suggérons que toutes les protéases, voire toutes les enzymes dotées d'un numéro SIN, soient incluses dans la liste même si elles ne sont généralement pas utilisées dans les produits à base de lait fermenté.

Les agents de gonflement ne sont généralement pas utilisés dans les produits à base de lait fermenté ; toutefois, la réglementation australienne les autorise de manière générale dans tous les aliments transformés étant donné qu'ils ne présentent pas de risque « sanitaire ».

**CUBA**

S'agissant de la liste d'additifs, nous sommes d'avis que :

L'utilisation d'agents conservateurs n'est pas justifiée dans les produits ayant subi un traitement thermique. Nous n'approuvons pas l'utilisation des sulfites. L'utilisation des additifs devrait être justifiée au plan technologique.



**REPUBLIQUE TCHEQUE**

Compte tenu des pratiques des producteurs de laits fermentés en République tchèque, nous présentons ci-dessous notre position sur la Liste d'additifs alimentaires spécifiques pour la Norme Codex pour les produits à base de lait fermenté CL 2004/49 — MMP :

Liste des additifs alimentaires

La Liste d'additifs alimentaires spécifiques pour la Norme Codex pour les produits à base de lait fermenté est plus exhaustive que celle utilisée en République tchèque.

Yaourts nature à base de lait fermenté

Les yaourts nature à base de lait fermenté et les produits analogues sont fabriqués (quand cela est technologiquement justifié) avec les ingrédients suivants :

- a) lait en poudre ou poudres de lactosérum
- b) amidon modifié E 1422, E 1442
- c) gélatine alimentaire.

L'ajout de b) et c), essentiellement dans les yaourts à basses calories, permet d'obtenir la consistance requise.

Stabilisants et épaississants

Utilisés dans les produits aromatisés fermentés :

Carraghénane E 407, 5 000 mg/kg max.  
Gomme de caroube E 410, BPF  
Gomme de guar E 412, BPF  
Gomme de xanthane E 415, BPF  
Pectines E 440, BPF  
Adipate de diamidon acétylé E 1422, BPF  
Hydroxypropyl phosphate de diamidon E 1442, BPF

Émulsifiants

Mono – et diglycérides d'acides gras E 471, BPF  
Esters d'acides gras E 472 b, f, BPF

Colorants

Curcumine E 100, 150 mg/kg max.  
Carmins E 120, 150 mg/kg  
Caramel colorant E 159c, 2 000 mg/kg  
Caramel colorant E 150d, 2 000 mg/kg  
Caroténoïdes E 160 ai, e, f, 200 mg/kg  
Carotènes E 160 aii, BPF  
Rouge de betterave E 162, BPF  
Anthocyane E 163 (conformément au CA 163 ii « Extrait de pellicule de raisin » seulement)

Édulcorants

Potassium d'acésulfame E 950, 1 000 mg/kg max.  
Aspartame E 951, 3 000 mg/kg max.  
Cyclamates E 952, 250 mg/kg  
Saccharine E 954, 200 mg/kg  
Sucralose E 955, 400 mg/kg

Gaz d'emballage

Dioxyde de carbone E 290, BPF  
Azote E 950, BPF (si nécessaire).

**JAPON**

Additifs alimentaires recommandés ne figurant pas dans la lettre circulaire CL2004/49-MMP pour les laits fermentés (Japon)

Classe fonctionnelle	# SIN	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale autorisée		Identification des produits utilisant ces additifs			
					Pas de traitement thermique		Traitement thermique	
					Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés
Colorant	160c	OLÉORÉSINES DE PAPRIKA	500	mg/kg		X		X
Colorant	160d	LYCOPÈNE	500	mg/kg		X		X
Colorant	163i	ANTOCYANINES		BPF		X		X
Édulcorant	420	SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL		BPF		X		X
Édulcorant	421	MANNITOL		BPF		X		X
Édulcorant	953	ISOMALTITOL		BPF		X		X
Émulsifiant	322	LÉCITHINE	1	g/kg		X		X
Émulsifiant	410	GOMME DE CAROUBE		BPF		X		X
Émulsifiant	415	GOMME DE XANTHANE		BPF		X		X
Émulsifiant	440	PECTINES		BPF		X		X
Émulsifiant	472b	ESTERS D'ACIDES LACTIQUES ET D'ACIDES GRAS DE GLYCÉROL		BPF		X		X
Rehausseur de saveur	459	BÉTA-CYCLODEXTRINE	0-5	mg/kg/jour (DJA)		X		X
Rehausseur de saveur	968	ERYTHRITOL		BPF		X		X
Acide	270	ACIDE LACTIQUE		BPF		X	X	X
Acide	296	ACIDE MALIQUE (DL-)		BPF		X	X	X
Acide	297	ACIDE FUMARIQUE		BPF		X	X	X
Acide	300	ACIDE ASCORBIQUE		BPF		X	X	X
Acide	325	LACTATE DE SODIUM		NON SPÉCIFIÉ		X	X	X
Acide	330	ACIDE CITRIQUE		BPF		X	X	X
Acide	331iii	CITRATE TRISODIQUE		BPF		X	X	X
Acide	334	L (+) — ACIDE TARTARIQUE	0-30	mg/kg/jour (DJA)		X	X	X
Acide	574	ACIDE GLUCONIQUE		NON SPÉCIFIÉ		X	X	X
Régulateur d'acidité	296	ACIDE MALIQUE (DL-)		BPF		X	X	X
Régulateur d'acidité	301	ASCORBATE DE SODIUM		BPF		X	X	X
Régulateur d'acidité	327	LACTATE DE CALCIUM		BPF		X	X	X
Régulateur d'acidité	330	ACIDE CITRIQUE		BPF		X	X	X
Régulateur d'acidité	331	SODIUM CITRATE		BPF		X	X	X
Régulateur d'acidité	331iii	CITRATE TRISODIQUE		BPF		X	X	X
Régulateur d'acidité	350ii	MALTATE DE SODIUM DL		BPF		X	X	X
Régulateur d'acidité	450iii	PYROPHOSPHATE DE TÉTRASODIUM		MTDI 70		X	X	X
Régulateur d'acidité	500ii	CARBONATE DE SODIUM	1.5	g/kg		X	X	X
Stabilisant	460i	CELLULOSE MICROCRISTALLINE		NON SPÉCIFIÉ	X	X	X	X
Stabilisant	460ii	CELLULOSE EN POUDRE		BPF	X	X	X	X
Stabilisant	509	CHLORURE DE SODIUM		NON SPÉCIFIÉ	X	X	X	X
Stabilisant	900a	POLYDIMÉTHYLE SILOXANE	50	mg/kg	X	X	X	X

Classe fonctionnelle	# SIN	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale autorisée		Identification des produits utilisant ces additifs			
					Pas de traitement thermique		Traitement thermique	
					Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés
Épaississant	417	GOMME DE TARA	BPF		X	X	X	X
Épaississant	418	GOMME CELLANE	BPF		X	X	X	X
Épaississant	340i	PHOSPHATE MONOPOTASSIQUE	8800	mg/kg	X	X	X	X
Épaississant	340ii	PHOSPHATE BIPOASSIQUE	8800	mg/kg	X	X	X	X
Épaississant	340iii	PHOSPHATE TRIPOTASSIQUE	8800	mg/kg	X	X	X	X
Épaississant	1414	PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	BPF		X	X	X	X
Agent conservateur	306	TOCOPHÉROLS MIXTES NATURELS	BPF					X
Agent conservateur	307	D-ALPHA-TOCOPHÉROL	BPF					X
Agent conservateur	307b	TOCOPHÉROLS CONCENTRÉS MIXTES	BPF					X
Agent conservateur	307c	DL-ALPHA-TOCOPHÉROL	BPF					X

## NIGERIA

Aucun pays africain n'était représenté dans le groupe de travail animé par les États-Unis d'Amérique. L'Afrique étant un important consommateur de produits à base de lait fermenté, nous pensons qu'elle aurait dû y être représentée, ce qui lui aurait conféré la transparence, la crédibilité et l'acceptabilité attendues de toute norme internationale.

La classification des additifs alimentaires utilisés dans les laits fermentés doit être conforme aux dispositions adoptées par le Codex pour garantir la protection des consommateurs et faciliter le dépistage et la répression des pratiques frauduleuses et la mise en œuvre des normes de sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Par ailleurs, les effets secondaires et les marges de sécurité des différents additifs n'ont pas été précisés ou définis.

Il y a lieu en outre de s'inquiéter du coût des additifs examinés : les pays en développement seront-ils en mesure d'accéder à ces additifs à un prix raisonnable ? Si tel n'est pas le cas, les répercussions commerciales négatives sur les échanges internationaux de laits fermentés pour les pays en développement sont évidentes compte tenu des obstacles complémentaires qui seront ainsi générés dans le commerce international.

Enfin, nous apprécierions d'être informés de l'évolution de ces questions.

## SUISSE

### Attribution d'une classe fonctionnelle erronée

Attribution d'une classe fonctionnelle erronée à différents additifs qui ne sont donc pas autorisés dans les laits fermentés :

# SIN	Substance	Classe fonctionnelle selon l'évaluation du JECFA
181	ACIDE TANNIQUE	clarifiant, aromatisant, exhausteur de goût
342i	PHOSPHATE MONOAMMONIQUE	Tampon, agent de conditionnement des pâtes, agent levant
365	FUMARATE DE SODIUM	rehausseur de saveur, tampon, acidifiant
541i	PHOSPHATE ACIDE D'ALUMINIUM SODIQUE	Agent levant
636	MALTOL	aromatisant
900	POLYDIMÉTHYL SILOXANE	agent antimoussant, agent antimottant

### Additifs à supprimer

541 ii est uniquement considéré comme un émulsifiant et non comme un régulateur d'acidité. À notre connaissance, il n'est pas utilisé dans les laits fermentés.

542 est considéré comme un émulsifiant, agent antimottant, un agent de rétention d'eau et un agent séquestrant. En conséquence, il semble très improbable qu'il soit utilisé dans les laits fermentés.

342 ii phosphate monoacide d'ammonium : à notre connaissance, il n'est pas utilisé dans les laits fermentés.

1101 iii : la bromélaïne est une protéinase or, l'utilisation de protéinases dans les produits laitiers peut provoquer une amertume. En conséquence, la Suisse propose de supprimer la bromélaïne de la liste des additifs pour les laits fermentés, en particulier pour les laits fermentés n'ayant pas subi un traitement thermique après fermentation.

Par ailleurs, la Suisse est d'avis que les colorants ci-dessous doivent être supprimés compte tenu de leur faible DJA, de leur effet allergisant potentiel et de la possibilité de leur substituer d'autres colorants :

SIN #	Substance
102	TARTRAZINE
104	JAUNE DE QUINOLEINE
110	JAUNE ORANGE
120	CARMINS
122	AZORUBINE
123	AMARANTE
124	PONCEAU 4R
128	ROUGE 2G
129	ROUGE ALLURA AC
133	BLEU BRILLANT FCF
151	NOIR BRILLANT
155	BRUN HT
160b	EXTRAITS DE ROCOU
161g	CANTHAXANTHINE

### *Laits fermentés (nature) n'ayant pas subi un traitement thermique*

#### COMMUNAUTE EUROPEENNE

La Communauté européenne est d'avis qu'aucun additif alimentaire n'est nécessaire dans les laits fermentés natures non traités thermiquement. Par conséquent, elle n'approuve aucun des additifs alimentaires de la liste.

#### JAPON

Additifs alimentaires recommandés ne figurant pas dans la lettre circulaire CL2004/49-MMP pour les laits fermentés (Japon)

Les ajouts et les nouveaux additifs recommandés sont indiqués dans la colonne de droite.

# SIN	Classe fonctionnelle	Non de l'additif alimentaire	Limite maximale	Observation
460i	Stabilisant	CELLULOSE MICROCRISTALLINE	NON SPÉCIFIÉE	Nouveau
460ii	Stabilisant	CELLULOSE EN POUDRE	BPF	Nouveau
509	Stabilisant	CHLORURE DE SODIUM	NON SPÉCIFIÉE	Nouveau
900a	Stabilisant	POLYDIMÉTHYLE SILOXANE	50 mg/kg	Nouveau
417	Épaississant	GOMME DE TARA	BPF	Nouveau
418	Épaississant	GOMME CELLANE	BPF	Nouveau
340i	Épaississant	PHOSPHATE MONOPOTASSIQUE	8800 mg/kg	Ajout
340ii	Épaississant	PHOSPHATE BIPOTASSIQUE	8800 mg/kg	Ajout
340iii	Épaississant	PHOSPHATE TRIPOTASSIQUE	8800 mg/kg	Ajout
1414	Épaississant	PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	BPF	Nouveau

**MALAISIE**

La Malaisie propose d'ajouter l'acide lactique SIN 270 et l'acide citrique SIN 330 utilisés conformément aux BPF, étant donné que ces deux acides sont utilisés comme régulateur d'acidité dans les laits fermentés (nature) n'ayant pas subi un traitement thermique.

Le tableau pour les laits fermentés (nature) n'ayant pas subi un traitement thermique devrait préciser que l'utilisation de stabilisants et d'épaississants « si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison ».

**SUISSE**

La Suisse souhaite signaler que certains additifs sont parfois mentionnés plusieurs fois dans le même tableau avec différentes concentrations maximales d'utilisation (par exemple : 338, 339i-iii, 340i-iii... ; 8 800 mg/kg ou 10,500 mg/kg). Une seule concentration doit être conservée. Dans le calcul de la concentration maximale appropriée, il convient de tenir compte de la DJA ainsi que des autres sources de l'élément de base des additifs. Exemple : la teneur en phosphore du SIN 442 doit être comprise dans la DJA pour les phosphates (338, 339 etc.).

**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Les États-Unis d'Amérique sont favorables aux stabilisants et aux épaississants proposés.

***Laits fermentés (aromatisés) n'ayant pas subi un traitement thermique*****AUSTRALIE**

La concentration maximale d'utilisation indiquée pour les phosphates (338 ; 339i-iii ; 340i-iii ; 341i-iii ; 342i, ii ; 343ii, iii ; 450i, iii, v, vi ; 451i, ii ; 452i, ii, iv, v ; 542) est de 8 800 mg/kg et de 10 500 mg/kg. L'Australie souhaite avoir des explications sur ces différences de concentration.

La législation australienne autorise l'utilisation des additifs alimentaires suivants qui ne figurent pas dans la liste :

<b>SIN #</b>	<b>Classe fonctionnelle</b>	<b>Substance</b>	<b>LM</b>
103	Colorant	ALCANNA (&ALCANNINE)	BPF
141	Colorant	CHLOROPHYLLES, COMPLEXES CUIVRIQUES	BPF
160c	Colorant	OLEORESINES DE PAPRIKA	BPF
160d	Colorant	LYCOPENE	BPF
161a	Colorant	FLAVOXANTHINE	BPF
161b	Colorant	LUTEINE	BPF
161c	Colorant	KRYPTOXANTHINE	BPF
161d	Colorant	RUBIXANTHINE	BPF
161e	Colorant	VIOLAXANTHINE	BPF
161f	Colorant	RHODOXANTHINE	BPF
164	Colorant	SAFRAN, CROCÉTINE, CROCINE	BPF
261	Régulateur d'acidité	ACETATE DE POTASSIUM OU DIACÉTATE	BPF
262	Régulateur d'acidité	ACETATES DE SODIUM	BPF
264	Régulateur d'acidité	ACETATES D'AMMONIUM	BPF
322	Émulsifiant	LECITHINE	BPF
325	Régulateur d'acidité, agent de gonflement	LACTATE DE SODIUM	BPF
326	Régulateur d'acidité, agent de gonflement	LACTATE DE POTASSIUM	BPF
327	Régulateur d'acidité	LACTATE DE CALCIUM	BPF
328	Régulateur d'acidité	LACTATE D'AMMONIUM	BPF
329	Régulateur d'acidité	LACTATE DE MAGNESIUM	BPF
330	Régulateur d'acidité	ACIDE CITRIQUE	BPF
333	Régulateur d'acidité, stabilisant	ACIDE TARTARIQUE	BPF
349	Régulateur d'acidité	MALATE D'AMMONIUM	BPF
350	Régulateur d'acidité	MALATES DE SODIUM	BPF
351	Régulateur d'acidité	MALATES DE POTASSIUM	BPF
352	Régulateur d'acidité	MALATES DE CALCIUM PAR EXEMPLE 352I, 352II	BPF
353	Régulateur d'acidité	ACIDE MÉTATARTRIQUE	BPF
366	Régulateur d'acidité	FUMARATE DE POTASSIUM	BPF
367	Régulateur d'acidité	FUMARATE DE CALCIUM	BPF

SIN #	Classe fonctionnelle	Substance	LM
368	Régulateur d'acidité	FUMARATE D'AMMONIUM	BPF
381	Régulateur d'acidité	CITRATE D'AMMONIUM ET DE FER	BPF
409	Épaississant, agent stabilisant	ARABINOGALACTANE	BPF
420	Édulcorant, émulsifiant	SORBITOL	BPF
421	Édulcorant	MANNITOL	BPF
422	Édulcorant	GLYCÉRINE	BPF
472a	agent stabilisant	ESTERS D'ACIDES ACETIQUES ET D'ACIDES GRAS DE GLYCEROL	BPF
472c	agent stabilisant	ESTERS D'ACIDES CITRIQUES ET D'ACIDES GRAS DE GLYCEROL	BPF
481	Émulsifiant, agent stabilisant	LACTYLATE DE SODIUM	BPF
482	Émulsifiant, agent stabilisant	LACTYLATE DE CALCIUM	BPF
518	agent raffermissant	SULFATE DE MAGNESIUM	BPF
577	agent raffermissant	GLUCONATE DE POTASSIUM	BPF
953	Édulcorant	ISOMALT	BPF
957	Également rehausseur de saveur	THAUMATINE	BPF
961	Édulcorant	NEOTAME	BPF
962	Édulcorant	ASPARTAME-ACÉSULPHAME	1 100 mg/kg
1105	Agent conservateur	LYSOZYME	BPF
1405	Agent stabilisant, épaississant	AMIDONS TRAITES AUX ENZYMES	BPF

La législation australienne autorise l'utilisation des additifs alimentaires suivants conformément aux BPF (sans spécifier de limites maximales) :

SIN #	Substance	LM
100	CURCUMINS	BPF
120	CARMINS	BPF
150a, b, c, d	CARAMELS	BPF
160a, e, f	CAROTÈNES, B-APO-8'-CAROTÉNAL, ESTER METHYLIQUE OU ETHYLIQUE D'ACIDE BETA-APO-8'-CAROTENOÏQUE	BPF
163	ANTHOCYANINES (DONT LES EXTRAITS DE PELLICULE DE RAISIN ET DE RAISIN SEC)	BPF
334, 335, 336, 337	TARTRATES	BPF
338-343	PHOSPHATES	BPF
355, 357	ADIPATES	BPF
405	ALGINATE DE PROPYLENE-GLYCOL	BPF
432-436	POLYSORBATES	BPF
442	PHOSPHATIDES D'AMMONIUM	BPF
450-452	PHOSPHATES	BPF
472e	ESTERS D'ACIDES DIACETYLTARTARIQUES ET D'ACIDES GRAS DE GLYCEROL	BPF
473	SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	BPF
477	ESTERS DE PROPYLENE GLYCOL D'ACIDES GRAS	BPF
481	LACTY-LACTATES DE SODIUM	BPF
482	LACTY-LACTATES DE CALCIUM	BPF
491 & 492	ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	BPF
900a	POLYDIMÉTHYL SILOXANE	BPF
951	ASPARTAME	BPF
955	SUCRALOSE	BPF

## COMMUNAUTE EUROPEENNE

La CE n'approuve pas l'utilisation de ces colorants dans les laits fermentés du fait de leur faible DJA.	123 amarante, 127 érythrosine, 128 rouge 2G, 161g canthaxantine
La CE ne soutient pas cette utilisation, le propylène glycol n'étant pas un colorant mais un support d'arômes. Par conséquent, il peut être présent dans le lait fermenté mais seulement en tant que support.	1520 propylène glycol
Cet additif n'est pas inclus dans la NGAA. Il conviendrait de vérifier si le JECFA a évalué son innocuité ; si ce n'est pas le cas, il ne devrait pas figurer dans la liste.	383 glycérophosphate de calcium
La CE doute de l'utilité de ces additifs alimentaires dans les laits fermentés aromatisés non traités thermiquement.	338 à 452 et 542 phosphates, 405 alginate de propylène glycol, 425 farine de konjac, 442 acide phosphatidique, sels d'ammonium, 476 esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifiés, 541i phosphates d'aluminium et de sodium, 900a diméthylpolysiloxane

## JAPON

Additifs alimentaires recommandés ne figurant pas dans la lettre circulaire CL2004/49-MMP pour les laits fermentés (Japon)

Les ajouts et les nouveaux additifs recommandés sont indiqués dans la colonne de droite.

# SIN	Classe fonctionnelle	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale		Observation
160c	Colorant	OLÉORÉSINES DE PAPRIKA	500	mg/kg	Nouveau
160d	Colorant	LYCOPÈNE	500	mg/kg	Nouveau
163i	Colorant	ANTOCYANINES		BPF	Nouveau
420	Édulcorant	SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL		BPF	Nouveau
421	Édulcorant	MANNITOL		BPF	Nouveau
953	Édulcorant	ISOMALTITOL		BPF	Nouveau
322	Émulsifiant	LÉCITHINE	1	g/kg	Nouveau
410	Émulsifiant	GOMME DE CAROUBE		BPF	Ajout
415	Émulsifiant	GOMME DE XANTHANE		BPF	Ajout
440	Émulsifiant	PECTINES		BPF	Ajout
472b	Émulsifiant	ESTERS D'ACIDES LACTIQUES ET D'ACIDES GRAS DE GLYCÉROL		BPF	Ajout
459	Rehausseur de saveur	BÉTA-CYCLODEXTRINE	0-5	mg/kg/jour (DJA)	Nouveau
968	Rehausseur de saveur	ÉRYTHRITOL		BPF	Ajout
270	Régulateur d'acidité	ACIDE LACTIQUE		BPF	Nouveau
296	Régulateur d'acidité	ACIDE MALIQUE (DL-)		BPF	Nouveau
297	Régulateur d'acidité	ACIDE FUMARIQUE		BPF	Nouveau
300	Régulateur d'acidité	ACIDE ASCORBIQUE		BPF	Nouveau
301	Régulateur d'acidité	ASCORBATE DE SODIUM		BPF	Nouveau
325	Régulateur d'acidité	LACTATE DE SODIUM		NON SPÉCIFIÉE	Nouveau
327	Régulateur d'acidité	LACTATE DE CALCIUM		BPF	Nouveau
330	Régulateur d'acidité	ACIDE CITRIQUE		BPF	Nouveau
331	Régulateur d'acidité	CITRATE DE SODIUM		BPF	Nouveau
331iii	Régulateur d'acidité	CITRATE TRISODIQUE		BPF	Ajout
350ii	Régulateur d'acidité	MALTATE DE SODIUM DL		BPF	Nouveau
500ii	Régulateur d'acidité	CARBONATE DE SODIUM	1.5	g/kg	Nouveau
574	Régulateur d'acidité	ACIDE GLUCONIQUE		NON SPÉCIFIÉE	Nouveau
460i	Stabilisant	CELLULOSE MICROCRISTALLINE		NON SPÉCIFIÉE	Ajout
460ii	Stabilisant	CELLULOSE EN POUDRE		BPF	Ajout
509	Stabilisant	CHLORURE DE SODIUM		NON SPÉCIFIÉE	Nouveau

# SIN	Classe fonctionnelle	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale		Observation
900a	<b>Stabilisant</b>	POLYDIMÉTHYLE SILOXANE	50	mg/kg	Ajout
340i	<b>Épaississant</b>	PHOSPHATE MONOPOTASSIQUE	8800	mg/kg	Ajout
340ii	<b>Épaississant</b>	PHOSPHATE BIPOTASSIQUE	8800	mg/kg	Ajout
340iii	<b>Épaississant</b>	PHOSPHATE TRIPOTASSIQUE	8800	mg/kg	Ajout

## MALAISIE

La Malaisie propose d'ajouter l'acide lactique SIN 270 et l'acide citrique SIN 330 conformément aux BPF, étant donné que ces deux acides sont utilisés comme régulateur d'acidité dans les laits fermentés (aromatisés) n'ayant pas subi un traitement thermique.

La Malaisie est favorable à la liste d'additifs alimentaires figurant à l'Annexe 1 pour les laits fermentés (nature et aromatisés) ayant subi un traitement thermique ou non.

## ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

À quelques exceptions près, les États-Unis d'Amérique sont globalement favorables aux colorants, édulcorants, émulsifiants, rehausseurs de saveur, acides, régulateurs d'acidité, stabilisants, épaississants et aux gaz d'emballage.

### Colorants

Compte tenu d'interrogations pendantes sur leur sécurité sanitaire, nous ne sommes pas favorables à l'inclusion des additifs suivants : jaune de quinoléine (104), azorubine (122), amarante (123), Ponceau 4R (124), rouge 2G (128), chlorophylles (140), Chlorophylles, complexes cuivrées (141i, 141ii), noir brillant PN (151), brun HT (155), extrait de pellicule de raisins (163ii) et oxydes de fer (172i, 172ii, 172iii). Nous recommandons que le CCMMP exclut dorénavant ces colorants de l'examen des additifs à inclure dans cette norme.

Notons par ailleurs que pour être utilisés dans de bonnes conditions de sécurité dans les denrées alimentaires en vente aux États-Unis d'Amérique, les colorants ci-dessous doivent être certifiés par lots par la Food and Drug Administration: tartrazine (jaune No. 5 FD & C), jaune orangé (jaune No. 6 FD & C), érythrosine (rouge No. 3 FD & C), rouge allura AC (No. 40 FD & C Rouge), indigotine (bleu No. 2 FD & C), bleu brillant FCF (bleu No. 1 FD & C) et Vert solide FCF (vert No. 3 FD & C).

Nous constatons que le propylène-glycol (152) est porté sur la liste en tant que colorant, ce qui est incorrect. Selon le système SIN du Codex, le propylène-glycol est utilisé comme humidifiant, mouillant ou agent dispersant, des classes fonctionnelles dont aucune n'est incluse dans la norme (CX/MMP 04/6/10). Nous recommandons que le CCMMP exclut dorénavant le propylène-glycol de l'examen des additifs à inclure dans cette norme.

Le JECFA n'a pas attribué de DJA complète au tartrate de calcium (354) ni au glycérophosphate de calcium (383). En conséquence, nous recommandons que le CCMMP exclut dorénavant ces additifs de son examen.

Il semble que l'unique mention de l'acide adipique (355) soit une erreur puisque cet acide est déjà couvert par les dispositions concernant les adipates (355-357, 359). Nous recommandons donc de supprimer la mention à l'acide adipique, et d'examiner cet acide dans le cadre des dispositions concernant les adipates.

Le JECFA a révisé les spécifications identitaires des esters d'acides diacétyltartariques et d'acides gras de glycérol (472e) pour y inclure les esters mixés acétiques et tartriques d'acides gras de glycérol (472f). La CCA a ultérieurement annulé le numéro SIN 472f. Nous recommandons donc que le CCMMP supprime toutes les dispositions relatives au 472f.

Les États-Unis d'Amérique ne sont pas favorables à l'inclusion de dispositions relatives à l'utilisation des cyclamates (952). Aux États-Unis, l'utilisation des cyclamates dans les denrées alimentaires est spécifiquement interdite en raison de craintes liées à leur sécurité sanitaire. Nous recommandons en conséquence que le CCMMP exclut dorénavant les cyclamates de cette norme.



**Laits fermentés (nature) ayant subi un traitement thermique****ARGENTINE**Stabilisants

Étant donné que l'utilisation de **polydextrose** (SIN 1200) est autorisée conformément aux BPF et qu'aucune DJA n'a été fixée pour le **maltitol** (SIN 965) et le **xylitol** (SIN 967) compte tenu de leur effet laxatif au-delà d'une certaine concentration, nous suggérons de réexaminer leur nécessité réelle au plan technologique et, le cas échéant, de fixer leurs conditions d'utilisation.

Émulsifiants

L'utilisation d'émulsifiants n'est pas autorisée pour cette sous-catégorie de laits fermentés. Nous suggérons de supprimer les **mono-et diglycérides** (SIN 471) et les **sels d'acides myristiques, palmitiques et stéariques** (SIN 470) de la liste des additifs.

Régulateurs d'acidité

L'utilisation de **malate de calcium** (SIN 352ii) et d'**adipates** (SIN 357 et 359) doit être limitée à cette sous-catégorie car leur utilisation conformément aux BPF n'est pas autorisée (CCA/STAN 192-1995, Rév. 5 (2004) – Tableau 3).

L'**acide citrique** (SIN 330) est mentionné deux fois. Nous suggérons de l'inclure conformément aux BPF à moins qu'il ne soit justifié au plan technologique de spécifier une autre limite d'utilisation ne figurant pas dans le document.

**COMMUNAUTE EUROPEENNE**

La CE doute de l'utilité de ces additifs alimentaires dans les laits fermentés naturels traités thermiquement.	405 alginate de propylène glycol, 425 farine de konjac, 442 acide phosphatidique, sels d'ammonium, 334, 335i, ii, 336i, ii, 337 tartrates, 470 sels d'acide oléique, 471 mono- et diglycérides d'acides gras, 472a esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol 472b esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol, 472c esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol, 472e ester diacétyl-tartrique et d'acides gras de glycérol, 472f esters d'acide tartrique, acétique et d'acides gras de glycérol, 965 maltitol, 967 xylitol, 1200 polydextrose
--	--

**JAPON**

Additifs alimentaires recommandés ne figurant pas dans la lettre circulaire CL2004/49-MMP pour les laits fermentés (Japon)

Les ajouts et les nouveaux additifs recommandés sont indiqués dans la colonne de droite.

# SIN	Classe fonctionnelle	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale autorisée		Observation
300	Régulateur d'acidité	ACIDE ASCORBIQUE	BPF		Nouveau
301	Régulateur d'acidité	ASCORBATE DE SODIUM	BPF		Nouveau
325	Régulateur d'acidité	LACTATE DE SODIUM	NON SPÉCIFIÉE		Nouveau
327	Régulateur d'acidité	LACTATE DE CALCIUM	BPF		Nouveau
331	Régulateur d'acidité	CITRATE DE SODIUM	BPF		Nouveau
350ii	Régulateur d'acidité	MALTATE DE SODIUM DL	BPF		Nouveau
500ii	Régulateur d'acidité	CARBONATE DE SODIUM	1.5	g/kg	Nouveau
574	Régulateur d'acidité	ACIDE GLUCONIQUE	NON SPÉCIFIÉE		Nouveau
460i	Stabilisant	CELLULOSE MICROCRISTALLINE	NON SPÉCIFIÉE		Nouveau
460ii	Stabilisant	CELLULOSE EN POUDRE	BPF		Nouveau
509	Stabilisant	CHLORURE DE SODIUM	NON SPÉCIFIÉE		Nouveau
900a	Stabilisant	POLYDIMÉTHYLE SILOXANE	50	mg/kg	Nouveau
340i	Épaississant	PHOSPHATE MONOPOTASSIQUE	8800	mg/kg	Ajout
340ii	Épaississant	PHOSPHATE BIPOTASSIQUE	8800	mg/kg	Ajout
340iii	Épaississant	PHOSPHATE TRIPOTASSIQUE	8800	mg/kg	Ajout

**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Les États-Unis d'Amérique sont prêtes à appuyer les acides, régulateurs d'acidité, stabilisants, épaississants et gaz d'emballage proposés.

***Laits fermentés (aromatisés) ayant subi un traitement thermique*****ARGENTINE**

Nous souhaiterions obtenir des précisions sur l'**acide tannique** (SIN 181) car on ne sait pas précisément quel est l'effet fonctionnel de ce produit.

***Épaississants / Stabilisants***

L'utilisation de **glycérophosphate de calcium** (SIN 383) devrait être limitée à cette sous-catégorie étant donné que son utilisation selon les BPF n'est pas autorisée (CCA/STAN 192-1995, Rév. 5 (2004) – Tableau 3).

Bien que l'utilisation de **polydextrose** (SIN 1200) soit autorisée conformément aux BPF et qu'aucune DJA n'ait été fixée pour le **maltitol** (SIN 965), le **lactitol** (SIN 966) et le **xylitol** (SIN 967) compte tenu de leur effet laxatif au-delà d'une certaine concentration, nous suggérons de réexaminer leur nécessité réelle au plan technologique et, le cas échéant, de fixer leurs conditions d'utilisation.

***Colorants***

Nous suggérons de réviser l'autorisation d'utilisation et les limites proposées pour les colorants énumérés ci-dessous, compte tenu de la nécessité technologique de leur utilisation ; en effet, les limites proposées sont parfois élevées, tandis que certains colorants inclus dans la liste ont une DJA très faible et pourraient être remplacés par d'autres.

**Tartrazine** (SIN 102)

**Jaune de quinoléine** (SIN 104)

**Amarante** (SIN 123)

**Érythrosine** (SIN 127)

**Rouge 2 G** (SIN 128)

**Noir brillant**(SIN 151)

**Brun HT** (SIN 155)

**Canthaxanthine** (SIN 161g)

**Extrait de pellicule de raisin** (SIN 163ii)

**Oxydes de fer** (SIN 172 i,ii)

Par ailleurs, l'utilisation des colorants énumérés ci-dessous devrait, selon nous, être limitée à ces sous-catégories étant donné que leur utilisation selon les BPF n'est pas autorisée (CCA/STAN 192-1995, Rév. 5 (2004) – Tableau 3).

**Riboflavines** (SIN 101 i,ii)

**Carotène (végétal)** (SIN 160 aii)

**Canthaxanthine** (SIN 160g)

Nous suggérons de supprimer le **propylène-glycol** (SIN 1520) qui n'est pas un agent colorant. Il sert d'humidifiant, un effet fonctionnel qui n'a pas été autorisé pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).

***Régulateurs d'acidité***

L'**acide phosphorique** (SIN 338) ne correspond pas à la classe fonctionnelle dans laquelle il est mentionné. Nous suggérons de l'inclure dans la classe fonctionnelle des acidifiants.

L'**acide adipique** (SIN 355) est mentionné deux fois. Selon nous, l'utilisation de cet acide et des **adipates** (SIN 357 et 359) et du **tartrate de calcium** devrait être limitée à cette sous-catégorie étant donné que son utilisation selon les BPF n'est pas autorisée (CCA/STAN 192-1995, Rév. 5 (2004) – Tableau 3).

***Émulsifiants***

L'utilisation de la **cellulose** (SIN 460) devrait être limitée à cette sous-catégorie étant donné que son utilisation selon les BPF n'est pas autorisée (CCA/STAN 192-1995, Rév. 5 (2004) – Tableau 3).

**Les esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol** (SIN 472a) et des **esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol** (SIN 472c) ne figurent pas dans ces sous-catégories pour les laits fermentés. Rien ne justifie leur suppression et nous suggérons de les inclure dans la liste.

#### Agents conservateurs

L'utilisation des **sulfites** (SIN 220 - 228) dans ces produits n'est pas justifiée au plan technologique. Nous suggérons de réexaminer leur situation étant donné que d'autres additifs permettent d'obtenir les mêmes effets.

Nous suggérons d'envisager l'exclusion des **p-Hydroxybenzoates** (SIN 214 – 216 – 218) compte tenu de leurs très faibles DJA.

Nous suggérons d'inclure une seule fois **l'acide acétique et les sels associés** (SIN 260 - 263) en indiquant tous les effets fonctionnels technologiquement justifiés pour ces sous-catégories.

En ce qui concerne **l'acide sorbique et les sels associés** (SIN 220 - 233), nous signalons une nouvelle fois que l'utilisation d'agents conservateurs dans les laits fermentés produits selon les BPF n'est pas justifiée au plan technologique.

#### COMMUNAUTE EUROPEENNE

La CE n'approuve pas l'utilisation de ces colorants dans les laits fermentés du fait de leur faible DJA.	123 amarante 127 érythrosine, 128 rouge 2G, 161g canthaxantine
La CE n'approuve pas cette utilisation, le propylène glycol n'étant pas un colorant mais un support d'arômes. Par conséquent, il peut être présent dans le lait fermenté mais seulement en tant que support.	1520 propylène glycol
La CE doute de l'utilité de cette utilisation et fait remarquer que l'acide tannique n'est pas examiné dans la NGAA étant donné qu'il est principalement utilisé en tant qu'auxiliaire technologique (clarifiant).	181 acide tannique
La CE doute de l'utilité de ces agents de conservation dans les produits traités thermiquement.	200-203 sorbates, 210-213 benzoates, 214-218 p-hydroxybenzoates, 220 – 228, 539 sulfites, 234 nisine, 280-283 acide propionique
Cet additif n'est pas inclus dans la NGAA. Il conviendrait de vérifier si le JECFA a évalué son innocuité; si ce n'est pas le cas, il ne devrait pas figurer dans la liste.	383 glycérophosphate de calcium
La CE doute de l'utilité de ces additifs alimentaires dans les laits fermentés aromatisés traités thermiquement.	338 à 452 et 542 phosphates, 405 alginate de propylène glycol, 425 farine de konjac, 442 acide phosphatidique, sels d'ammonium, 471 mono- et diglycérides d'acides gras, 472a esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol, 472b esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol, 472c esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol, 472e ester diacétyl-tartrique et d'acides gras de glycérol, 472f esters d'acide tartrique, acétique et d'acides gras de glycérol, 476 esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifiés, 477 esters du propylène-glycol des acides gras, 481i, 482i stearoyl-2-lactylates, 541i phosphates d'aluminium et de sodium, 900a diméthylpolysiloxane

**JAPON**

Additifs alimentaires recommandés ne figurant pas dans la lettre circulaire CL2004/49-MMP pour les laits fermentés (Japon)

Les ajouts et les nouveaux additifs recommandés sont indiqués dans la colonne de droite.

# SIN	Classe fonctionnelle	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale		Observation
160c	Colorant	OLÉORÉSINES DE PAPRIKA	500	mg/kg	Nouveau
160d	Colorant	LYCOPÈNE	500	mg/kg	Nouveau
163i	Colorant	ANTOCYANINES		BPF	Nouveau
420	Édulcorant	SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL		BPF	Nouveau
421	Édulcorant	MANNITOL		BPF	Nouveau
953	Édulcorant	ISOMALTITOL		BPF	Nouveau
322	Émulsifiant	LÉCITHINE	1	g/kg	Nouveau
410	Émulsifiant	GOMME DE CAROUBE		BPF	Ajout
415	Émulsifiant	GOMME DE XANTHANE		BPF	Ajout
440	Émulsifiant	PECTINES		BPF	Ajout
472b	Émulsifiant	ESTERS D'ACIDES LACTIQUES ET D'ACIDES GRAS DE GLYCÉROL		BPF	Ajout
459	Rehausseur de saveur	BÉTA-CYCLODEXTRINE	0-5	mg/kg/jour(DJ A)	Nouveau
968	Rehausseur de saveur	ERYTHRITOL		BPF	Ajout
270	Régulateur d'acidité	ACIDE LACTIQUE		BPF	Nouveau
296	Régulateur d'acidité	ACIDE MALIQUE (DL-)		BPF	Nouveau
297	Régulateur d'acidité	ACIDE FUMARIQUE		BPF	Nouveau
300	Régulateur d'acidité	ACIDE ASCORBIQUE		BPF	Nouveau
301	Régulateur d'acidité	ASCORBATE DE SODIUM		BPF	Nouveau
325	Régulateur d'acidité	LACTATE DE SODIUM		NON SPÉCIFIÉE	Nouveau
327	Régulateur d'acidité	LACTATE DE CALCIUM		BPF	Nouveau
330	Régulateur d'acidité	ACIDE CITRIQUE		BPF	Nouveau
331	Régulateur d'acidité	SODIUM CITRATE		BPF	Nouveau
331iii	Régulateur d'acidité	CITRATE TRISODIQUE		BPF	Ajout
350ii	Régulateur d'acidité	MALTATE DE SODIUM DL		BPF	Nouveau
500ii	Régulateur d'acidité	CARBONATE DE SODIUM	1.5	g/kg	Nouveau
574	Régulateur d'acidité	ACIDE GLUCONIQUE		NON SPÉCIFIÉE	Nouveau
460i	Stabilisant	CELLULOSE MICROCRISTALLINE		NON SPÉCIFIÉE	Ajout
460ii	Stabilisant	CELLULOSE EN POUDRE		BPF	Ajout
509	Stabilisant	CHLORURE DE SODIUM		NON SPÉCIFIÉE	Nouveau
900a	Stabilisant	POLYDIMÉTHYLE SILOXANE	50	mg/kg	Ajout
340i	Épaississant	PHOSPHATE MONOPOTASSIQUE	880 0	mg/kg	Ajout
340ii	Épaississant	PHOSPHATE BIPOTASSIQUE	880 0	mg/kg	Ajout
340iii	Épaississant	PHOSPHATE TRIPOTASSIQUE	880 0	mg/kg	Ajout
306	Agent conservateur	TOCOPHÉROLS MIXTES NATURELS		BPF	Nouveau
307	Agent conservateur	D-ALPHA-TOCOPHÉROL		BPF	Nouveau
307b	Agent conservateur	TOCOPHÉROLS CONCENTRÉS MIXTES		BPF	Nouveau
307c	Agent conservateur	DL-ALPHA-TOCOPHÉROL		BPF	Nouveau

## ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

À quelques exceptions près, les États-Unis d'Amérique sont globalement favorables aux colorants, édulcorants, émulsifiants, rehausseurs de saveur, acides, régulateurs d'acidité, gaz d'emballage, agents conservateurs, stabilisants et épaississants.

### Colorants

Compte tenu d'interrogations pendantes sur leur sécurité sanitaire, nous ne sommes pas en faveur de l'inclusion des additifs suivants : jaune de quinoléine (104), azorubine (122), amarante (123), Ponceau 4R (124), rouge 2G (128), chlorophylles (140), Chlorophylles, complexes cuivriques (141i, 141ii), noir brillant PN (151), brun HT (155), extrait de pellicule de raisins (163ii) et oxydes de fer (172i, 172ii, 172iii). Nous recommandons que le CCMMP exclut dorénavant ces colorants de l'examen des additifs à inclure dans cette norme.

Notons par ailleurs que pour être utilisés dans de bonnes conditions de sécurité dans les denrées alimentaires en vente aux États-Unis d'Amérique, les colorants ci-dessous doivent être certifiés par lots par la Food and Drug Administration: tartrazine (jaune No. 5 FD & C), jaune orangé (jaune No. 6 FD & C), érythrosine (rouge No. 3 FD & C), rouge allura AC (No. 40 FD & C Rouge), indigotine (bleu No. 2 FD & C), bleu brillant FCF (bleu No. 1 FD & C) et vert solide FCF (vert No. 3 FD & C).

Nous constatons que le propylène-glycol (152) est porté sur la liste en tant que colorant, ce qui est incorrect. Selon le système SIN du Codex, le propylène-glycol est utilisé comme humidifiant, mouillant ou agent dispersant, des classes fonctionnelles dont aucune n'est incluse dans la norme (CX/MMP 04/6/10). Nous recommandons que le CCMMP exclut dorénavant le propylène-glycol de l'examen des additifs à inclure dans cette norme.

Les États-Unis d'Amérique ne sont pas favorables à l'utilisation d'agents conservateurs dans les laits fermentés. En conséquence, nous recommandons que le CCMMP exclut tous les agents conservateurs (sorbates, benzoates, hydroxybenzoates, sulfites, nisine, acétates de potassium et acétate de sodium) de son examen en vue de cette norme.

Le JECFA n'a pas attribué de DJA complète au tartrate de calcium (354) ni au glycérophosphate de calcium(383). En conséquence, nous recommandons que le CCMMP exclut dorénavant ces additifs de son examen.

Il semble que l'unique mention de l'acide adipique (355) soit une erreur puisque cet acide est déjà couvert par les dispositions concernant les adipates (355-357, 359). Nous recommandons donc de supprimer la mention à l'acide adipique, et d'examiner cet acide dans le cadre des dispositions concernant les adipates.

Le JECFA a révisé les spécifications identitaires des esters d'acides diacétyltartariques et d'acides gras de glycérol (472e) pour y inclure les esters mixés acétiques et tartriques d'acides gras de glycérol (472f). La CCA a ultérieurement annulé le numéro SIN 472f. Nous recommandons donc que le CCMMP supprime toutes les dispositions relatives au 472f.

Les États-Unis d'Amérique ne sont pas favorables à l'inclusion de dispositions relatives à l'utilisation des cyclamates (952). Aux États-Unis, l'utilisation des cyclamates dans les denrées alimentaires est spécifiquement interdite en raison de craintes liées à leur sécurité sanitaire. Nous recommandons en conséquence que le CCMMP exclut dorénavant les cyclamates de cette norme.

### Laits fermentés (nature)

---

## ARGENTINE

### Épaississants / Stabilisants

Étant donné que l'utilisation d'**alginate de propylène-glycol** (SIN 405) selon les BPF n'est pas autorisée, nous suggérons de fixer une concentration d'utilisation maximale pour cette sous-catégorie (CCA/STAN 192-1995, Rév. 5 (2004) – Tableau 3).

À la section 4 – Additifs alimentaires de la Norme du Codex pour les laits fermentés, l'utilisation des **stabilisants** et des **épaississants**, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison. Nous proposons de le mentionner par souci de complétude et de conformité avec la norme susvisée.

Bien que l'utilisation de **polydextrose** (SIN 1200) soit autorisée conformément aux BPF et qu'aucune DJA n'ait été fixée pour le **maltitol** (SIN 965) et le **xylitol** (SIN 967) compte tenu de leur effet laxatif au-delà d'une certaine concentration, nous suggérons de réexaminer leur nécessité réelle au plan technologique et, le cas échéant, de fixer leurs conditions d'utilisation.

#### Émulsifiants

L'utilisation des émulsifiants n'est pas autorisée pour cette sous-catégorie de laits fermentés. Nous suggérons de supprimer les **mono-et diglycérides** (SIN 471) de la liste des additifs.

#### Laits fermentés (aromatisés)

---

##### **ARGENTINE**

Nous souhaiterions obtenir des précisions sur l'**acide tanique** (SIN 181) car on ne sait pas précisément quel est l'effet fonctionnel de ce produit.

#### Épaississants / Stabilisants

L'utilisation de **glycérophosphate de calcium** (SIN 383) devrait être limitée à cette sous-catégorie étant donné que son utilisation selon les BPF n'est pas autorisée (CCA/STAN 192-1995, Rév. 5 (2004) – Tableau 3).

Bien que l'utilisation de **polydextrose** (SIN 1200) soit autorisée conformément aux BPF et qu'aucune DJA n'ait été fixée pour le **maltitol** (SIN 965), le **lactitol** (SIN 966) et le **xylitol** (SIN 967) compte tenu de leur effet laxatif au-delà d'une certaine concentration, nous suggérons de réexaminer leur nécessité réelle au plan technologique et, le cas échéant, de fixer leurs conditions d'utilisation.

#### Colorants

Nous suggérons de réviser l'autorisation d'utilisation et les limites proposées pour les colorants énumérés ci-dessous, compte tenu de la nécessité technologique de leur utilisation ; en effet, les limites proposées sont parfois élevées, tandis que certains colorants inclus dans la liste ont une DJA très faible et pourraient être remplacés par d'autres.

**Tartrazine** (SIN 102)

**Jaune de quinoléine** (SIN 104)

**Amarante** (SIN 123)

**Érythrosine** (SIN 127)

**Rouge 2 G** (SIN 128)

**Noir brillant**(SIN 151)

**Brun HT** (SIN 155)

**Canthaxanthine** (SIN 161g)

**Extrait de pellicule de raisin** (SIN 163ii)

**Oxydes de fer** (SIN 172 i,ii)

Par ailleurs, l'utilisation des colorants énumérés ci-dessous devrait, selon nous, être limitée à ces sous-catégories étant donné que leur utilisation selon les BPF n'est pas autorisée (CCA/STAN 192-1995, Rév. 5 (2004) – Tableau 3).

**Riboflavines** (SIN 101 i,ii)

**Carotène (végétal)** (SIN 160 aii)

**Canthaxanthine** (SIN 160g)

Nous suggérons de supprimer le **propylène-glycol** (SIN 1520) qui n'est pas un agent colorant. Il sert d'humidifiant, un effet fonctionnel qui n'a pas été autorisé pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).

#### Régulateurs d'acidité

L'**acide phosphorique** (SIN 338) ne correspond pas à la classe fonctionnelle dans laquelle il est mentionné. Nous suggérons de l'inclure dans la classe fonctionnelle des acidifiants.

**L'acide adipique** (SIN 355) est mentionné deux fois. Selon nous, l'utilisation de cet acide et des **adipates** (SIN 357 et 359) et du **tartrate de calcium** devrait être limitée à cette sous-catégorie étant donné que son utilisation selon les BPF n'est pas autorisée (CCA/STAN 192-1995, Rév. 5 (2004) – Tableau 3).

#### Émulsifiants

L'utilisation de la **cellulose** (SIN 460) devrait être limitée à cette sous-catégorie étant donné que son utilisation selon les BPF n'est pas autorisée (CCA/STAN 192-1995, Rév. 5 (2004) – Tableau 3).

**Les esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol** (SIN 472a) et des **esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol** (SIN 472c) ne figurent pas dans ces sous-catégories pour les laits fermentés. Rien ne justifie leur suppression et nous suggérons de les inclure dans la liste.

#### Agents conservateurs

L'utilisation des **sulfites** (SIN 220 - 228) dans ces produits n'est pas justifiée au plan technologique. Nous suggérons de réexaminer leur situation étant donné que d'autres additifs permettent d'obtenir les mêmes effets.

Nous suggérons d'envisager l'exclusion des **p-Hydroxybenzoates** (SIN 214 – 216 – 218) compte tenu de leurs très faibles DJA.

Nous suggérons de ne mentionner qu'une seule fois **l'acide acétique et les sels associés** (SIN 260 - 263) en indiquant tous les effets fonctionnels technologiquement justifiés pour ces sous-catégories.

En ce qui concerne **l'acide sorbique et les sels associés** (SIN 220 - 233), nous signalons une nouvelle fois que l'utilisation d'agents conservateurs dans les laits fermentés produits selon les BPF n'est pas justifiée au plan technologique.