



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-sixième session

APPROBATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS

(Préparé par le GTE sur l'alignement présidé par le Canada et coprésidé par le Japon et les États-Unis d'Amérique)
le Japon et les États-Unis d'Amérique)

Approbation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA

Au cours de la 55^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA55), le groupe de travail physique sur la confirmation et l'alignement a préparé des recommandations pour la plénière non seulement sur les sections relatives aux additifs alimentaires de la *Norme régionale sur la morelle de Quito (narangille) – (Amérique latine et Caraïbes)* (CXS 362R-2025) et la *Norme sur les feuilles de curry fraîches*, mais aussi sur les dispositions à incorporer dans la NGAA. C'était la première fois que l'approbation des normes de produits et les amendements recommandés à la NGAA étaient préparés simultanément. Il a été encouragé de poursuivre cette approche, dans la mesure du possible, à l'avenir.

Toutefois, l'un des inconvénients de l'élaboration simultanée des amendements à la NGAA est que le CCFA dispose de moins de temps pour examiner ces amendements lorsqu'ils sont présentés au groupe de travail physique pour la première fois. Par conséquent, dans un effort de sensibilisation préalable, le présent addendum aux [documents CX/FA 26/56/5](#) et [CX/FA 26/56/5 add.1](#), qui présentera les amendements proposés à la NGAA, le cas échéant, a été préparé. Dans certains cas, le président peut avoir considéré qu'il n'était pas approprié de préparer des recommandations sur les amendements à la NGAA à ce stade ; ces questions sont également abordées dans les points ci-dessous.

Liste des annexes

- Annexe 1 : Document explicatif - questions, commentaires et propositions de la présidence pour le GTP
- Annexe 2 : Propositions d'amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme régionale sur les raviolis surgelés* (Asie) (soumises par le CCASIA) et aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA relatifs à l'alignement de cette norme.
- Annexe 3 : Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *norme régionale pour le maamoul (Proche-Orient)* (soumis par le CCNE) et aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA concernant uniquement l'alignement de cette norme.

Annexe 1 (explicative)

**DOCUMENT EXPLICATIF - QUESTIONS, COMMENTAIRES ET PROPOSITIONS DU PRÉSIDENT
CONCERNANT LES QUESTIONS ASSOCIÉES À L'APPROBATION DES NORMES DU CCFO, DU
CCSCH ET DES NORMES RÉGIONALES DE PRODUITS**

Ce document présente les problèmes et les questions découlant de l'exercice d'élaboration des amendements à la NGAA en conséquence de l'approbation de la section relative aux additifs alimentaires dans les normes de produits nouvelles ou révisées. Les sections relatives aux additifs alimentaires des normes présentées pour approbation figurent dans les documents [CX/FA 26/56/5](#) et [CX/FA 26/56/5 add.1](#). Ce document décrit les approches des amendements conséquents à la NGAA proposés par le président, et présente des projets d'amendements à la NGAA, qui seront examinés pour la première fois par le groupe de travail physique (PWG).

PRINCIPAUX POINTS ET QUESTIONS À EXAMINER PAR LE GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE

QUESTIONS RELATIVES À LA NORME RÉGIONALE POUR L'ASIE

Généralités

Le rapport du groupe de travail électronique sur la *Norme régionale pour les raviolis surgelés* ([CX/ASIA 25/23/10](#)) et le rapport du groupe de travail intrasession ([ASIA23/CRD20](#)) fournissent des informations générales sur l'élaboration de la norme. Le rapport de la 23^e session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie ([REP25/ASIA](#)) fournit un résumé de la discussion en séance plénière (par. 93-104) et la norme approuvée par la Commission se trouve à l'Annexe VII du rapport.

Le CCASIA a identifié la catégorie d'aliments appropriée de la NGAA correspondant à la *Norme régionale sur les raviolis surgelés* à savoir FC 06.4.3 « Pâtes et nouilles précuites et produits similaires » et a examiné les additifs alimentaires actuellement dans cette catégorie.

1. Approche générale de l'approbation

Le CCASIA a identifié les catégories fonctionnelles justifiées comme étant des régulateurs d'acidité, des colorants, des conservateurs, des stabilisants, des humectants, des épaississants, des exaltateurs d'arôme et des émulsifiants dans les tableaux 1 et 2 et des régulateurs de l'acidité, des colorants, des émulsifiants, des agents affermissants, des exaltateurs d'arôme, des humectants, des conservateurs, des agents de levage, des stabilisants et des épaississants dans le tableau 3. En outre, aucune indication n'est donnée quant à la nécessité de restreindre l'emploi de l'un ou l'autre de ces additifs dans les denrées alimentaires relevant de la norme régionale. Le CCASIA a également indiqué que les limites maximales d'emploi devraient être alignées sur la NGAA par souci de cohérence.

Proposition du président

Conformément à la référence générale à la NGAA figurant dans REP25/ASIA, Annexe VII, l'approche générale adoptée est d'autoriser :

- les additifs des tableaux 1 et 2 qui ont les fonctions de régulateur d'acidité, de colorant, de conservateur, de stabilisant, d'humectant, d'épaississant et d'émulsifiant ; et
- les additifs des tableaux 3 qui ont les fonctions de régulateur d'acidité, de colorant, d'émulsifiant, d'agent affermissant, d'exaltateur d'arôme, d'humectant, de conservateur, d'agent levant, de stabilisant et d'épaississant.

Certaines notes peuvent être nécessaires pour limiter l'emploi des additifs à certaines catégories fonctionnelles.

Il existe quelques exceptions à l'approche générale décrite ci-dessus, conformément au point 2.

2. Emplois supplémentaires pour certains additifs « exclusifs »

La CCASIA a noté que certains additifs sont accompagnés d'une note indiquant leur emploi exclusif dans certaines denrées alimentaires (par exemple, la note 194 : "Pour emploi dans les nouilles instantanées relevant de la Norme pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006) uniquement"), mais qui sont également utilisés dans les raviolis surgelés. En particulier, le CCASIA a identifié les carmins (SIN 120), les CAROTÈNES, BETA- (SIN 160a(i),(iii),(iv)), les PHOSPHATES, l'alginate de propylène glycol (SIN 405), les esters d'acides gras de propylène glycol (SIN 477), les ESTERS DE SUCRE (SIN 473, 473a et 474), et les SULFITES (SIN 220-225, 539) comme étant utilisés. En conséquence, une nouvelle note a été proposée pour autoriser l'emploi de ces additifs : « Pour emploi dans les produits relevant de la *Norme régionale sur les raviolis surgelés* (CXS ***R-202*) uniquement ».

Propositions du président

(a) Il est proposé d'ajouter une nouvelle note pour permettre l'emploi des additifs susmentionnés, comme l'a proposé le CCASIA. Le Président propose une modification mineure par souci de cohérence avec les pratiques récentes, afin d'omettre le terme "uniquement" lorsqu'il n'est pas nécessaire et que son absence n'affecte pas le sens. Par conséquent, la nouvelle note est proposée comme suit : « Pour emploi dans les produits relevant de la *Norme régionale sur les raviolis surgelés* (CXS ***R-202*) ».

(b) Pour éviter toute incohérence et supprimer tout conflit avec l'emploi de la note 194 qui décrit l'emploi exclusif dans les nouilles normalisées, il est proposé de réviser la note 194 pour plus de clarté, comme suit : « Pour emploi dans les nouilles instantanées relevant de la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) ~~uniquement~~ ».

(c) Conformément à la question 1, lorsque la CCASIA n'a pas identifié qu'un additif alimentaire utilisé exclusivement est également utilisé dans les raviolis surgelés, l'emploi dans les raviolis surgelés sera exclu par l'emploi d'une note XS. Par exemple, LES ESTERS SORBITANIQUES D'ACIDES GRAS sont associés à la note 194, indiquant une emploi exclusif dans les nouilles instantanées normalisées, et leur emploi dans les raviolis surgelés n'a pas été indiquée ; par conséquent, malgré l'approche générale de l'approbation, ils seront exclus des raviolis surgelés.

QUESTIONS RELATIVES AUX NORMES RÉGIONALES POUR LE PROCHE-ORIENT

- **Généralités sur la Norme régionale sur le dough (Proche-Orient) (CXS 332R-2018)**

Le dough étant un lait fermenté, le CCNE11 a mis en suspens les travaux sur les additifs alimentaires pour la norme CXS 332R-2018 en attendant l'achèvement de l'alignement de la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003). Ce dernier travail étant achevé, le CCNE a proposé des dispositions relatives aux additifs alimentaires, comme indiqué dans [REP25/NE](#) Annexe II, et [CX/NE 25/12/3 Add.1](#), Annexe I.

Cependant, comme décrit dans les questions renvoyées ([CX/FA 26/56/2](#)), le CCEXEC89 a discuté du fait qu'une délibération plus approfondie de la justification technique de l'emploi d'additifs alimentaires dans le dough pourrait être nécessaire lors de la prochaine session du CCNE, et le CCEXEC89 a donc mis en attente toute recommandation sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires.

3. Suspendre l'approbation et l'incorporation de la section sur les additifs alimentaires de la Norme régionale sur le dough (Proche-Orient) (CXS 332R-2018).

Propositions du Président

Compte tenu des délibérations en cours qui pourraient être nécessaires pour les additifs alimentaires dans le dough, il est proposé de suspendre l'approbation de la section sur les additifs alimentaires de la norme (et l'incorporation ultérieure des dispositions dans la NGAA) jusqu'à ce qu'une recommandation finale soit présentée à une prochaine session du CCFA.

Généralités sur la norme régionale sur le maamoul

Au cours du CCNE9 (2017), le Comité a approuvé la préparation d'un *document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale sur le maamoul*, qui a été examiné au cours du CCNE10 ([CX/NE 19/10/17](#)). Dans le projet initial, il était proposé, en ce qui concerne les additifs alimentaires, que « Les produits visés par la présente norme soient conformes à la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) du Codex ». Dans le projet final de la norme présenté dans les documents [NE11/CRD06](#) et [REP23/NE](#), Annexe II, il a été proposé d'affiner cette référence générale comme suit :

Les additifs alimentaires utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 07.2.1 (Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple, types fourrés aux fruits ou à la crème)) ou énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments relevant de la présente norme.

4. Approche générale de l'incorporation de dispositions dans la NGAAPropositions du Président

(a) Tous les additifs autorisés dans les tableaux 1 et 2 de la catégorie d'aliments 07.2.1 de la NGAA sont autorisés dans le maamoul normalisé.

(b) Une référence au tableau 3 est nécessaire pour le maamoul normalisé, mais aucune modification du tableau 3 lui-même n'est nécessaire.

QUESTIONS RELATIVES AUX NORMES POUR LES HERBES CULINAIRES ET LES ÉPICES

Quatre normes (les normes pour les épices dérivées de fruits et de baies déshydratés - exigences pour la vanille, les épices sous forme de fruits et de baies séchés - exigences pour la grande cardamome, les épices sous forme de graines séchées - exigences pour la coriandre, et les herbes - exigences pour la marjolaine douce) ont été présentées pour approbation, toutes en relation avec l'adoption d'agents antiagglomérants dans le tableau 3 de la NGAA.

Le président a deux préoccupations majeures concernant les textes proposés, car : (1) les herbes sont actuellement dans l'annexe du tableau 3 et ne devraient donc pas être associées aux dispositions du tableau 3 ; et (2) au cours de la CCFA55, des questions ont été posées au CCSCH8 sur l'opportunité d'inclure les herbes dans l'annexe du tableau 3, mais pas les épices, étant donné la nature similaire des ingrédients, ainsi que la réorganisation de la NGAA qui sépare plus clairement les épices "pures" des assaisonnements et autres (car ils peuvent avoir des exigences différentes en matière d'additifs alimentaires). Le CCSCH8 a examiné les questions du CCFA mais n'a pas pu préparer de réponse car il a estimé qu'une plus grande délibération en coordination avec les experts était nécessaire. Il est prévu qu'une réponse au CCFA soit fournie après la CCSCH9.

En conséquence, le président est préoccupé par l'approbation des additifs du tableau 3 dans les normes sur les épices en raison de ces questions imminentes.

Propositions du président

(a) L'approbation des normes sur les épices devrait être reportée jusqu'à ce que le CCSCH réponde aux questions sur les additifs du tableau 3 posées par le CCFA55.

(b) Le CCSCH devrait réviser la référence générale à la *Norme sur les herbes culinaires - exigences pour la marjolaine douce* afin d'inclure une référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA, et d'identifier les agents antiagglomérants utilisés. NB : cette approche peut également s'appliquer aux épices, si les épices doivent également figurer dans l'annexe du tableau 3.

Le texte suivant est soumis à l'examen du CCFA :

En ce qui concerne la *Norme sur les herbes culinaires - exigences pour la marjolaine douce* qui a été transmise au CCFA56 pour approbation de la section sur les additifs alimentaires, la référence aux anti-agglomérants du tableau 3 est inappropriée car les plantes aromatiques figurent dans l'Annexe au tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (NGAA; CXS 192-1995), et par conséquent les additifs du tableau 3 ne devraient pas être utilisés. Il est recommandé de définir les anti-agglomérants spécifiques utilisés dans les herbes, de sorte que (i) une référence aux anti-agglomérants des tableaux 1 et 2 puisse être générée dans la norme et (ii) que les dispositions appropriées puissent être incorporées dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

En ce qui concerne les trois normes pour les épices qui ont également été transmises au CCFA pour approbation, il est noté que la question de l'adéquation de l'emploi des additifs du tableau 3 dans les épices est remise en question (voir [CX/SCH 25/8/2](#)). Par conséquent, le CCFA n'a pas approuvé les sections sur les additifs alimentaires pour le moment, dans l'attente d'une réponse. En outre, si le CCSCH détermine que l'emploi général des additifs du tableau 3 n'est pas appropriée dans les épices normalisées, le CCSCH peut alors souhaiter définir les antiagglomérants spécifiques utilisés, de manière à générer des dispositions pour les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

QUESTIONS RELATIVES AUX NORMES POUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Comme présenté dans le document CX/FA 26/56/5 Add.1, le CCFO29 est convenu de transmettre l'avant-projet de norme pour les huiles oméga-3 microbiennes à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5, et les dispositions relatives aux additifs alimentaires au CCFA pour approbation. Le CCFO29 a recommandé la création d'une nouvelle catégorie d'aliments dans la NGAA (FC 02.1.4 Huiles et graisses microbiennes) pour tenir compte des huiles oméga-3 microbiennes, car aucune des catégories d'aliments actuelles ne semble appropriée.

Le CCFO29 a recommandé que le CCFA approuve l'emploi d'antioxydants, de séquestrants et d'émulsifiants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la NGAA. Aucune disposition n'est proposée pour le tableau 3, ce qui est approprié étant donné que FC 02.1 se trouve dans l'annexe du tableau 3.

Propositions du président

(a) Transmettre la question de la création d'une nouvelle catégorie d'aliments 02.1.4 de la NGAA au GTE de la NGAA qui est établi pendant le CCFA56 ; et,

(b) en attendant l'approbation par le CCFA de la création de la catégorie d'aliments 02.1.4 pour les huiles microbiennes lors d'une prochaine session du CCFA, conduire l'approbation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme pour les huiles microbiennes et l'incorporation des dispositions pertinentes relatives aux additifs alimentaires de la NGAA.

Annexe 2 (CCASIA)

AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME RÉGIONALE SUR LES RAVIOLIS SURGELÉS (CCASIA) ET AUX TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA CONCERNANT L'ALIGNEMENT DE CETTE NORME

Les normes régionales de produits renvoient aux catégories de denrées alimentaires suivantes dans la NGAA (voir l'annexe C de la NGAA) :

Numéro CXS	Nom de la norme Codex	Catégorie d'aliments de la de la NGAA
TBD	Raviolis surgelés (Asie)	06.4.3

PROPOSITION D'AMENDEMENTS À LA SECTION SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME RÉGIONALE CCASIA POUR LES RAVIOLIS SURGELÉS (ASIE)

Les amendements suivants à la section 4 de la norme sont proposés :

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Régulateurs d'acidité, colorants, ~~conservateurs, stabilisateurs, humectants, épaississants et émulsifiants~~ **émulsifiants, humectants, conservateurs, stabilisants et épaississants** conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.4.3 (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires) et les régulateurs d'acidité, les colorants, les émulsifiants, les agents affermissants, les exaltateurs d'arôme, les humectants, les conservateurs, les agents levants, les stabilisants et les épaississants, ~~comme indiqué~~ dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), peuvent être utilisés dans les **produits alimentaires** relevant de la présente norme. Les arômes utilisés dans les produits visés par cette norme doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des arômes* (CXG 66 2008).

Notes du président :

- (1) L'ordre des catégories fonctionnelles pour les additifs des tableaux 1 et 2 a été réorganisé dans l'ordre alphabétique, ce qui est différent de celui indiqué dans REP25/ASIA, Annexe VII.
- (2) Comme il n'y a pas de restriction concernant des additifs spécifiques dans le tableau 3, il est proposé de supprimer « comme indiqué » de « comme indiqué dans le tableau 3 », car ce texte est généralement utilisé dans les cas où seuls certains additifs peuvent être utilisés (c'est-à-dire qu'il suggère que le lecteur doit consulter le tableau 3 pour déterminer quels additifs sont spécifiquement indiqués pour l'emploi).
- (3) La norme faisant régulièrement référence au « produit », l'expression « pour emploi dans les denrées alimentaires » a été remplacée par "pour emploi dans les produits". Le terme "produits" est également déjà utilisé dans le texte relatif aux arômes.

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU DEUX DE LA NGAA POUR L'ALIGNEMENT DE LA NORME RÉGIONALE SUR LES RAVIOLIS SURGELÉS (ASIE)

Les tableaux ont été mis à jour pour inclure les dernières révisions de la NGAA en 2025; cela inclut les révisions qui reflètent les adoptions lors de la 55^e session du CCFA (voir [REP25/FA](#) pour le contexte), qui ont ensuite été adoptées par le CAC48 en novembre 2025 (voir [REP25/CAC](#)). Le nouveau texte est indiqué en **gras/souligné** dans les cellules des tableaux. Le texte à supprimer est indiqué en ~~caractères barrés~~. **Le texte en caractères verts et doublement souligné** correspond aux projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont dans le processus de l'étape du Codex (voir [FA/56 INF/01](#)).

Vous trouverez ci-dessous des recommandations sur les amendements à la FC 06.4.3

AMENDEMENTS PROPOSÉS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 06.4.3

Note du Président : il n'y a pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les FC 06.0 ou 06.4.

Amendements relatifs à la Norme régionale sur la farine de sagou comestible (Asie) (CXS 301R-2011)

Catégorie d'aliments No. 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires					
Additif	SIN	Étape/année d'adoption	Limite maximale	Notes	Recommandation
<u>ADIPATES</u> Classes fonctionnelles : Régulateur de l'acidité	<u>355</u>	<u>7</u>	<u>1000 mg/kg</u>	<u>1</u>	Pas de changement (Note du président : "Pas de changement" indique que l'additif est autorisé dans les denrées alimentaires relevant de la Norme régionale sur les raviolis surgelés, comme l'indique la disposition actuelle de la NGAA).
AMARANTHE Catégories fonctionnelles : Couleur	123	2019	100 mg/kg	194, <u>XS***R</u>	Approuver
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE Classes fonctionnelles : Couleur	160b(i)	2025	20 mg/kg	8, 676	Pas de changement
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE Classes fonctionnelles : Couleur	160b(ii)	2025	25 mg/kg	185, 676	Pas de changement
ESTERS D'ASCORBYLE Classes fonctionnelles : Antioxydant	304, 305	2012	500 mg/kg	10 ₁ & 211 ₁ <u>XS***R</u>	Approuver
BENZOATES Classes fonctionnelles : Conservateur	210-213	2019	1000 mg/kg	13 & XS249	Pas de changement
HYDROXYANISOLE BUTYLÉ Classes fonctionnelles : Antioxydant	320	2006	200 mg/kg	15 ₁ & 130 ₁ <u>XS***R</u>	Approuver
HYDROXYTOLUÈNE BUTYLÉ Classes fonctionnelles : Antioxydant	321	2006	200 mg/kg	15 ₁ & 130 ₁ <u>XS***R</u>	Approuver
CANTHAXANTHINE Classes fonctionnelles : Couleur	161g	2019	15 mg/kg	153 ₁ & XS249 ₁ <u>XS***R</u>	Approuver
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE Classes fonctionnelles : Couleur	150b	2019	50000 mg/kg	194 ₁ <u>XS***R</u>	Approuver
CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	2010	50000 mg/kg	153 ₁ & 173 ₁ <u>XS***R</u>	Approuver

Catégorie d'aliments No. 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires					
Additif	SIN	Étape/année d'adoption	Limite maximale	Notes	Recommandation
Classes fonctionnelles : Couleur					
CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL Classes fonctionnelles : Couleur	150d	2011	50000 mg/kg	153, <u>XS***R</u>	Approuver
CARMINES Classes fonctionnelles : Couleur	120	2008	100 mg/kg	153, & 178, <u>QFD1</u>	Approuver
CAROTÈNES, BÊTA- Classes fonctionnelles : Couleur	160a(i), a(iii), a(iv)	2023	40 mg/kg	153, 341, 344, <u>QFD1</u>	Approuver
CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX Classes fonctionnelles : Couleur	160a(ii)	2023	40 mg/kg	153, 341, 344, <u>XS***R</u>	Approuver (Note du président : Bien qu'il puisse sembler raisonnable que cet additif soit autorisé si les CAROTÈNES, BETA- sont également autorisées, le CCASIA n'a pas indiqué que le SIN 160a(ii) est utilisé, une proposition pour son inclusion n'a donc pas été faite).
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE Classes fonctionnelles : Couleur	141(i), (ii)	2009	100 mg/kg	153, <u>XS***R</u>	Approuver
CURCUMINE Classes fonctionnelles : Couleur	100(i)	2025	100 mg/kg	676, 677	Pas de changement
CYCLODEXTRINE, BÊTA Classes fonctionnelles : Support, Stabilisant, Épaississant	459	2012	1000 mg/kg	153, <u>XS***R</u>	Approuver
ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL Classes fonctionnelles : Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	472e	2005	10000 mg/kg	<u>QFD2</u>	Approuver
FAST GREEN FCF Classes fonctionnelles : Couleur	143	2010	290 mg/kg	194, <u>XS***R</u>	Approuver

Catégorie d'aliments No. 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires					
Additif	SIN	Étape/année d'adoption	Limite maximale	Notes	Recommandation
EXTRAIT DE PAPRIKA Classes fonctionnelles : Couleur	160c(ii)	2025	120 mg/kg	39 & 676	Pas de changement
PHOSPHATES Classes fonctionnelles : Diverses selon le phosphate : Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, antioxydant, émulsifiant, sel émulsifiant, agent de traitement des farines, agent de fermentation, humectant, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i) (v) ; 542	2019	2500 mg/kg	33, 211, 475, QFD3	Approuver
POLYDIMÉTHYLSILOXANE Classes fonctionnelles : Antiagglomérant, Antimousse, Émulsifiant	900a	2007	50 mg/kg	153, XS***R	Approuver
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS Classes fonctionnelles : Émulsifiant, Stabilisant	475	2016	2000 mg/kg	194, XS***R	Approuver
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES DE L'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ Classes fonctionnelles : Émulsifiant	476	2016	500 mg/kg	194, XS***R	Approuver
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE Classes fonctionnelles : Émulsifiant	430, 431	2016	5000 mg/kg	2 & 194, XS***R	Approuver
POLYSORBATES Classes fonctionnelles : 432, 433, 435, 436 - Émulsifiant, Stabilisant ; 434 - Émulsifiant	432-436	2007	5000 mg/kg	153, XS***R	Approuver
PROPYL GALLATE Classes fonctionnelles : Antioxydant	310	2016	200 mg/kg	15, 130 & 211, XS***R	Approuver

Catégorie d'aliments No. 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires					
Additif	SIN	Étape/année d'adoption	Limite maximale	Notes	Recommandation
PROPYLÈNE GLYCOL Classes fonctionnelles : Support, émulsifiant, agent de glaçage, humectant	1520	2016	10000 mg/kg	194, <u>XS***R</u>	Approuver
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL Classes fonctionnelles : Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	405	2016	5000 mg/kg	194, 371, <u>QFD1a</u>	Approuver
ESTERS D'ACIDES GRAS DU PROPYLÈNE GLYCOL Classes fonctionnelles : Émulsifiant	477	2007	5000 mg/kg	2 & 153, <u>QFD1</u>	Approuver
SORBATES Classes fonctionnelles : Conservateur	200, 202, 203	2012	2000 mg/kg	42, 211, <u>XS***R</u>	Approuver
ESTERS SORBITANIQUES D'ACIDES GRAS Classes fonctionnelles : 491-494 - Émulsifiant, Stabilisant ; 495 - Émulsifiant	491- 495	2019	5000 mg/kg	2, 194, <u>XS***R</u>	Approuver
LACTYLATES DE STÉAROYLE Classes fonctionnelles : Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisant	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg	194, 371, <u>XS***R</u>	Approuver
ESTERS DE SUCROSE Classes fonctionnelles : INS 473 - Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant INS 473a - Émulsifiant, Agent de glaçage, Stabilisant INS 474 - Émulsifiant	473, 473a, 474	2021	2000 mg/kg	194, <u>QFD1b</u>	Approuver
SULFITES Classes fonctionnelles : 220, 221, 223, 224 - Antioxydant, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur ;	220- 225, 539	2019	20 mg/kg	44, 476, <u>QFD1c</u>	Approuver

Catégorie d'aliments No. 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires					
Additif	SIN	Étape/année d'adoption	Limite maximale	Notes	Recommandation
222, 225 - Antioxydant, Conservateur ; 539 - Antioxydant, Conservateur, Séquestrant					
JAUNE SOLEIL FCF Classes fonctionnelles : Couleur	110	2008	300 mg/kg	153, <u>XS***R</u>	Approuver
TARTRATES Classes fonctionnelles : 334 - Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Exaltateur d'arôme, Séquestrant ; 334(ii), 337 - Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	334, 335(ii), 337	2019	7500 mg/kg	45 & 128, <u>QFD4</u>	Approuver
TARTRAZINE Classes fonctionnelles : Couleur	102	2025	70 mg/kg	676, 680	Pas de changement
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE Classes fonctionnelles : Antioxydant	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	Pas de changement
TOCOPHEROLS Classes fonctionnelles : Antioxydant	307a, b, c	2016	200 mg/kg	211, <u>XS***R</u>	Approuver

NOTES POUR LA NORME RÉGIONALE SUR LES RAVIOLIS SURGELÉS (ASIE)

194 Pour emploi dans les nouilles instantanées relevant de la Norme pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006) uniquement.

QFD1 **Pour emploi dans les produits relevant de la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS ***R-202*).**

QFD1a **Emploi dans les produits relevant de la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS ***R-202*), en tant qu'émulsifiant, stabilisant ou épaississant.**

QFD1b **Emploi dans les produits relevant de la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS ***R-202*), en tant qu'émulsifiants ou stabilisants.**

QFD1c **Emploi dans les produits relevant de la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS ***R-202*) en tant que conservateurs.**

QFD2 **Sauf pour emploi dans des produits relevant de la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS ***R-202*) en tant qu'émulsifiant ou stabilisant.**

QFD3 **Sauf pour l'emploi dans les produits relevant de la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS ***R-202*) en tant que régulateurs de l'acidité, émulsifiants, humectants, conservateurs, stabilisants ou épaississants.**

QFD4 **Sauf pour l'emploi dans des produits relevant de la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS ***R-202*) en tant que régulateur de l'acidité.**

XS*R À l'exception de l'emploi dans des produits relevant de la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS ***R-202*).**

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA POUR L'ALIGNEMENT DE LA NORME RÉGIONALE SUR LES RAVIOLIS SURGELÉS (ASIE)

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA SECTION 2 DU TABLEAU 3

06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires
	Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments relevant de la présente norme.
Norme Codex	Nouilles instantanées (CXS 249-2006)
	<u>Les régulateurs de l'acidité, les colorants, les émulsifiants, les agents affermissants, les exaltateurs d'arôme, les humectants, les conservateurs, les agents levants, les stabilisants et les épaississants énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les produits relevant de la norme.</u>
Norme Codex	<u>Raviolis surgelés (Asie) (CXS ***R-202*)</u>

Note du Président sur le tableau 3 : Les notes explicatives du tableau 3 indiquent que lorsque la référence générale au tableau 3 indique que les additifs du tableau 3 avec des catégories fonctionnelles spécifiques peuvent être utilisés - comme c'est le cas pour les raviolis surgelés - tout additif du tableau 3 énumérant la catégorie fonctionnelle notée dans la colonne 3 du tableau 3 peut être utilisé dans les produits couverts par la norme de produit.

Ce n'est que lorsque la norme limite "certains" additifs du tableau 3 qu'une référence à la norme de produit dans la colonne 5 du tableau 3 est nécessaire.

Par conséquent, il n'est pas nécessaire de modifier le tableau 3 (c'est-à-dire qu'il n'est pas nécessaire de modifier la colonne 5 du tableau 3).

Annexe 3 (CCNE)

**PROPOSITION D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
DE LA NORME RÉGIONALE DU CCNE SUR LE MAAMOUL (CXS 332R-2018 ; CXS ***R-202*)**

La norme régionale de produit pertinente pour le maamoul qui est alignée sur la NGAA fait l'objet de renvois aux catégories de denrées alimentaires suivantes de la NGAA (conformément à l'annexe C de la NGAA) :

Numéro CXS	Norme Codex	Catégorie de denrées alimentaires de la NGAA
***R-202*	Norme régionale sur le maamoul (Proche-Orient)	07.2.1

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA SECTION SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME RÉGIONALE SUR LE MAAMOUL (PROCHE-ORIENT) (CXS *R-202*)**

Les amendements suivants à la section 4 de la *norme régionale pour le maamoul (Proche-Orient)* (CXS ***R-202*) sont proposés :

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 07.2.1 (Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple, fourrés aux fruits ou à la crème)) ou énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (**CXS 192-1995**) peuvent être utilisés dans les aliments relevant de la présente norme.

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU DEUX DE LA NGAA POUR L'ALIGNEMENT DE LA NORME RÉGIONALE SUR LE MAAMOUL (PROCHE-ORIENT) (CXS *R-202*)**

Notes du président :

Comme discuté dans le point 3 de l'annexe 1, il est recommandé de compléter un alignement rétroactif de la *Norme régionale sur le dough (Proche-Orient)* (CXS 332R-2018) lors d'une prochaine session du CCFA; par conséquent, aucun changement au tableau 2 de la NGAA n'est présenté pour le moment.

Comme discuté dans la question 4 de l'annexe 1, les dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires pour les produits relevant de la *Norme régionale pour le maamoul (Proche-Orient)* sont entièrement permissives en ce qui concerne les additifs des tableaux 1 et 2. Le président a examiné les dispositions du FC 07.2.1 (ainsi que les parents 07.0 et 07.2) de la NGAA, aucun amendement aux tableaux 1 et 2 n'est jugé nécessaire.

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA POUR L'ALIGNEMENT DE LA NORME RÉGIONALE SUR LE MAAMOUL (PROCHE-ORIENT) (CXS *R-202*)**

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3

Notes du président :

Comme discuté dans le point 3 de l'annexe 1, il est recommandé de compléter un alignement rétroactif de la *Norme régionale sur le dough (Proche-Orient)* (CXS 332R-2018) au cours d'une prochaine session du CCFA ; par conséquent, aucun changement au tableau 3 de la NGAA n'est présenté pour le moment.

Comme indiqué dans le point 4 de l'annexe 1, les dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées pour les produits relevant de la *Norme régionale sur le maamoul (Proche-Orient)* sont entièrement permissives en ce qui concerne les additifs du tableau 3 de la NGAA, et **aucun amendement au tableau n'est nécessaire**. Toutefois, **une nouvelle référence aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA (section 2 du tableau 3) est nécessaire**, comme proposé ci-dessous.

AMENDEMENTS PROPOSÉS À LA SECTION 2 DU TABLEAU 3

07.2.1	<u>Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple, types fourrés aux fruits ou à la crème)</u>
	<u>Les additifs alimentaires énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments relevant de la présente Norme.</u>
<u>Normes Codex</u>	<u>Maamoul (Proche-Orient) (CXS ***R-202*)</u>