COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Organisation mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 7 de l'ordre du jour

CX/PFV 12/26/7
Septembre 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-sixième session
Montego Bay, Jamaïque
15 - 19 octobre 2012

DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS: DISPOSITIONS COMPLÉMENTAIRES À INCLURE DANS CERTAINES NORMES ADOPTÉES ET EN COURS D'ÉLABORATION

(document préparé par le Groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires dirigé par l'Union européenne et les États-Unis d'Amérique)

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée sont invités à le faire conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure du Codex Alimentarius) tel qu'indiqué dans les Annexes 1 à 6, au plus tard le **30 septembre 2012**. Les observations doivent être envoyées	
à: US Codex Office, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861 South Building, 1400 Independence Ave., S.W., Washington, D.C. 20250-3700 États-Unis d'Amérique Courriel: uscodex@fsis.usda.gov; ccpfv@fsis.usda.gov	et au: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie Courriel: codex@fao.org
Format de présentation des observations: Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des recueils d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous le format décrit dans l'annexe au présent document.	

Généralités

La vingt-cinquième session du Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV) avait convenu de constituer un groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires (GT-e) utilisés dans la noix de coco desséchée, les olives de table et certains fruits et légumes traités, sous la présidence de l'Union européenne et la coprésidence des États-Unis d'Amérique.

Le Comité a confié le mandat suivant au GT-e:

Noix de coco desséchée (REP 11/PFV, par. 39)

Le GT-e devrait examiner en profondeur les additifs énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA, CODEX-STAN 192-1995), sous les catégories fonctionnelles d'antioxydants et de conservateurs, et devrait fournir une justification à la lumière de la section 3 du préambule de la NGAA pour l'ajout éventuel de ces additifs dans la Norme pour la noix de coco desséchée, ou pour le maintien de leur exclusion (CODEX STAN 177-1991). Il a également été convenu que l'approche adoptée ne constituait pas un précédent pour l'approche adoptée vis à-vis des additifs alimentaires dans les autres normes actuellement débattues, mais qu'elle constituait plutôt un moyen de faire progresser la Norme pour la noix de coco desséchée.

Olives de table (REP 11/PFV, par. 63)

En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981), le GT-e devrait:

1. cerner les catégories fonctionnelles nécessaires pour remplir la fonction technologique;
2. examiner la NGAA afin d'évaluer si tous les additifs des classes fonctionnelles ont été identifiés pour le produit ou si certaines exceptions s'imposent afin de permettre l'ajout d'un renvoi général à la NGAA dans la Norme;

3. dans le cas des catégories fonctionnelles pour lesquelles il s'avère problématique d'insérer un renvoi direct à la NGAA, fournir une liste d'additifs pour examen par le Comité, accompagnée des justifications appropriées, au regard de la section 3 du préambule de la NGAA, pour énumérer ces additifs dans la norme;
4. étudier d'autres approches novatrices qui permettraient d'accélérer ces travaux et les futurs travaux sur la question au sein du Comité.

Certains fruits et légumes traités (REP 11/PFV, par. 106-108)

La vingt-cinquième du CCPFV a rappelé qu'il avait convenu lors de sa vingt-quatrième session d'annexer à son rapport une liste des catégories fonctionnelles et de leurs additifs alimentaires correspondants en vue de leur éventuel ajout dans les normes pour certains agrumes en conserve (CODEX STAN 254-2007), pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981), pour les concentrés de tomate traités (CODEX STAN 57-1981) et pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007).

Faute de temps, le Comité n'a pu examiner cette question en détail et a donc décidé de confier les travaux de révision de cette liste au GT-e sur les additifs alimentaires afin de formuler des propositions pour les additifs supplémentaires et/ou les classes fonctionnelles correspondant à ces produits ainsi que de proposer des solutions pour les renvois généraux à la NGAA compte tenu des observations écrites présentées à la session en question et compte tenu des délibérations du groupe de travail.

Le Comité a demandé au GT-e de se pencher sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le cadre de la NGAA, dans le but d'établir un renvoi général à la NGAA lorsque faire se peut et de fournir une justification compte tenu de la section 3 du préambule de la NGAA pour les exceptions au renvoi général si/quand l'ajout d'un tel renvoi ne convient pas.

Conclusions

L'analyse et les conclusions du GT-e sont présentées en détail dans les annexes suivantes:

- Annexe 1: Noix de coco desséchée
- Annexe 2: Olives de table
- Annexe 3: Certains agrumes en conserve
- Annexe 4: Tomates en conserve
- Annexe 5: Concentrés de tomate traités
- Annexe 6: Fruits et légumes marinés fermentés

Ce rapport représente un important compromis par un membre du GT-e qui favorisait un renvoi direct à la NGAA dans les sections relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits. Cette question n'est toujours pas résolue. Ce membre a mis de côté ses positions sur cette question afin de permettre au GT-e d'achever son mandat.

Recommandations

D'après ces conclusions, le GT-e présente les recommandations suivantes en prévision de la vingt-sixième session du CCPFV:

Noix de coco desséchée:

En l'absence d'observations précises, le GT-e n'a pu conclure si des additifs alimentaires associés à des catégories fonctionnelles d'antioxydants (autres que l'acide citrique) et des conservateurs, au tableau 3 de la NGAA, devraient être inclus ou exclus de la Norme pour la noix de coco desséchée. Par conséquent, aucune recommandation spécifique n'a pu être formulée.

Olives de table:

Le renvoi général à la NGAA devrait être inséré à la section 4 de la Norme pour les additifs alimentaires:

« Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les agents affermissants, les exhausteurs d'arôme, les conservateurs, les agents de rétention de la couleur[1], les épaississants[2] utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex sur les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour une utilisation dans les aliments en conformité avec cette norme. »

En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant l'ajout dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3, le GT-e n'a pas fourni d'observations particulières, de sorte que rien n'indique que les adipates, le diacétate de sodium, le sulfate d'ammonium aluminium et l'alginate de propylène glycol étaient technologiquement nécessaires dans les olives de table. Le CCFA devrait être mis au courant de ce fait.

Il faudrait demander au CCFA de classer le lactate de calcium et le chlorure de potassium comme agents affermissants dans le tableau 3 de la NGAA.

[1] Olives de table noircies par l'oxydation.
[2] Olives de table farcies.

Certains agrumes en conserve:

Le renvoi général à la NGAA devrait être inséré à la section 4 de la Norme pour les additifs alimentaires:

« Les régulateurs de l'acidité et les agents affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex sur les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour une utilisation dans les aliments en conformité avec cette norme. »

En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant l'ajout dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4, le GT-e n'a pas fourni d'observations particulières, de sorte que rien n'indique que le diacétate de sodium et les tartrates étaient technologiquement nécessaires dans les fruits en conserve. Le CCFA devrait être mis au courant de ce fait.

Il faudrait demander au CCFA de classer le lactate de calcium comme agent affermissant dans le tableau 3 de la NGAA.

Tomates en conserve:

Les dispositions suivantes devraient être insérées à la section 4 de la norme pour les additifs alimentaires:

4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

N° de SIN	Additif	Concentration maximale
300	Acide ascorbique, L-	BPF
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
333(iii)	Citrate de tricalcium	BPF
380	Citrate de triammonium	BPF
507	Acide chlorhydrique	BPF
514(i)	Sulfate de sodium	BPF
515(i)	Sulfate de potassium	BPF
575	Glucono delta-lactone	BPF
577	Gluconate de potassium	BPF
578	Gluconate de calcium	BPF
580	Gluconate de magnésium	BPF

4.2 AGENTS AFFERMISSANTS

Les agents affermissants énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à cette norme.

En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant leur ajout dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4, le GT-e n'a pas fourni d'observations particulières, de sorte que rien n'indique que le diacétate de sodium et les tartrates étaient technologiquement nécessaires dans les tomates en conserve. Le CCFA devrait être mis au courant de ce fait.

Concentrés de tomate traités:

Les dispositions suivantes devraient être insérées à la section 4 de la norme pour les additifs alimentaires:

4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

No de SIN	Additif	Concentration maximale
300	Acide ascorbique, L-	BPF
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
333(iii)	Citrate de tricalcium	BPF
380	Citrate de triammonium	BPF
507	Acide chlorhydrique	BPF
514(i)	Sulfate de sodium	BPF
515(i)	Sulfate de potassium	BPF
575	Glucono delta-lactone	BPF
577	Gluconate de potassium	BPF
578	Gluconate de calcium	BPF
580	Gluconate de magnésium	BPF

Fruits et légumes marinés fermentés:

Le renvoi général à la NGAA devrait être inséré à la section 4 de la Norme pour les additifs alimentaires:

« Les régulateurs de l'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les agents affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les séquestrants et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex sur les additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, and 04.2.2.7 ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour une utilisation dans les aliments en conformité avec cette norme. »

En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant leur ajout dans la catégorie d'aliments 04.1.2.3, le GT-e n'a pas fourni d'observations particulières, de sorte que rien n'indique que le diacétate de sodium, les extraits de rocou (à base de bixine), les tartrates et le sel d'aspartame-acésulfame étaient technologiquement nécessaires dans les fruits et légumes marinés fermentés. Le CCFA devrait être mis au courant de ce fait.

En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant leur ajout dans la catégorie d'aliments 04.1.2.10, le GT-e n'a pas fourni d'observations particulières, de sorte que rien n'indique que les tartrates, les extraits de rocou (à base de norbixine) et le sel d'aspartame-acésulfame étaient technologiquement nécessaires dans les fruits et légumes marinés fermentés. Le CCFA devrait être mis au courant de ce fait.

En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant leur ajout dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3, le GT-e n'a pas fourni d'observations particulières, de sorte que rien n'indique que les adipates,le diacétate de sodium, les tartrates, l'amarante, l'azorubine (carmoisine), le brun HT, le noir brillant (noir PN), la curcumine, le jaune de quinoléine, la tartrazine, les extraits de rocou (à base de bixine), les extraits de rocou (à base de norbixine), le sulfate d'ammonium aluminium, les sorbates et le propylène alginate de glycol. Le CCFA devrait être mis au courant de ce fait.

En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant leur ajout dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7, le GT-e n'a pas fourni d'observations particulières, de sorte que rien n'indique que les additifs alimentaires suivants étaient technologiquement nécessaires dans les fruits et légumes marinés fermentés. Le CCFA devrait être mis au courant de ce fait.

Nº de SIN	Additif
355-357, 359	Adipates
300	Acide ascorbique, l-
170(i)	Carbonate de calcium
327	Lactate de calcium
504(i)	Carbonate de magnésium
501(i)	Carbonate de potassium
500(i)	Carbonate de sodium
365	Fumarates de sodium
325	Lactate de sodium
350(ii)	Malate de sodium, DL-
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates
331(iii)	Citrate trisodique
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras
322(i)	Lécithine
301	Ascorbate de sodium
316	Érythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium)
123	Amarante
170(i)	Carbonate de calcium
150a	Caramel I –caramel nature
100(i)	Curcumine
161b(i)	Lutéine extraite de Tagetes erecta
102	Tartrazine
160b(i)	Extraits de rocou, à base de bixine
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine
523	Sulfate d'aluminium-ammonium
634	Ribonucléotides calciques, 5'-
627	Guanylate disodique, 5'-
631	Inosinate disodique, 5'-
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-
508	Chlorure de potassium
957	Thaumatine
260	Acide acétique, glacial

N° de SIN	**Additif**
262(i)	Acétate de sodium
400	Acide alginique
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras
576	Gluconate de sodium
420(i)	Sorbitol
420(ii)	Sirop de sorbitol

ANNEXE 1

NOIX DE COCO DESSÉCHÉE (CODEX STAN 177-1991)

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le GT-e a conclu que l'utilisation des additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles des antioxydants et des conservateurs est technologiquement justifiée.

La noix de coco desséchée fait partie de la catégorie d'aliments 04.1.2.2 (Fruits secs) de la NGAA. Cette catégorie d'aliments n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3 de la NGAA. Par conséquent, les additifs mentionnés au tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les aliments compris dans cette catégorie d'aliments en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF), de sorte qu'aucune disposition spécifique sur leur utilisation ne figure dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 des tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Les antioxydants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
300	Acide ascorbique, L-	325	Lactate de sodium
301	Ascorbate de sodium	326	Lactate de potassium
302	Ascorbate de calcium	330	Acide citrique
303	Ascorbate de potassium	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras
315	Acide érythorbique (Acide isoascorbique)	942	Protoxyde d'azote
316	Érythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium)	1102	Glucose oxydase
322(i)	Lécithine		

Les conservateurs suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
260	Acide acétique, glacial	281	Propionate de sodium
261	Acétates de potassium	282	Propionate de calcium
262(i)	Acétate de sodium	283	Propionate de potassium
263	Acétate de calcium	290	Anhydride carbonique
280	Acide propionique		

En l'absence d'observations précises, le GT-e n'a pu conclure si des additifs alimentaires associés à des catégories fonctionnelles d'antioxydants (autres que l'acide citrique) et des conservateurs, au tableau 3 de la NGAA, devraient être inclus ou exclus de la Norme pour les noix de coco desséchées. Des préoccupations d'ordre général ont été exprimées quant au fait que certains de ces additifs alimentaires ont plusieurs fonctions, ce qui complique l'évaluation des besoins technologiques.

Le GT-e a également profité de l'occasion pour voir si les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 04.1.2.2, qui sont soit adoptées, soit actuellement dans le processus par étapes d'ajout à cette catégorie d'aliments dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, s'appliquent à la noix de coco desséchée:

Antioxydants:

SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
304, 305	Esters d'ascorbyle	80 mg/kg	10	Adoptés en 2001
385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	265 mg/kg	21	Adoptés en 2001
220-225, 227, 228, 539	Sulfites	1000 mg/kg	44, 135, 218	Adoptés en 2006
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
307a, b, c	Tocophérols	200 mg/kg		Étape 7

Conservateurs:

SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
210-213	Benzoates	800 mg/kg	13	Adoptés en 2003
385,386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	265 mg/kg	21	Adoptés en 2001
214, 218	Hydroxybenzoates, para-	800 mg/kg	27	Adoptés en 2010
243	Arginate d'éthyle laurique	200 mg/kg		Adoptés en 2011
200-203	Sorbates	500 mg/kg	42	Adoptés en 2012
220-225, 227, 228, 539	Sulfites	1000 mg/kg	44, 135, 218	Adoptés en 2006

La vingt-cinquième session du CCPFV a noté que l'utilisation des benzoates (SIN 210-213) et des hydroxybenzoates d'éthyle, para- (SIN 214, 218) comme conservateurs peut s'avérer inefficace en raison du pH du produit, et peut également entraîner des « saveurs anormales » et que l'utilisation des esters d'ascorbyle (SIN 304, 305) ne présente aucun avantage dans la noix de coco desséchée et que sa fonction d'antioxydant peut être obtenue en utilisant des sulfites[3] En l'absence d'observations particulières, le GT-e n'était pas en mesure de déterminer si les antioxydants et les conservateurs mentionnés dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 des tableaux 1 et 2 de la NGAA devraient figurer dans la Norme pour les noix de coco desséchées ou en être exclus.

[3] REP 11/PFV, par. 37.

ANNEXE 2

OLIVES DE TABLE (CODEX STAN 66-1981)

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le GT-e a conclu que les additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles suivantes étaient nécessaires dans les olives de table:

- Régulateurs de l'acidité
- Antioxydants
- Agents affermissants
- Exaltateurs d'arôme
- Conservateurs
- Agents de rétention de la couleur
- Épaississants

Les épaississants sont uniquement nécessaires dans les olives farcies, et les agents de rétention de la couleur sont uniquement nécessaires dans les olives noircies par oxydation.

Les olives de table figurent dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, de la NGAA. Cette catégorie d'aliments n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3 de la NGAA. Par conséquent, les additifs mentionnés au tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les aliments compris dans cette catégorie d'aliments en conformité avec les BPF, de sorte qu'aucune disposition spécifique sur leur utilisation ne figure dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 des tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Régulateurs de l'acidité

Les phosphates sont les seuls régulateurs de l'acidité adoptés dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 de la NGAA. Toutefois, les dispositions provisoires suivantes applicables aux régulateurs de l'acidité sont actuellement dans le processus par étapes en vue de leur inscription dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3:

SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
355-357, 359	Adipates	50000 mg/kg	1	Étape 7
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	15000 mg/kg	45	Étape 7

Les régulateurs de l'acidité suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
170(i)	Carbonate de calcium	365	Fumarates de sodium
260	Acide acétique, glacial	380	Citrate de triammonium
261	Acétates de potassium	500(i)	Carbonate de sodium
262(i)	Acétate de sodium	500(ii)	Carbonate acide de sodium
263	Acétate de calcium	500(iii)	Sesquicarbonate de sodium
264	Acétate d'ammonium	501(i)	Carbonate de potassium
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	501(ii)	Carbonate acide de potassium
296	Acide malique, DL-	503(i)	Carbonate d'ammonium
297	Acide fumarique	503(ii)	Carbonate acide d'ammonium
300	Acide ascorbique, L-	504(i)	Carbonate de magnésium
325	Lactate de sodium	504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium
326	Lactate de potassium	507	Acide chlorhydrique
327	Lactate de calcium	514(i)	Sulfate de sodium

SIN	Additif	SIN	Additif
328	Lactate d'ammonium	514(ii)	Sulfate acide de sodium
329	Lactate de magnésium, DL-	515(i)	Sulfate de potassium
330	Acide citrique	515(ii)	Sulfate acide de potassium **(étape 3)**
331(i)	Citrate biacide de sodium	524	Hydroxyde de sodium
331(iii)	Citrate trisodique	525	Hydroxyde de potassium
332(i)	Citrate biacide de potassium	526	Hydroxyde de calcium
332(ii)	Citrate tripotassique	527	Hydroxyde d'ammonium
333(iii)	Citrate de tricalcium	528	Hydroxyde de magnésium
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	529	Oxyde de calcium
350(ii)	Malate de sodium, DL-	575	Glucono delta-lactone
351(i)	Malate acide de potassium	577	Gluconate de potassium
351(ii)	Malate de potassium	578	Gluconate de calcium
352(ii)	Malate de calcium, DL-	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'acide acétique, l'acide lactique et l'acide citrique sont justifiés technologiquement à titre de régulateurs de l'acidité des olives de table. En outre, le GT-e a conclu que les tartrates sont nécessaires en tant que régulateurs de l'acidité dans les olives de table. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation des régulateurs de l'acidité figurant dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou dans le tableau 3 de la NGAA dans les olives de table. Par contre, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des phosphates et du diacétate de sodium. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les olives de table des régulateurs de l'acidité ne figurant pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Antioxydants

Les antioxydants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.2.2.3:

SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adopté en 2001
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	15000 mg/kg	45	Étape 7

Les antioxydants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
300	Acide ascorbique, L-	325	Lactate de sodium
301	Ascorbate de sodium	326	Lactate de potassium
302	Ascorbate de calcium	330	Acide citrique
303	Ascorbate de potassium	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras
315	Acide érythorbique (Acide isoascorbique)	942	Protoxyde d'azote
316	Érythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium)	1102	Glucose oxydase
322(i)	Lécithine		

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation de l'acide acétique est justifiée sur le plan technologique. En outre, le GT-e a conclu que les sulfites sont nécessaires en tant qu'antioxydants dans les olives de table. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les olives de table des antioxydants énumérés dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des phosphates, qui ont été adoptés en 2012. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les olives de table des antioxydants ne figurant pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Agents affermissants

Les agents affermissants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.2.2.3:

SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
523	Sulfate d'aluminium-ammonium	500 mg/kg	6	Étape 3
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012

Les agents affermissants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
333(iii)	Citrate de tricalcium	516	Sulfate de calcium
424	Curdlan	518	Sulfate de magnésium
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	526	Hydroxyde de calcium
509	Chlorure de calcium	578	Gluconate de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le chlorure de calcium, le lactate de calcium, le citrate de calcium et le chlorure de potassium sont justifiés sur le plan technologique dans les olives de table farcies. En outre, le GT-e a cerné un besoin technologique pour l'utilisation du lactate de calcium et du chlorure de potassium pour améliorer la texture de tous les types d'olives de table. Le GT-e recommande que le CCPFV demande au CCFA d'envisager de classer le lactate de calcium et le chlorure de potassium comme des agents affermissants dans le tableau 3 de la NGAA. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les olives de table des agents affermissants énumérés dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou au tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage du sulfate d'ammonium aluminium (500 mg/kg) et des phosphates. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les olives de table des autres agents affermissants ne figurant pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Exaltateurs d'arôme

Les exaltateurs d'arôme suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.2.2.3:

SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
950	Acésulfame potassium	200 mg/kg	188, 144	Adopté en 2007
951	Aspartame	300 mg/kg	144, 191	Adopté en 2007
961	Néotame	10 mg/kg	144	Adopté en 2007

Les exaltateurs d'arôme suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
508	Chlorure de potassium	630	Acide inosinique, 5'-
518	Sulfate de magnésium	631	Inosinate disodique, 5'-
580	Gluconate de magnésium	632	Inosinate de potassium, 5'-
620	Acide glutamique, L(+)-	633	Inosinate de calcium, 5'-
621	Glutamate monosodique, L-	634	Ribonucléotides calciques, 5'-
622	Glutamate monopotassique, L-	635	Ribonucléotides disodiques, 5'-

SIN	Additif	SIN	Additif
623	Glutamate de calcium, di-L-	957	Thaumatine
624	Glutamate monoammonique, L-	968	Érythritol
625	Glutamate de magnésium, di-L-	1101(i)	Protéase
626	Acide guanylique, 5'-	1101(ii)	Papaïne
627	Guanylate disodique, 5'-	1101(iii)	Bromélaïne
628	Guanylate dipotassique, 5'-	1104	Lipases
629	Guanylate de calcium, 5'-		

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation du glutamate monosodique L- est justifiée sur le plan technologique dans les olives de table farcies aux anchois. En outre, le GT-e a cerné un besoin technologique pour l'utilisation du glutamate monosodique L- dans tous les types d'olives de table. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les olives de table des exaltateurs d'arôme dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou au tableau 3 de la NGAA. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les olives de table des autres exaltateurs d'arôme ne figurant pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Conservateurs

Les conservateurs suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.2.2.3:

SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
210, 211, 212, 213	Benzoates	2000 mg/kg	13	Adoptés en 2001
385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2001
214, 218	Hydroxybenzoates, para-	1000 mg/kg	27	Adoptés en 2010
243	Arginate d'éthyle laurique	200 mg/kg		Adoptés en 2011
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
200-203	Sorbates	1000 mg/kg	42	Adoptés en 2012
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006

Les conservateurs suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
260	Acide acétique, glacial ,	281	Propionate de sodium
261	Acétates de potassium	282	Propionate de calcium
262(i)	Acétate de sodium	283	Propionate de potassium
263	Acétate de calcium	290	Anhydride carbonique
280	Acide propionique		

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation de l'acide benzoïque et de ses sels de sodium et de potassium, ainsi que de l'acide sorbique et de ses sels de sodium et de potassium, en temps que conservateur est justifiée sur le plan technologique dans les olives de table. Bien qu'ils ne soient pas utilisés actuellement, les parahydroxybenzoates pourrait également être technologiquement justifiés parce qu'ils sont étroitement liés aux benzoates. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les olives de table des conservateurs dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou au tableau 3 de la NGAA. Par contre, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des phosphates et du diacétate de sodium. Le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les olives de table des autres conservateurs qui ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Agents de rétention de la couleur

Les agents de rétention de la couleur suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.2.2.3:

SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2001
579	Gluconate ferreux	150 mg/kg	23, 48	Adoptés en 1999
585	Lactate ferreux	150 mg/kg	23, 48	Adoptés en 1999

Les agents de rétention de la couleur suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
504(i)	Carbonate de magnésium	528	Hydroxyde de magnésium
504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium	1202	Polyvinylpyrrolidone, insoluble
511	Chlorure de magnésium		

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation du gluconate ferreux et du lactate ferreux comme agent de stabilisation de couleur est justifiée sur le plan technologique dans les olives de table noircies par l'oxydation. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les olives de table des agents de rétention de la couleur dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou au tableau 3 de la NGAA. Le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les olives de table des autres des agents de rétention de la couleur qui ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Épaississants

Aucune disposition n'a été adoptée pour les épaississants dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 de la NGAA. Cependant, deux propositions de dispositions figurent dans le processus par étapes:

SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
405	Alginate de propylène glycol	6000 mg/kg		Étape 7

Les épaississants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
325	Lactate de sodium	464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose
400	Acide alginique	465	Méthyl-éthyl-cellulose
401	Alginate de sodium	466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)
402	Alginate de potassium	467	Éthyl-hydroxyéthyl-cellulose
403	Alginate d'ammonium	468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (gomme cellulosique réticulée)
404	Alginate de calcium	469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)
406	Agar-agar	508	Chlorure de potassium
407	Carraghénane	509	Chlorure de calcium

SIN	Additif	SIN	Additif
407a	Algues euchema transformées	553(iii)	Talc
410	Gomme de caroube	576	Gluconate de sodium
412	Gomme de guar	966	Lactitol
413	Gomme adragante	967	Xylitol
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	1200	Polydextroses
415	Gomme xanthane	1400	Dextrines, amidon torréfié
416	Gomme karaya	1401	Amidon traité à l'acide
417	Gomme tara	1402	Amidon traité aux alcalis
418	Gomme gellane	1403	Amidon blanchi
422	Glycérol	1404	Amidon oxydé
424	Curdlan	1405	Amidons traités aux enzymes
425	Farine de konjac	1410	Phosphate de monoamidon
427	Gomme de cassia **(Étape 3)**	1412	Phosphate de diamidon
440	Pectines	1413	Phosphate de diamidon phosphate
457	Cyclodextrine, alpha-	1414	Phosphate de diamidon acétyle
458	Cyclodextrine, gamma-	1420	Acétate d'amidon
460(i)	Cellulose microcrystalline (gel cellulosique)	1422	Adipate de diamidon acétyle
460(ii)	Cellulose en poudre	1440	Amidon hydroxypropylique
461	Méthyl-cellulose	1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique
462	Éthyl-cellulose	1450	Succinate octenylique sodique d'amidon
463	Hydroxypropyl-cellulose	1451	Amidon oxydé acétylé

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation de l'alginate de sodium, du carraghénane, de la gomme de caroube, de la gomme de guar et de la gomme de xanthame comme épaississants, est justifiée sur le plan technologique, mais uniquement sous forme de pâte dans les olives de table noircies par l'oxydation. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les olives de table des épaississants dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou au tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des phosphates et de l'alginate de glycol. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les olives de table des autres épaississants ne figurant pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

ANNEXE 3

CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE (CODEX STAN 254-2007)

Les produits couverts par cette norme sont inclus dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)) de la NGAA. Cette catégorie d'aliments n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3 de la NGAA. Par conséquent, les additifs mentionnés au tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les aliments compris dans cette catégorie d'aliments en conformité avec les BPF, de sorte qu'aucune disposition spécifique sur leur utilisation ne figure dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 des tableaux 1 et 2 de la NGAA.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le GT-e a conclu que l'utilisation des additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles des régulateurs de l'acidité et aux épaississants était justifiée sur le plan technologique.

Régulateurs de l'acidité

Aucune disposition n'a été adoptée pour les régulateurs de l'acidité dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 de la NGAA. Toutefois, en raison de la hiérarchie du système de classification des aliments, la cire de carnauba (SIN 903), qui figure dans la catégorie d'aliments 04.1.2, est autorisée comme régulateur de l'acidité dans les aliments de la catégorie 04.1.2.4. En outre, les propositions de dispositions suivantes pour les régulateurs de l'acidité cheminent actuellement dans le processus par étapes en vue de leur inscription dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2	903	Cire de carnauba	400 mg/kg		Adoptée en 2004
04.1.2.4	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.1.2.4	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	1300 mg/kg	45	Étape 7

Les régulateurs de l'acidité suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
170(i)	Carbonate de calcium	365	Fumarates de sodium
260	Acide acétique, glacial	380	Citrate de triammonium
261	Acétates de potassium	500(i)	Carbonate de sodium
262(i)	Acétate de sodium	500(ii)	Carbonate acide de sodium
263	Acétate de calcium	500(iii)	Sesquicarbonate de sodium
264	Acétate d'ammonium	501(i)	Carbonate de potassium
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	501(ii)	Carbonate acide de potassium
296	Acide malique, DL-	503(i)	Carbonate d'ammonium
297	Acide fumarique	503(ii)	Bicarbonate d'ammonium
300	Acide ascorbique, L-	504(i)	Carbonate de magnésium
325	Lactate de sodium	504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium
326	Lactate de potassium	507	Acide chlorhydrique
327	Lactate de calcium	514(i)	Sulfate de sodium
328	Lactate d'ammonium	514(ii)	Sulfate acide de sodium
329	Lactate de magnésium, DL-	515(i)	Sulfate de potassium
330	Acide citrique	515(ii)	Sulfate acide de potassium **(étape 3)**
331(i)	Citrate biacide de sodium	524	Hydroxyde de sodium
331(iii)	Citrate trisodique	525	Hydroxyde de potassium
332(i)	Citrate biacide de potassium	526	Hydroxyde de calcium
332(ii)	Citrate tripotassique	527	Hydroxyde d'ammonium
333(iii)	Citrate de tricalcium	528	Hydroxyde de magnésium
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	529	Oxyde de calcium
350(ii)	Malate de sodium, DL-	575	Glucono delta-lactone

SIN	Additif	SIN	Additif
351(i)	Malate acide de potassium	577	Gluconate de potassium
351(ii)	Malate de potassium	578	Gluconate de calcium
352(ii)	Malate de calcium, DL-	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le GT-e a conclu que l'utilisation des régulateurs de l'acidité figurant au tableau 3 est nécessaire dans les mandarines, les oranges sucrées et les pomélos; et que l'utilisation de l'acide citrique est nécessaire dans le pamplemousse. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans certains agrumes en conserve des régulateurs de l'acidité figurant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 ou dans leurs catégories mères, ou au tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des phosphates, du diacétate de sodium et des tartrates. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans certains agrumes en conserve des autres régulateurs de l'acidité ne figurant pas dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4, dans ses catégories mères ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Agenst affermissants

Aucune disposition n'a été adoptée pour les agents affermissants dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 de la NGAA. Les phosphates destinés à être utilisés comme épaississant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 ont été révoqués en 2012.

Les agents affermissants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
333(iii)	Citrate de tricalcium	516	Sulfate de calcium
424	Curdlan	518	Sulfate de magnésium
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	526	Hydroxyde de calcium
509	Chlorure de calcium	578	Gluconate de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation du lactate de calcium et du chlorure de calcium comme épaississants est justifiée sur le plan technologique dans certains agrumes en conserve. Le GT-e recommande que le CCPFV demande au CCFA d'envisager de classer le lactate de calcium comme un agent affermissant dans le tableau 3 de la NGAA. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans certains agrumes en conserve des agents affermissants figurant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 ou au tableau 3 de la NGAA. Le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans certains agrumes en conserve des autres agents affermissants qui ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

ANNEXE 4

TOMATES EN CONSERVE (CODEX STAN 13-1981)

Les tomates en conserve appartiennent à la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines) de la NGAA. Cette catégorie d'aliments n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3 de la NGAA. Par conséquent, les additifs mentionnés au tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les aliments compris dans cette catégorie d'aliments en conformité avec les BPF, de sorte qu'aucune disposition spécifique sur leur utilisation ne figure dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 des tableaux 1 et 2 de la NGAA.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le GT-e a conclu que l'utilisation des additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles des régulateurs de l'acidité et des épaississants était justifiée sur le plan technologique.

Régulateurs de l'acidité

Les phosphates sont les seuls régulateurs de l'acidité adoptés qui figurent dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 de la NGAA. Cependant, plusieurs dispositions sont actuellement dans le processus par étapes:

SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	10000 mg/kg	45	Étape 7

Selon l'industrie (CMTT)[4], l'utilisation des additifs alimentaires ci-dessus n'est pas justifiée dans les tomates en conserve, parce que:

- Les transformateurs de tomates n'utilisent pas de phosphates.
- Les acétates, y compris le diacétate de sodium, ne devraient pas être autorisés comme régulateurs de l'acidité, car des métabolites peuvent se former naturellement en cas de détérioration de la matière non transformée. Le fait d'autoriser ces additifs créerait de facto un moyen légitime de masquer l'utilisation de tomates ayant subi une détérioration partielle.
- Les tartrates pourraient infliger des dommages importants à l'équipement de pasteurisation utilisé pour traiter le jus d'accompagnement.

Par conséquent, le GT-e n'a pas pu trouver de justification technologique pour l'usage des additifs alimentaires ci-dessus.

Les régulateurs de l'acidité suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
260	Acide acétique, glacial	**380**	Citrate de triammonium
261	Acétates de potassium	500(i)	Carbonate de sodium
262(i)	Acétate de sodium	500(ii)	Carbonate acide de sodium
263	Acétate de calcium	500(iii)	Sesquicarbonate de sodium
264	Acétate d'ammonium	501(i)	Carbonate de potassium
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	501(ii)	Carbonate acide de potassium
296	Acide malique, DL-	503(i)	Carbonate d'ammonium
297	Acide fumarique	503(ii)	Carbonate acide d'ammonium
300	Acide ascorbique, L-	504(i)	Carbonate de magnésium
325	Lactate de sodium	504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium
326	Lactate de potassium	507	Acide chlorhydrique
327	Lactate de calcium	514(i)	Sulfate de sodium
328	Lactate d'ammonium	514(ii)	Sulfate acide de sodium
329	Lactate de magnésium, DL-	515(i)	Sulfate de potassium

[4] Le Conseil mondial de la tomate traitée (CMTT) représente plus de 95 pour cent de la production mondiale de tomates en conserve.

SIN	Additif	SIN	Additif
330	Acide citrique	515(ii)	Sulfate acide de potassium (**étape 3**)
331(i)	Citrate biacide de sodium	**524**	Hydroxyde de sodium
331(iii)	Citrate trisodique	**525**	Hydroxyde de potassium
332(i)	Citrate biacide de potassium	**526**	Hydroxyde de calcium
332(ii)	Citrate tripotassique	**527**	Hydroxyde d'ammonium
333(iii)	Citrate de tricalcium	**528**	Hydroxyde de magnésium
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	529	Oxyde de calcium
350(ii)	Malate de sodium, DL-	575	Glucono delta-lactone
351(i)	Malate acide de potassium	577	Gluconate de potassium
351(ii)	Malate de potassium	578	Gluconate de calcium
352(ii)	Malate de calcium, DL-	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le GT-e a conclu que l'acide citrique, le citrate de sodium monosodique, le citrate trisodique, le citrate biacide de potassium, le citrate tripotassique, les citrates de calcium et le glucono-delta-lactone doivent être utilisés comme régulateurs de l'acidité dans les tomates en conserve.

Selon l'industrie (CMTT), les régulateurs de l'acidité suivants ne sont pas utilisés dans les tomates en conserve. Le CMTT a également fourni la justification suivante pour leur exclusion:

- L'acide acétique (260) ne devrait pas être autorisé en tant que régulateur de l'acidité, car dans sa forme anionique dissocié, il est équivalent à une forme anionique dissocié d'acétates, dont l'ajout pourrait servir à masquer la détérioration.
- **Les lactates** et **les acétates** (SIN 261, 262(i), 263, 264, 270, 325, 326, 327, 328, 329) ne devraient pas être autorisés comme régulateurs de l'acidité, car des métabolites peuvent se former naturellement en cas de détérioration de la matière non transformée. Le fait d'autoriser ces additifs créerait *de facto* un moyen légitime de masquer l'utilisation de tomates ayant subi une détérioration partielle.
- **Les malates** et **les fumarates** (SIN 296, 297, 350 (i), 350 (ii), 351 (i), 351 (ii), 352 (ii), 365) devraient être exclus pour la même raison que les lactates et les acétates, bien que ces composés soient des métabolites de dégradation moins fréquents.
- **Les hydroxydes** (SIN 524, 525, 526, 527, 528) et **l'oxyde de calcium** (SIN 529) sont des régulateurs de l'acidité qui servent à augmenter le pH; leur utilisation dans les produits de la tomate n'ont donc aucune justification technologique lors les régulateurs de l'acidité sont utilisés pour réduire le pH afin de garantir la stabilité microbiologique.
- **Les carbonates** (SIN 170 (i), 500 (i), 500 (ii), 500 (iii), 501 (i), 501 (ii), 503 (i), 503 (ii), 504 (i), 504 (ii)) peuvent produire de la mousse, mais ce qui est plus grave, c'est qu'ils peuvent libérer des gaz dans les produits finis et compromettre l'état de vide (une caractéristique qui, pour le consommateur, est garante de l'absence d'altération microbienne ou de corrosion dans les boîtes métalliques).

L'industrie a également mentionné que l'acide chlorhydrique (SIN 507), les sulfates (SIN 514 (i), 514 (ii), 515 (i), 515 (ii)), le glucono-delta-lactone (SIN 575) et les gluconates (SIN 577, 578, 580) ne sont habituellement pas utilisés comme régulateurs de l'acidité, mais elle n'a pas fourni de justification pour exclure leur utilisation dans les tomates en conserve. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation des autres régulateurs de l'acidité ne figurant pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 ou dans le tableau 3 de la NGAA dans les tomates en conserve.

Par conséquent, l'utilisation des autres régulateurs de l'acidité suivants est acceptable dans les tomates en conserve:

SIN	Additif
300	Acide ascorbique, L-
330	Acide citrique
331(i)	Citrate biacide de sodium
331(iii)	Citrate trisodique
332(i)	Citrate biacide de potassium
332(ii)	Citrate tripotassique
333(iii)	Citrate de tricalcium
380	Citrate de triammonium
330	Acide citrique

SIN	Additif
331(i)	Citrate biacide de sodium
331(iii)	Citrate trisodique
332(i)	Citrate biacide de potassium
332(ii)	Citrate tripotassique
333(iii)	Citrate de tricalcium
524	Hydroxyde de sodium
507	Acide chlorhydrique
514(i)	Sulfate de sodium
514(ii)	Sulfate acide de sodium
515(i)	Sulfate de potassium
575	Glucono delta-lactone
577	Gluconate de potassium
578	Gluconate de calcium
580	Gluconate de magnésium

Agents affermissants

Les phosphates ont été adoptés comme agents affermissants dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4:

SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	200 mg/kg	33	Adoptés en 2012

Selon l'industrie (CMTT), les transformateurs de tomates n'utilisent pas les phosphates. Par conséquent, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour leur utilisation comme agents affermissants.

Les agents affermissants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
333(iii)	Citrate de tricalcium	516	Sulfate de calcium
424	Curdlan	518	Sulfate de magnésium
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	526	Hydroxyde de calcium
509	Chlorure de calcium	578	Gluconate de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme (CODEX STAN 13-1981), le GT-e a conclu que le lactate de calcium, les citrates de calcium et les chlorures de calcium sont nécessaires comme agents affermissants dans les tomates en conserve. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les tomates en conserve des agents affermissants figurant au tableau 3 de la NGAA. Cependant, l'industrie (CMTT) a indiqué que l'utilisation du curdlan, du carboxyméthylcellulose de sodium, du chlorure de magnésium, du sulfite de magnésium et du gluconate de magnésium n'est pas répandue dans l'industrie de la tomate en conserve. Le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les tomates en conserve des autres agents affermissants non mentionnés dans la catégorie des aliments 04.2.2.4. ou au tableau 3 de la NGAA.

ANNEXE 5

CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS (CODEX STAN 57-1981)

Les produits couverts par cette norme sont inclus dans les catégories d'aliments suivantes de la NGAA:

- Concentré de tomate traité - 04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines.
- Purée de tomate – 04.2.2.5 Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes).
- Pâte de tomate - 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits).

Ces catégories d'aliments ne figurent pas dans l'annexe du tableau 3 de la NGAA. Par conséquent, les additifs mentionnés au tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les aliments compris dans ces catégories d'aliments en conformité avec les BPF, de sorte qu'aucune disposition spécifique sur leur utilisation ne figure dans ces catégories d'aliments dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le GT-e a conclu que l'utilisation des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle des régulateurs de l'acidité était justifiée sur le plan technologique.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme et les renseignements fournis par l'industrie (CMTT), et en référence à l'évaluation présentée dans l'Annexe 4 concernant les tomates en conserve, aucune justification n'a été fournie pour exclure les régulateurs de l'acidité suivants mentionnés dans le tableau 3:

SIN	**Additif**
300	Acide ascorbique, L-
330	Acide citrique
331(i)	Citrate biacide de sodium
331(iii)	Citrate trisodique
332(i)	Citrate biacide de potassium
332(ii)	Citrate tripotassique
333(iii)	Citrate de tricalcium
380	Citrate de triammonium
507	Acide chlorhydrique
514(i)	Sulfate de sodium
515(i)	Sulfate de potassium
575	Glucono delta-lactone
577	Gluconate de potassium
578	Gluconate de calcium
580	Gluconate de magnésium

ANNEXE 6

FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS(CODEX STAN 260-2007)

Les produits couverts par cette norme sont inclus dans les catégories d'aliments suivantes de la NGAA:

- Fruits marinés - 04.1.2.3 (Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure).
- Fruits fermentés - 04.1.2.10 (Produits à base de fruits fermentés).
- Légumes marinés - 04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines.
- Légumes fermentés - 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines. À l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.

Remarque: La catégorie d'aliments 04.2.2.7 figure à l'Annexe du tableau 3. Les catégories d'aliments figurant à l'annexe du tableau 3 sont exclues des conditions générales du tableau 3, ce qui signifie que seuls les additifs alimentaires qui sont énumérés dans les tableaux 1 et 2 pour la catégorie d'aliments 04.2.2.7 peuvent être utilisés.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le GT-e a conclu que les additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles suivantes étaient justifiés sur le plan technologique:

- Régulateurs de l'acidité
- Antimoussants
- Antioxydants
- Colorants
- Agents affermissants
- Exaltateurs d'arôme
- Conservateurs
- Séquestrants
- Édulcorants

Régulateurs de l'acidité

Les régulateurs de l'acidité suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2	903	Cire de carnauba	400 mg/kg		Adoptée en 2004
04.1.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.1.2.3	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.1.2.4	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
04.1.2.10	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2009
04.1.2.10	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
04.2.2.3	355-357, 359	Adipates	50000 mg/kg	1	Étape 7
04.2.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.2.2.3	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.2.2.7	260	Acide acétique, glacial	BPF		Étape 4
04.2.2.7	355-357, 359	Adipates	50000 mg/kg	1	Étape 4
04.2.2.7	300	Acide ascorbique, l-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	170(i)	Carbonate de calcium	10000 mg/kg	58	Étape 4
04.2.2.7	327	Lactate de calcium	10000 mg/kg	58	Étape 4
04.2.2.7	330	Acide citrique	BPF		Étape 4
04.2.2.7	270	Acide lactique, l-, d)- et dl-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	504(i)	Carbonate de magnésium	5000 mg/kg	36	Étape 4
04.2.2.7	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2010
04.2.2.7	501(i)	Carbonate de potassium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	262(i)	Acétate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	500(i)	Carbonate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	365	Fumarates de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	325	Lactate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	350(ii)	Malate de sodium, DL-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	10000 mg/kg	45	Étape 4
04.2.2.7	331(iii)	Citrate trisodique	BPF		Étape 4

Les régulateurs de l'acidité suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
170(i)	Carbonate de calcium	365	Fumarates de sodium
260	Acide acétique, glacial	380	Citrate de triammonium
261	Acétates de potassium	500(i)	Carbonate de sodium
262(i)	Acétate de sodium	500(ii)	Carbonate acide de sodium
263	Acétate de calcium	500(iii)	Sesquicarbonate de sodium
264	Acétate d'ammonium	501(i)	Carbonate de potassium
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	501(ii)	Carbonate acide de potassium
296	Acide malique, DL-	503(i)	Carbonate d'ammonium
297	Acide fumarique	503(ii)	Carbonate acide d'ammonium
300	Acide ascorbique, L-	504(i)	Carbonate de magnésium
325	Lactate de sodium	504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium
326	Lactate de potassium	507	Acide chlorhydrique
327	Lactate de calcium	514(i)	Sulfate de sodium

SIN	Additif	SIN	Additif
328	Lactate d'ammonium	514(ii)	Sulfate acide de sodium
329	Lactate de magnésium, DL-	515(i)	Sulfate de potassium
330	Acide citrique	515(ii)	Sulfate acide de potassium **(étape 3**)
331(i)	Citrate biacide de sodium	524	Hydroxyde de sodium
331(iii)	Citrate trisodique	525	Hydroxyde de potassium
332(i)	Citrate biacide de potassium	526	Hydroxyde de calcium
332(ii)	Citrate tripotassique	527	Hydroxyde d'ammonium
333(iii)	Citrate de tricalcium	528	Hydroxyde de magnésium
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	529	Oxyde de calcium
350(ii)	Malate de sodium, DL-	575	Glucono delta-lactone
351(i)	Malate acide de potassium	577	Gluconate de potassium
351(ii)	Malate de potassium	578	Gluconate de calcium
352(ii)	Malate de calcium, DL-	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation de l'acide acétique, du diacétate de sodium et de l'acide lactique comme régulateurs de l'acidité est justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés.

L'utilisation de l'acide malique et de l'acide citrique comme régulateurs de l'acidité est également justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés fermentés.

Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des régulateurs de l'acidité figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des régulateurs de l'acidité qui sont actuellement dans le processus à étapes est destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 ou 04.2.2.7 de la NGAA, à l'exception de l'acide acétique, du diacétate de sodium, de l'acide lactique et de l'acide citrique dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des autres régulateurs de l'acidité qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7, ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Antimoussants

Les antimoussants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Étape
04.1.2.3	900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	Adopté en 1999
04.1.2.10	900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	Adopté en 2008
04.2.2.3	900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	Adopté en 1999
04.2.2.7	900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	Adopté en 2008

Les antimoussants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif
404	Alginate de calcium
471	Mono- et diglycérides d'acides gras

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation du polydiméthylsiloxane comme antimoussant est justifié dans les fruits et légumes marinés fermentés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des antimoussants figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7, ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des antimoussants qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 ou 04.2.2.7 de la NGAA. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des autres antimoussants qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Antioxydants

Les antioxydants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2008
04.1.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.1.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.1.2.3	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
04.1.2.10	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2008
04.1.2.10	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2009
04.1.2.10	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2008
04.1.2.10	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
04.2.2.3	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2001
04.2.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.2.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.2.2.3	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	15000 mg/kg	45	Étape 7
04.2.2.7	300	Acide ascorbique, l-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	330	Acide citrique	BPF		Étape 4
04.2.2.7	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF		Étape 4
04.2.2.7	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adopté en 2001
04.2.2.7	322(i)	Lécithine	BPF		Étape 4
04.2.2.7	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2010
04.2.2.7	301	Ascorbate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	316	Érythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium)	BPF		Étape 4
04.2.2.7	325	Lactate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	500 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.2.2.7	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	10000 mg/kg	45	Étape 4

Les antioxydants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

N° de SIN	**Additif**	**No de SIN**	**Additif**
300	Acide ascorbique, L-	325	Lactate de sodium
301	Ascorbate de sodium	326	Lactate de potassium
302	Ascorbate de calcium	330	Acide citrique
303	Ascorbate de potassium	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras
315	Acide érythorbique (Acide isoascorbique)	942	Protoxyde d'azote
316	Érythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium)	1102	Glucose oxydase
322(i)	Lécithine		

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation de l'acide ascorbique comme antioxydant est justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des antioxydants figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.7, ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des antioxydants qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 ou 04.2.2.7 de la NGAA, à l'exception de l'acide ascorbique dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des autres antioxydants qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Colorants

Les colorants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	**SIN**	**Terme principal de la NGAA**	**LM**	**Remarques**	**Étape**
04.1.2	150b	Caramel II - caramel sulfité	80000 mg/kg	182	Étape 4
04.1.2.3	160b(i)	Extraits de rocou, à base de bixine	20 mg/kg	8	Étape 4
04.1.2.3	150c	Caramel III - caramel à l'ammoniaque	200 mg/kg		Adopté en 2010
04.1.2.3	150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammonical	7500 mg/kg		Adopté en 2011
04.1.2.3	160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	1000 mg/kg		Adoptés en 2005
04.1.2.3	160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	1000 mg/kg		Adoptés en 2009
04.1.2.3	141(i),(ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	100 mg/kg	62	Adoptées en 2005
04.1.2.3	163(ii)	Extrait de peau de raisin	1500 mg/kg	161	Adopté en 2009
04.1.2.10	160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	200 mg/kg	185	Étape 4
04.1.2.10	160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	200 mg/kg		Adoptés en 2005
04.1.2.10	160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	500 mg/kg		Adoptés en 2009
04.1.2.10	141(i),(ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	100 mg/kg	62	Adoptées en 2005
04.1.2.10	163(ii)	Extrait de peau de raisin	500 mg/kg	161, 181	Adopté en 2009
04.1.2.10	101(i),(ii)	Riboflavines	500 mg/kg		Adoptées en 2008
04.2.2.3	129	Rouge allura AC	300 mg/kg	161	Adopté en 2009
04.2.2.3	123	Amarante	300 mg/kg		Étape 7

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.2.2.3	122	Azorubine (carmoisine)	500 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	155	Brun HT	500 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	151	Noir brillant (noir PN)	500 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	133	Bleu brillant FCF	500 mg/kg	161	Adopté en 2009
04.2.2.3	150c	Caramel III - caramel à l'ammoniaque	500 mg/kg		Adopté en 1999
04.2.2.3	120	Carmins	500 mg/kg	161, 178	Adopté en 2008
04.2.2.3	160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	1320 mg/kg		Adoptés en 2011
04.2.2.3	160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	50 mg/kg	161	Adoptés en 2010
04.2.2.3	100(i)	Curcumine	500 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	143	Vert solide FCF	300 mg/kg		Adopté en 1999
04.2.2.3	163(ii)	Extrait de peau de raisin	100 mg/kg	179, 181	Adopté en 2011
04.2.2.3	132	Indigotine (carmine d'indigo)	150 mg/kg	161	Adopté en 2009
04.2.2.3	104	Jaune de quinoline	500 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	101(i),(ii)	Riboflavines	500 mg/kg		Adoptées en 2005
04.2.2.3	102	Tartrazine	500 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	160b(i)	Extraits de rocou, à base de bixine	20 mg/kg	8	Étape 4
04.2.2.3	160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	300 mg/kg	185	Étape 4
04.2.2.7	123	Amarante	300 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	162	Rouge de betterave	BPF		Étape 4
04.2.2.7	133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg	92, 161	Adopté en 2009
04.2.2.7	170(i)	Carbonate de calcium	10000 mg/kg	58	Étape 4
04.2.2.7	150a	Caramel I – (caramel nature)	BPF		Étape 4
04.2.2.7	150c	Caramel III - caramel à l'ammoniaque	50000 mg/kg	161	Adopté en 2010
04.2.2.7	160a(ii)	Carotènes, beta-, légumes	1000 mg/kg		Adoptés en 2005
04.2.2.7	160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	50 mg/kg		Adoptés en 2009
04.2.2.7	140	Chlorophylles	BPF		Étape 4
04.2.2.7	141(i),(ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	100 mg/kg	62	Adoptées en 2005
04.2.2.7	100(i)	Curcumine	500 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	127	Érythrosine	30 mg/kg		Adoptée en 2011
04.2.2.7	143	Vert solide FCF	100 mg/kg	161	Adopté en 2009
04.2.2.7	163(ii)	Extrait de peau de raisin	100 mg/kg	161, 181	Adopté en 2009
04.2.2.7	132	Indigotine (carmine d'indigo)	300 mg/kg	161	Adoptée en 2009
04.2.2.7	161b(i)	Lutéine extraite de Tagetes erecta	BPF		Étape 4
04.2.2.7	124	Ponceau 4R (cochenille rouge A)	500 mg/kg	161	Adopté en 2008
04.2.2.7	101(i),(ii)	Riboflavines	500 mg/kg		Adoptées en

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
					2008
04.2.2.7	110	Jaune soleil FCF	200 mg/kg	92	Adopté en 2008
04.2.2.7	102	Tartrazine	500 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	160b(i)	Extraits de rocou, à base de bixine	20 mg/kg	8	Étape 4
04.2.2.7	160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	200 mg/kg	185	Étape 4

Les colorants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
140	Chlorophylles	160d(iii)	Lycopène, *issu de Blakeslea trispora*
150a	Caramel I – caramel nature	162	Rouge de betterave
160d(i)	Lycopène de synthèse **(Étape 3)** (adoption recommandée à l'étape 5/8 par la 44ème session du CCFA (REP 12/FA, App. VI))	170(i)	Carbonate de calcium
160d(ii)	Lycopène, tomate **(Étape 3)** (adoption recommandée à l'étape 5/8 par la 44ème session du CCFA (REP 12/FA, App. VI))	171	Bioxyde de titane

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation des colorants suivants est justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés fermentés:

SIN	Additif
101(i),(ii)	Riboflavines
140	Chlorophylles
141(i),(ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal
160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes
163(ii)	Extrait de peau de raisin

L'utilisation du rouge de betterave comme colorant est également justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés des colorants figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7, ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des colorants qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 ou 04.2.2.7 de la NGAA, à l'exception du rouge de betterave et des chlorophylles dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des autres colorants ne figurant pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, or 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Agents affermissants

Les agents affermissants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.1.2.10	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2009
04.2.2.3	523	Sulfate d'aluminium-ammonium	500 mg/kg	6	Étape 3
04.2.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.2.2.7	509	Chlorure de calcium	10000 mg/kg	58	Étape 4

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.2.2.7	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2010

Les agents affermissants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
333(iii)	Citrate de tricalcium	516	Sulfate de calcium
424	Curdlan	518	Sulfate de magnésium
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	526	Hydroxyde de calcium
509	Chlorure de calcium	578	Gluconate de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation du chlorure de calcium et du lactate de calcium comme agents affermissants est justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés. Le GT-e a mentionné que le lactate de calcium n'était pas classé comme agent affermissant dans la NGAA. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des agents affermissants figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des agents affermissants qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 ou 04.2.2.7 de la NGAA, à l'exception du chlorure de calcium dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. Hormis le lactate de calcium, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des autres agents affermissants qui ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Exaltateurs d'arôme

Les exaltateurs d'arôme suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	950	Acésulfame de potassium	200 mg/kg	161, 188	Adopté en 2007
04.1.2.3	951	Aspartame	300 mg/kg	144, 191	Adopté en 2007
04.1.2.3	961	Néotame	100 mg/kg	161	Adopté en 2007
04.1.2.10	950	Acésulfame de potassium	350 mg/kg	161, 188	Adopté en 2007
04.1.2.10	951	Aspartame	1000 mg/kg	161, 191	Adopté en 2007
04.1.2.10	961	Néotame	65 mg/kg	161	Adopté en 2007
04.2.2.3	950	Acésulfame de potassium	200 mg/kg	144, 188	Adopté en 2007
04.2.2.3	951	Aspartame	300 mg/kg	144, 191	Adopté en 2007
04.2.2.3	961	Néotame	10 mg/kg	144	Adopté en 2007
04.2.2.7	950	Acésulfame de potassium	1000 mg/kg	188	Adopté en 2008
04.2.2.7	951	Aspartame	2500 mg/kg	161, 191	Adopté en 2008
04.2.2.7	634	Ribonucléotides calciques, 5'-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	627	Guanylate disodique, 5'-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	631	Inosinate disodique, 5'-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	621	Glutamate monosodique, L-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	961	Néotame	33 mg/kg	161	Adopté en 2007
04.2.2.7	508	Chlorure de potassium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	957	Thaumatine	BPF		Étape 4

Les exaltateurs d'arôme suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
508	Chlorure de potassium	630	Acide inosinique, 5'-
518	Sulfate de magnésium	631	Inosinate disodique, 5'-
580	Gluconate de magnésium	632	Inosinate de potassium, 5'-
620	Acide glutamique, L(+)-	633	Inosinate de calcium, 5'-
621	Glutamate monosodique, L-	634	Ribonucléotides calciques, 5'-
622	Glutamate monopotassique, L-	635	Ribonucléotides disodiques, 5'-
623	Glutamate de calcium, di-L-	957	Thaumatine
624	Glutamate monoammonique, L-	968	Érythritol
625	Glutamate de magnésium, di-L-	1101(i)	Protéase
626	Acide guanylique, 5'-	1101(ii)	Papaïne
627	Guanylate disodique, 5'-	1101(iii)	Bromélaïne
628	Guanylate dipotassique, 5'-	1104	Lipases
629	Guanylate de calcium, 5'-		

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation du glutamate monosodique L- comme exaltateurs d'arôme est justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des exaltateurs d'arôme figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des exaltateurs d'arôme qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7 de la NGAA, à l'exception du chlorure de calcium dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7.Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des autres exaltateurs d'arôme qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Conservateurs

Les conservateurs suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	210-213	Benzoates	1000 mg/kg	13	Adoptés en 2001
04.1.2.3	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2008
04.1.2.3	214, 218	Hydroxybenzoates, para-	800 mg/kg	27	Adoptés en 2012
04.1.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.1.2.3	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.1.2.3	200-203	Sorbates	1000 mg/kg	42	Adoptés en 2009
04.1.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.1.2.10	210-213	Benzoates	1000 mg/kg	13	Adoptés en 2001
04.1.2.10	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2008
04.1.2.10	214, 218	Hydroxybenzoates, para-	800 mg/kg	27	Adoptés en 2010
04.1.2.10	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii);	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2009

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
	451(i),(ii); 452(i)-(v); 542				
04.1.2.10	200-203	Sorbates	1000 mg/kg	42	Adoptés en 2009
04.1.2.10	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2008
04.2.2.3	210-213	Benzoates	2000 mg/kg	13	Adoptés en 2001
04.2.2.3	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2001
04.2.2.3	214, 218	Hydroxybenzoates, para-	1000 mg/kg	27	Adoptés en 2010
04.2.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.2.2.3	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.2.2.3	200-203	Sorbates	2000 mg/kg	42	Adoptés en 2012
04.2.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.2.2.3	243	Arginate d'éthyle laurique	200 mg/kg		Adoptés en 2011
04.2.2.7	260	Acide acétique, glacial	BPF		Étape 4
04.2.2.7	210-213	Benzoates	1000 mg/kg	13	Adoptés en 2001
04.2.2.7	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2001
04.2.2.7	214, 218	Hydroxybenzoates, para-	300 mg/kg	27	Adopté en 2012
04.2.2.7	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2010
04.2.2.7	262(i)	Acétate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	200-203	Sorbates	1000 mg/kg	42	Adoptés en 2012
04.2.2.7	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	500 mg/kg	44	Adoptés en 2006

Les conservateurs suivants figurent au tableau 3 de la NGAA

SIN	Additif	SIN	Additif
260	Acide acétique, glacial	281	Propionate de sodium
261	Acétates de potassium	282	Propionate de calcium
262(i)	Acétate de sodium	283	Propionate de potassium
263	Acétate de calcium	290	Anhydride carbonique
280	Acide propionique		

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation des sorbates, des benzoates, des para-hydroxybenzoates et des sulfites comme conservateurs est justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des conservateurs figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des conservateurs qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.2.2.3, 04.2.2.7 de la NGAA. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés d'autres conservateurs qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Séquestrants

Les séquestrants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	1000 mg/kg		Adoptés en 2005
04.1.2.3	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2008
04.1.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.1.2.3	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.1.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.1.2.3	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
04.1.2.10	472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	2500 mg/kg		Adoptés en 2005
04.1.2.10	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2008
04.1.2.10	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2009
04.1.2.10	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2008
04.1.2.10	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
04.2.2.3	472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	2500 mg/kg		Adoptés en 2005
04.2.2.3	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2001
04.2.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.2.2.3	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.2.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.2.2.3	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	15000 mg/kg	45	Étape 7
04.2.2.7	400	Acide alginique	BPF		Étape 4
04.2.2.7	330	Acide citrique	BPF		Étape 4
04.2.2.7	472c	Esters du glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF		Étape 4
04.2.2.7	472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	2500 mg/kg		Adoptés en 2005
04.2.2.7	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2001
04.2.2.7	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2010

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
	(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542				
04.2.2.7	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2010
04.2.2.7	262(i)	Acétate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	576	Gluconate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	420(i)	Sorbitol	70000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	500 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.2.2.7	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	10000 mg/kg	45	Étape 4
04.2.2.7	331(iii)	Citrate trisodique	BPF		Étape 4
04.2.2.7	420(ii)	Sirop de sorbitol	70000 mg/kg		Étape 4

Les séquestrants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
262(i)	Acétate de sodium	404	Alginate de calcium
330	Acide citrique	420(i)	Sorbitol
331(i)	Citrate biacide de sodium	420(ii)	Sirop de sorbitol
331(iii)	Citrate trisodique	472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras
332(i)	Citrate biacide de potassium	472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras
332(ii)	Citrate tripotassique	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras
333(iii)	Citrate de tricalcium	516	Sulfate de calcium
400	Acide alginique	575	Glucono delta-lactone
401	Alginate de sodium	576	Gluconate de sodium
402	Alginate de potassium	577	Gluconate de potassium
403	Alginate d'ammonium	578	Gluconate de calcium

D'après la norme actuelle, l'éthylène diamine tétra acétate (385, 386) et les phosphates (338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542) sont nécessaires comme séquestrants dans les fruits et légumes marinés fermentés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des séquestrants figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des séquestrants qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 ou 04.2.2.7 de la NGAA, à l'exception de l'acide citrique dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés d'autres séquestrants qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Édulcorants

Les édulcorants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	950	Acésulfame de potassium	200 mg/kg	16, 188	Adoptés en 2007

04.1.2.3	951	Aspartame	300 mg/kg	144, 191	Adoptés en 2007
04.1.2.3	962	Ascésulfame-aspartame, sel de	450 mg/kg	113, 144	Étape 3
04.1.2.3	961	Néotame	100 mg/kg	161	Adoptés en 2007
04.1.2.3	954(i)-(iv)	Saccharines	160 mg/kg	144	Adoptés en 2007
04.1.2.3	955	Sucralose (trichlorogalactosucrose)	180 mg/kg	144	Adoptés en 2007
04.1.2.3	960	Glucosides de stéviol	100 mg/kg	26	Adoptés en 2011
04.1.2.10	950	Acésulfame de potassium	350 mg/kg	161, 188	Adoptés en 2007
04.1.2.10	951	Aspartame	1000 mg/kg	161, 191	Adoptés en 2007
04.1.2.10	962	Ascésulfame-aspartame, sel de	790 mg/kg	113	Étape 3
04.1.2.10	961	Néotame	65 mg/kg	161	Adoptés en 2007
04.1.2.10	954(i)-(iv)	Saccharines	160 mg/kg	161	Adoptés en 2008
04.1.2.10	955	Sucralose (trichlorogalactosucrose)	150 mg/kg	161	Adoptés en 2007
04.1.2.10	960	Glucosides de stéviol	115 mg/kg	26	Adoptés en 2011
04.2.2.3	950	Acésulfame de potassium	200 mg/kg	144, 188	Adoptés en 2007
04.2.2.3	951	Aspartame	300 mg/kg	144, 191	Adoptés en 2007
04.2.2.3	962	Ascésulfame-aspartame, sel de	200 mg/kg	113, 161	Adoptés en 2009
04.2.2.3	961	Néotame	10 mg/kg	Note 144	Adoptés en 2007
04.2.2.3	954(i)-(iv)	Saccharines	160 mg/kg	144	Adoptés en 2007
04.2.2.3	955	Sucralose (trichlorogalactosucrose)	400 mg/kg		Adoptés en 2007
04.2.2.3	960	Glucosides de stéviol	330 mg/kg	26	Adoptés en 2011
04.2.2.7	950	Acésulfame de potassium	1000 mg/kg	188	Adoptés en 2008
04.2.2.7	951	Aspartame	2500 mg/kg	161, 191	Adoptés en 2008
04.2.2.7	962	Ascésulfame-aspartame, sel de	2270 mg/kg	113	Étape 3
04.2.2.7	953	Isomalt (isomaltulose hydrogénée)	50000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	966	Lactitol	10000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	965(i)	Maltitol	100000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	961	Néotame	33 mg/kg	161	Adopté en 2007
04.2.2.7	954(i)-(iv)	Saccharines	200 mg/kg	161	Adoptées en 2008
04.2.2.7	420(i)	Sorbitol	70000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	955	Sucralose (trichlorogalactosucrose)	580 mg/kg	161	Adopté en 2008
04.2.2.7	957	Thaumatine	BPF		Étape 4
04.2.2.7	967	Xylitol	10000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	420(ii)	Sirop de sorbitol	70000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	965(ii)	Sirop de maltitol	100000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	960	Glucosides de stéviol	200 mg/kg	26	Adoptés en 2011

Les édulcorants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	**Additif**	**SIN**	**Additif**
420(i)	Sorbitol	965(i)	Maltitol
420(ii)	Sirop de sorbitol	965(ii)	Sirop de maltitol
421	Mannitol	966	Lactitol
953	Isomalt (isomaltulose hydrogénée)	967	Xylitol
957	Thaumatine	968	Érythritol

964	Sirop de polyglycitol		

D'après les dispositions actuelles relatives aux additifs alimentaires dans la Norme, l'acésulfame de potassium, l'aspartame, les saccharines et le sucralose comme édulcorants sont justifiés sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés fermentés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des édulcorants figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des édulcorants qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7 de la NGAA. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés d'autres édulcorants qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

ANNEXE

CONSEILS GÉNÉRAUX SUR LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants:

(i) Observations générales

(ii) Observations particulières

Les observations particulières devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en caractères gras/soulignés et les passages supprimés devraient être présentés en ~~caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.