



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-neuvième session

Macao SAR, Chine, 20-24 mars 2017

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CORRESPONDANTES DE LA NGAA (NGAA)

Rapport du GTE sur l'Alignement

Le Rapport du groupe de travail électronique sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits avec la NGAA dirigé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique, a été conçu avec l'assistance des membres Codex suivants: le Brésil, le Canada, la Chine, l'Équateur, l'Union européenne, la France, la Grèce, l'Inde, l'Iran, le Japon, la Malaisie, la Nouvelle Zélande, la Norvège, l'Espagne, la République de Corée, Singapour, la Thaïlande et le Royaume-Uni. Une . Les organisations d'observateurs Codex suivantes ont également prêté leur assistance: International Glutamate Technical Committee, (IGTC) Calorie Control Council (CCC), Comité Européen des Fabricants de Sucre (CEFS), European Chemical Industry Council (CEFIC), European Specialty Food Ingredients Industries (ELC), International Council of Grocery Manufacturer Associations (ICGMA), International Food Additives Council (IFAC), the Institute of Food Technologists (IFT).

Introduction

1. Le CCFA48 est convenu d'établir un GTE présidé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique (USA), ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement au (REP 16/FA, 52. Ce GTE sera chargé :

- a) De préparer des propositions pour l'alignement de dix (10) normes pour les produits à base de poisson surgelé dans les catégories d'aliments 9.2.1 et 9.2.2: *Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé* (CODEX STAN 36-1981); *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 92-1981); *langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* (CODEX STAN 95-1981); *Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée* (CODEX STAN 165-1989); *Bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989); *filets de poisson surgelés* (CODEX STAN 190-1995); *calmars crus surgelés* (CODEX STAN 191-1995); *mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008); *Live ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur* (CODEX STAN 312-2014); et *produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CODEX STAN 315-2014)
- b) De développer des directives pour les Comités de produits afin d'entreprendre une activité sur l'alignement ;
- c) D'examiner l'activité qui ne pourrait pas être abordée par le CCFA48 sur :
 - Les dispositions relatives à l'additif alimentaire de la NGAA qui, selon le CCPFV, ne sont pas technologiquement justifiées dans les catégories d'aliments spécifiques couvertes par les *Normes pour certains citrons en conserve* (CODEX STAN 254-2007), *pour les tomates en conserve* (CODEX STAN 13-1981), et *pour les concentrés de tomates transformées* (CODEX STAN 57-1981), et pour *les olives de table* (CODEX STAN 66-1981) ;
 - L'alignement des dispositions pour l'acide-éthylène-diamine-tétracétique (SIN 385, 386) dans la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 37-1991) comme requis par le CCFPP34.

Progrès depuis la 48^{ème} session du CCFA

2. Durant 2016, le GTE à travers deux séries de commentaires sur le projet d'alignement de texte, a achevé l'activité pour les tâches suivantes :

- (i) examiner l'application de l'arbre de décision aux normes relatives au poisson surgelé et aux produits à base de poisson étant les *Normes pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé* (CODEX STAN 36-1981); *pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 92-1981); *langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* (CODEX STAN 95-1981); *Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée* (CODEX STAN 165-1989); *Bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989); *filets de poisson surgelés* (CODEX STAN 190-1995); *calmars crus surgelés* (CODEX STAN 191-1995); *mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008); *ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur* (CODEX STAN 312-2014); et *produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CODEX STAN 315-2014)
- (ii) examiner l'alignement des dispositions pour l'acide-éthylène-diamine-tétracétique (SIN 385, 386) dans la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 37-1991) comme requis par le CCFFP34 en appliquant l'arbre de décision à la Norme.

3. Des soumissions ont été reçues sur la première circulaire : du Brésil, de l'Iran, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle Zélande, de Singapour, de la Thaïlande, des USA et d'ELC ; Des soumissions ont été reçues sur la deuxième circulaire : du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle Zélande et ELC. Chaque ensemble d'observations a été précautionneusement examiné et les modifications effectuées au projet là où approprié.

4. Une activité a également été recommandée sur le développement de directives pour les Comités de produits afin d'entreprendre une activité sur l'alignement ;

Recommandations

5. Il est recommandé que le Comité :

- i) Commente le document explicatif qui résume les questions ainsi que les explications pour le GTE afin qu'il soit examiné dans l'Annexe 1.
- ii) Soutienne les propositions contenues dans les Annexes 2 et 3 pour la révision des catégories d'aliments pertinentes de la NGGA ainsi que les sections de l'additif alimentaire des *Normes pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé* (CODEX STAN 36-1981); *les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 92-1981); *les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* (CODEX STAN 95-1981); *les Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée* (CODEX STAN 165-1989); *les Bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989); *les filets de poisson surgelés* (CODEX STAN 190-1995); *les calmars crus surgelés* (CODEX STAN 191-1995); *les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008); *les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur* (CODEX STAN 312-2014); et *produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CODEX STAN 315-2014)
- iii) Soutienne l'activité qui n'a pas été abordée lors du CCFA48 dans l'Annexe 4 sur les dispositions relatives à l'additif alimentaire de la NGAA qui, selon le CCPFV, ne sont pas technologiquement justifiées dans les catégories d'aliments spécifiques couvertes par les *Normes pour certains citrons en conserve* (CODEX STAN 254-2007), *pour les tomates en conserve* (CODEX STAN 13-1981), et *pour les concentrés de tomates transformées* (CODEX STAN 57-1981), et pour les *olives de table* (CODEX STAN 66-1981);
- iv) Soutienne les propositions contenues dans l'Annexe 5 pour la révision des dispositions de l'EDTA dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA à aligner avec la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 37-1991).

Liste des Annexes

1. Document explicatif : Les questions, les observations et les propositions de président pour le GTE
2. Amendements proposés aux dispositions relatives à l'additif alimentaire des normes de produits Codex pour les normes de poisson surgelé.

3. Amendements proposés aux tableaux 1 et 2 de la NGAA relatifs aux normes du poisson surgelé
4. Amendements proposés aux tableaux 1 et 2 de la NGAA en relation à l'alignement des normes de produits identifiées par le Comité sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV)
5. Amendements proposés à la NGAA suite à l'alignement aux dispositions de l'EDTA de CODEX STAN 37-1991

Appendice 1

DOCUMENT EXPLICATIF. - QUESTIONS DECOULANT DES DISCUSSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE RELATIVES AU POISSON SURGELE ET AUX PRODUITS A BASE DE POISSONIntroduction

Le présent document fournit une explication sur les questions clés individuelles découlant des observations du groupe de travail électronique sur les projets de la 1^{ère} et la 2^{ème} circulaires de 2016 relatifs à l'alignement des normes de produits Codex suivantes en rapport aux produits à base de poisson surgelé :

- *Norme Codex pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé (CODEX STAN 36-1981) ;*
- *Norme pour les crevettes surgelées (CODEX STAN 92-1981) ;*
- *Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés (CODEX STAN 95-1981)*
- *Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989) ;*
- *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) ;*
- *Norme générale pour les filets de poisson surgelés (CODEX STAN 190-1995)*
- *Norme pour les calmars crus surgelés (CODEX STAN 191-1995)*
- *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) ;*
- *Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2014) et*
- *Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CODEX STAN 315-2014)*

Dans chaque cas, l'approche qui a été proposée par le président est exposée.

Questions clés individuelles

1. Il est raisonnable que toutes les autorisations relatives au phosphate de la NGAA dans le tableau 1 et dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (adoptée en 2012) dans le tableau 2 soient autorisées pour CS 92-1981, CS 95-1981, CS 165-1989 et CS 190-1995, puisque les dispositions de la NGAA ont été adoptées des années plus tard que les diverses normes Codex? Les phosphates additionnels dans la NGAA sont 338, 342(i), (ii), 450(vi), (ix).

Proposition du président : que pour des objectifs d'alignement toutes les dispositions relatives au phosphate dans la NGAA devraient s'appliquer à CS 92-1981, CS 95-1981, CS 165-1989 et CS 190-1995 à condition que l'alignement prenne en compte les catégories fonctionnelles spécifiques requises pour l'alignement avec chaque norme de produits (voir explication plus détaillée dans la note 9 ci-dessous). En principe, il est proposé que là où un groupe d'additifs est répertorié dans la NGAA, l'alignement devrait être étendu à tous les additifs dans le groupe avec la catégorie fonctionnelle appropriée -voir "principes de travail" dans l'Annexe 3. Ce principe s'applique également aux points 2 et 3, ci-dessous.

2. Il est justifié que tous les sulfites de la NGAA répertoriés dans le tableau 1 et dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (adoptée en 2006) soient répertoriés pour CS 92-1981 et CS 95-1981 puisque les dispositions de la NGAA ont été adoptées des années plus tard que les normes Codex ? Les sulfites additionnels dans la NGAA sont 220, 222, (228, non pour CS 95-1981) et 539. Notez que SIN 227 et SIN 228 ont été retirés de la NGAA (REP 16/FA) Annexe VIII, Partie B)

Proposition du président : que pour des objectifs d'alignement toutes les dispositions relatives au sulfite dans la NGAA devraient s'appliquer à CS 92-1981 et CS 95-1981, à condition que l'alignement prenne en compte les catégories fonctionnelles spécifiques requises pour l'alignement avec chaque norme de produits. Voir explication générale dans le point 1 ci-dessus. Les sulfites SIN 227 et 228 doivent être retirés des entrées d'alignement pour les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

3. Est-ce que la disposition pour le palmitate d'ascorbyle (304) dans CS 165-1989, peut être mise en conformité avec la NGAA (Tableau 1 et catégorie d'aliments 09.2.1 (adoptée en 2001) dans le tableau

2) aux esters d'ascorbyle qui inclut à la fois le palmitate d'ascorbyle (304) et le stéarate d'ascorbyle (305) ?

Proposition du président : alignez le palmitate d'ascorbyle (304) dans CS 165-1989 aux esters d'ascorbyle (304, 305) dans la NGAA. Voir explication générale dans le point 1 ci-dessus

4. On a initialement pensé que la note 37 dans la NGAA avait besoin d'être amendée pour préciser que la disposition ne concerne qu'uniquement la chair de poisson hachée, avec CS 165-1989. Cela a également été abordé dans le rapport des États-Unis concernant CS 166-1989 (par ex. nouvelle note 61). Toutefois, on a réalisé plus tard que la note 37 actuelle est appropriée pour l'alignement de la disposition relative à l'alginate de sodium dans CS 165-1989 puisque cela concerne tous les produits conforme à la norme et non restreint à la chair de poisson hachée. Par conséquent, la note 37 ne peut pas être remplacée par une nouvelle note 37. La précédente "nouvelle note 37" dans la première circulaire doit être remplacée par un numéro différent de nouvelle note (maintenant dénommée BB).

Le Japon a effectué une observation sur la deuxième circulaire à savoir que la note 37 devrait être retirée de l'entrée pour l'alginate de sodium dans la catégorie d'aliments 09.2.1 puisque CS 190-1995 a également des dispositions pour l'alginate de sodium, pas uniquement CS 165-1989. Le retrait de la note diminuerait la confusion.

Proposition du Président : La note 37 a été retirée de l'entrée pour l'alginate de sodium dans la catégorie d'aliments 09.2.1. Une nouvelle note a été rédigée qui était auparavant appelée « nouvelle note 37 » mais maintenant appelée BB.

5. Le citrate de sodium ainsi que le citrate de potassium sont tous les deux répertoriés dans CS 165-1989, en tant que régulateurs d'acidité. Il n'existe pas de listage explicite du citrate de sodium ou du citrate de potassium dans la NGAA mais il existe des entrées pour les citrates de sodium (SIN 331) et les citrates de potassium (SIN 332).

Proposition du Président : Le listage des SIN mères (331 et 332) implique que l'intention est d'inclure tous les additifs spécifiques sous les SIN mères. Toutefois, seuls ces additifs qui se sont vus assignés un numéro SIN et une DJA du JECFA sont inclus dans la NGAA. Le citrate monoacide disodique (SIN 331(ii)) n'a pas été évalué par le JECFA. Par conséquent, il ne devrait pas être inclus dans l'alignement. L'alignement peut être effectué pour le citrate biacide de sodium (SIN 331(i)) et le citrate de trisodium (INS 331(iii)). Puisque à la fois le citrate biacide de potassium (332(i)) et le citrate de tripotassium (332(ii)) se sont vus assignés une DJA par le JECFA, l'alignement devrait être effectué pour ces deux additifs. Ceci a des implications pour l'alignement des dispositions dans le tableau 2 (par ex. 331(i) et 331(iii) sont déjà répertoriés dans 09.2 de sorte que le citrate de sodium n'a pas besoin d'être ajouté à 09.2.1 à cause de l'alignement avec CS 165-1989).

6. L'ascorbate de potassium (SIN 303) a été inclus dans la section 4 du CODEX STAN 36-1981, 95-1981, 165-1989 et 190-1995. Toutefois l'ascorbate de potassium avait été retiré de la NGAA lors de CCFA47 puisqu'il n'avait pas les normes du JECFA (REP15/FA paragraphes. 129 et Annexe VIII, Partie B). Par conséquent, l'ascorbate de potassium n'a pas été inclus dans la NGAA en tant que partie de l'alignement. Ceci est pertinent avec le report de l'alignement des USA concernant CODEX STAN 166-1989.

Proposition du Président : Ne pas inclure l'ascorbate de potassium dans le travail d'alignement.

7. Il a été noté qu'il existait des notes dans la NGAA (tableaux 1 et 2) qui excluent les aliments qui correspondent aux diverses normes de produits (par ex. notes 305, 306, etc.). Le travail d'alignement et l'opération de l'arbre de décision suggèrent de faire de nouvelles notes explicites dans le cadre de XXX (par ex. XS315) en utilisant la case C de l'arbre de décision. Est-il approprié de remplacer de telles notes existantes avec les nouvelles notes XS ?

Proposition du Président : Remplacer les notes existantes qui excluent les produits conformément à certaines normes de produits du Codex dans la NGAA avec des notes d'alignement du type XSxxx lorsque cela est approprié.

8. La note 29 actuelle mentionne l'alimentation non standardisée uniquement tandis que la note actuelle 331 mentionne un emploi général dans les aliments non standardisés uniquement. Les deux notes sont répertoriées contre un certain nombre de dispositions d'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 09.2.1 et 09.2.2 dans le tableau 2 et leurs entrées pertinentes dans le tableau 1. On a suggéré qu'avec les diverses notes d'exclusion XSxxx ajoutées aux entrées il n'est plus nécessaire d'avoir ces notes. Est-ce que cet argument est accepté ?

La Nouvelle Zélande a noté que la NGAA du GTE examine également les aliments non standardisés ; étant la note 22 (pour un emploi dans les produits non standardisés à base de poisson uniquement) liée à la catégorie d'aliments 9.2.5 (Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés,

y compris mollusques, crustacés et échinodermes). Les deux objectifs semblent similaires et ainsi les conclusions de l'un devrait assister la résolution de l'autre. Il est important d'avoir une cohérence dans l'approche pour le traitement des aliments non standardisés.

Le Japon a mentionné que la note 331 est similaire à la note 29 et il suggère qu'elle a également été retirée de la catégorie d'aliments 09.2.1 et 09.2.2 (liées à CS 166-1989), pour les mêmes raisons.

Proposition du Président : Pour retirer les notes 29 et 331 des entrées mentionnées ci-dessus, pour les raisons expliquées.

9. Les dispositions relatives à l'alignement pour le phosphate ajoutées à la catégorie d'aliments 09.2.1 à cause de CS 315-2014 doivent être complètement répertoriées lorsqu'elles ont la catégorie fonctionnelle de l'humectant ou séquestrant conformément à la norme (nouvelle note CC). Les dispositions du phosphate à cause de CS 92-1981, CS 95-1981 et CS 165-1989 ont besoin d'être répertoriées lorsqu'elles ont la catégorie fonctionnelle d'humectant (nouvelle note DD). La raison pour laquelle elles ont eu besoin d'être répertoriées individuellement est que pas tous les phosphates répertoriés dans la NGAA ont la catégorie fonctionnelle d'humectant ou séquestrant qui sont les catégories répertoriées dans le Codex.

La Nouvelle Zélande a demandé si le GTE peut examiner si tous les phosphates ont la fonction d'humectant et de séquestrant, puisque cela permettrait de simplifier les notes CC et DD. Cela ne relève pas du mandat sur l'alignement par le GTE mais est-ce que cela pourrait être pris en considération par le GTE de la NGAA ?

Proposition du Président : Modifications effectuées pour la raison indiquée ci-dessus.

10. la Thaïlande dans sa communication a noté que l'acide phosphorique (SIN 338) possédait les catégories fonctionnelles de régulateur de l'acidité, d'**antioxydant** et de séquestrant (dans le tableau 1 de la NGAA). Tous les phosphates (incluant 338) ont des dispositions dans a catégorie d'aliments 09.2.1. CS 292-2008 autorise tout antioxydant répertorié dans la catégorie d'aliments 09.2.1 à être autorisé pour tout mollusque surgelé cru. La question soulevée est si l'acide phosphorique (338) requiert sa propre disposition en tant qu'antioxydant pour les mollusques surgelés crus puisqu'il peut avoir la fonction d'un antioxydant ou lorsqu'il est répertorié avec les autres phosphates dans la catégorie d'aliments 09.2.1. Il fonctionne comme une catégorie fonctionnelle différente, comme un régulateur d'acidité ou séquestrant?

Proposition du Président : Parce que les dispositions de l'acide phosphorique sont une partie du groupe des phosphates dans la catégorie d'aliments 09.2.1. Il n'est pas jugé approprié de l'examiner séparément en tant qu'antioxydant lorsque les autres phosphates ne le sont pas. Par conséquent la note BB n'est pas appropriée pour remplacer l'actuel XS292 fourni pour les phosphates.

11. Section E (amendements à la catégorie d'aliments 09.2.1) dans l'Annexe 3. Le Japon a proposé que la note 61 (pour un emploi dans les filets de poisson uniquement) et la note 257 (pour un emploi dans les crevettes et les langoustines uniquement) soient maintenues pour les dispositions de l'acide citrique dans les tableaux 1 et 2. L'argument est que les dispositions actuelles dans la NGAA sont autorisées pour un emploi dans les filets de poisson non standardisés, les crevettes et les langoustines. Ceci semble relier aux dispositions pour les produits non standardisés par rapport à une restriction à uniquement les produits standardisés liés aux normes. La note 61 a été remplacée par la note BB. La note 257 est pertinente à CS 92-1981. Mais les produits non standardisés n'ont pas été abordés.

Proposition du Président : Aucun changement à moins que le GTE ne souscrive aux faits que les notes 61 et 257 soient maintenues pour garantir que les dispositions existent pour les produits non standardisés.

12. Stipulation générale. Des notes n'ont pas été rédigées pour chaque additif alimentaire afin d'indiquer qu'une disposition existe dans une norme de produits car cela rendrait la NGAA trop complexe. Des dispositions peuvent être prises pour pour les produits visés par la denrée alimentaire à moins qu'une interdiction ou qualification ne soit requise auquel cas une note doit être écrite. Par conséquent un certain nombre de notes suggérées n'ont pas été rédigées.
13. Différentes observations ont été reçues indiquant que le texte pour la "Nouvelle note 299" pour la disposition pour les phosphates dans la catégorie d'aliments 09.2.2 du fait de l'alignement à CS 166-1989 était trop long et difficile à lire. Des suggestions ont été effectuées pour que seuls les numéros SIN soient retenus dans la note révisée et que le niveau d'emploi ainsi que l'effet fonctionnel soient placés en tête de la liste des phosphates. Une note révisée basée sur ces suggestions a été formulée comme suit :

Nouvelle note 299: Pour un emploi dans l'alimentation non standardisée uniquement; et pour un emploi à 400 mg/kg en tant que phosphore seul ou en combinaison dans les enrobages panés ou de

pâte conformément **dans les produits conformément à** la Norme les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) comme suit: **les phosphates suivants pour un emploi en tant qu'humectants à 2200 mg/kg en tant que phosphore :SIN 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), and 542; et les phosphates suivants pour un emploi en tant qu'agents levants dans les panures ou les pâtes d'enrobage à frire: uniquement à 440 mg/kg en tant que phosphore, SIN 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) et 452(iv).**

Proposition du Président : Incorporer les révisions suggérées à la nouvelle note 299 Réviser également d'autres notes longues afférentes aux phosphates dans la NGAA d'une façon similaire (par ex. Note DD et Note EE résultant de l'alignement avec CS 165-1989).

14. Les principes actuels de travail pour le processus de l'alignement (voir Annexe 3) indique qu'en général, seules les dispositions adoptées de la NGAA sont examinées pour le processus de l'alignement avec les normes de produits. Toutefois dans certaines circonstances, comme celle où la norme de produits est révisée pour inclure uniquement une référence générale à la NGAA, le projet et l'avant-projet des dispositions peuvent être examinés pour l'alignement. Dans l'exercice d'alignement pour CS 166-1989, pour lequel une référence générale à la NGAA a été proposée, trois dispositions dans le processus par étapes ont été prises en considération durant le processus de l'alignement. Pour deux de ces dispositions, les extraits d'annatto, à base de norbixine (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 09.2 et les extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans la catégorie d'aliments 09.2.2, des notes ont été ajoutées pour indiquer les niveaux d'emploi autorisés dans les aliments conformément à la norme de produits mais les dispositions ont été conservées au niveau actuel de façon à autoriser le CCFA à discuter des niveaux d'emploi pour les aliments non standardisés durant une future réunion. Pour la troisième disposition, Caramel I – caramel nature (SIN 150a) dans la catégorie d'aliments 09.2.2, à la fois CS 166-1989 et le projet de disposition de la NGAA indiquent l'emploi à des BPF comme 150a est un tableau 3 additif avec une DJA non spécifiée du JECFA. La disposition contient également une note limitant son emploi pour les panés ou enrobés de pâte à frire uniquement, ce qui est conforme à CS 166-1989. Alors que la recommandation initiale au GTE était de maintenir la disposition pour SIN 150a en projet, puisqu'il n'était pas nécessaire de débattre du niveau d'emploi dans les aliments non standardisés (puisque ce serait également des BPF), le GTE peut considérer d'adopter cette disposition de sorte que l'emploi de SIN 150a dans les aliments conformément à CS 166-1989 serait immédiatement reflété dans la NGAA et n'a pas besoin d'attendre jusqu'à ce que le projet de disposition soit examiné par le CCFA.

Proposition du Président : En tant que partie du processus d'alignement pour CS 166-1989, la disposition de la NGAA pour le Caramel I – caramel nature dans la catégorie d'aliments 09.2.2 devrait être adoptée.

15. Afférent à l'alignement avec CS 166-1989, le Japon a recommandé que la note C166 soit révisée pour refléter que les caroténoïdes (SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, et 160f) ainsi que les bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)) sont autorisés dans CS 166-1989 seul ou en combinaison à un niveau d'emploi de 100 mg/kg dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire. Bien que SIN 160f ne soit pas répertorié dans CS 166-1989, ainsi que cela est indiqué dans la première circulaire au GTE, SIN 160f a été inclus comme si il était un colorant qui constitue une partie du groupe des caroténoïdes répertorié dans la NGAA, et aucun raison apparente ne semble justifier son exclusion. Une note révisée prenant en compte la suggestion du Japon est répertoriée ci-dessous:

Note C166: Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) seul ou en combinaison: Caroténoïdes (bêta-carotènes, synthétique (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), Caroténal, beta-apo-8' (SIN 160e), et caroténal, beta-apo-8'- (SIN 160e) et acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'- (SIN 160f) et bêta-carotènes, légume (SIN 160a(ii)).

Proposition du Président : La note révisée comprenant la mention "seul ou en combinaison " devrait être incorporée.

16. Pour différentes dispositions relatives à CS 166-1989, Le Japon a émis l'observation qu'il était plus approprié de maintenir la note 41 (Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte uniquement) plutôt que de la remplacer par la note 63 (Pour les aliments non standardisés et pour les enrobages panés ou de pâte dans les aliments relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989)) puisque l'emploi de la note 63 permettrait d'élargir l'emploi autorisé dans l'alimentation non standardisée au-delà de la panure ou les pâtes d'enrobage à frire. Le Japon a noté une situation similaire pour la note 61 (Pour un emploi

dans les filets de poisson uniquement), et a proposé une révision de la note 61 nommée “nouvelle note 61” comme cela est apparu dans la première circulaire. L’observation effectuée par le Japon est sensée puisque l’emploi de la note 41 ou de la note 61 pourrait, selon les circonstances de la disposition originale, prendre en compte d’une manière plus simple l’emploi de l’additif à la fois dans les aliments non standardisés et standardisés.

Proposition du Président : Le cas échéant, sur la base du cas par cas (voir modifications effectuées dans l’Annexe 3), maintenir la note 41 et la note 61 lorsque c’est justifié.

17. Lors de l’examen de la référence générale au texte pour CS 166-1989, il est apparu que la référence générale initiale était trop permissive, puisque pas tous les effets fonctionnels répertoriés dans la référence générale sont autorisés pour un emploi dans tous les produits conformément à CS 166-1989 (certains additifs sont autorisés pour tous les produits, mais certains sont uniquement autorisés pour les produits contenant la chair de poisson hachée ou pour les enrobages panés ou de pâte). La référence générale à la NGAA dans la première circulaire était comme suit :

Texte original à partir de la première circulaire: les régulateurs d’acidité , les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de gout; les humectants, les agents levants et les épaississants conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d’aliments 09.2.2 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d’aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme .

Nous proposons de modifier la référence générale proposée à la NGAA dans CS 166-1989 avec le texte suivant pour prendre en compte l’emploi des additifs dans les enrobages panés ou de pâte dans les aliments tels que répertoriés dans la norme de produits :

Nouveau texte proposé: Antioxydants et humectants (pour un emploi dans tous les produits conformément à CODEX STAN 166-1989); les régulateurs de l’acidité et les épaississants (pour la chair de poisson hachée uniquement); et les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d’arôme, les agents levants et les épaississants (dans la panure ou les pâtes d’enrobage à frire) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les Additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d’aliments 09.2.2 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d’aliment mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Proposition du Président : Incorporez le nouveau texte proposé pour la référence générale à la NGAA dans CODEX STAN 166-1989.

18. Différentes notes de la NGAA (Notes 22, 37, 63, 177 et 201) incluent spécifiquement une référence à “l’aliment non standardisé” en addition à l’aliment soumis aux normes de produits pertinentes du Codex. L’intention de ces notes est de déterminer les inclusions qui s’appliquent aux produits standardisés pertinents. Comme il n’était pas clair pour certaines délégations si les notes s’appliquaient aux produits non standardisés, l’inclusion spécifique de l’ « 'alimentation non standardisée” a été ajoutée pour clarifier le fait que la disposition s’appliquait également à ces produits. Ce GTE est requis pour observation à savoir si : (1) l’inclusion de “l’aliment non standardisé” dans ces notes est nécessaire pour la clarté ; ou (2) il est sous-entendu que la note s’applique aux “aliments non standardisés.”

Le Japon a soutenu les inclusions du terme “aliment non standardisé ” dans les notes pour éviter tout malentendu. Aucun autre commentaire n’a été reçu.

Proposition du Président : Inclure une référence spécifique à “l’alimentation non-standardisée” pour apporter un certain éclaircissement aux notes 22, 37, 63, 177 et 201. Il est recommandé que toutes les futures notes comprennent ce terme pour cohérence.

19. Section J (amendements proposés à CS 315-2014) dans l’Annexe 2. Le Japon a noté dans l’amendement de 2016 de CS 315-2014 que les phosphates (dans la section 4.2 de la norme) peuvent être utilisés en tant que régulateurs de l’acidité, humectants, séquestrants et stabilisants, de sorte que ces catégories fonctionnelles doivent être ajoutées dans l’amendement. Cet amendement venait de REP 16/FFP para. 51 qui stipulait que “Le Comité est convenu de : (i) informer le CCFA que les phosphates SIN 342(i) et (ii), et SIN 343(i)-(iii) dans la Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CODEX STAN 315-2014) fonctionnent comme régulateurs de l’acidité et stabilisants ; et (ii) pour modifier la norme pour refléter ces catégories fonctionnelles additionnelles.

Proposition du Président : Effectuer les modifications comme proposé pour inclure le régulateur de l’acidité et le stabilisant en ordre alphabétique dans la section J de l’Annexe 2 puisque CS 315-2014 a

les catégories fonctionnelles pour les dispositions relatives au phosphate en tant qu'humectant/séquestrant/régulateur d'acidité/stabilisant.

20. Section C (amendements à la catégorie d'aliments 09.1.2) dans l'Annexe 3. Le Japon a émis des observations sur la 1^{ère} circulaire qui proposait de maintenir les notes actuelles 304 (à l'exclusion des mollusques bivalves vivants) et 242 (pour un emploi en tant qu'antioxydant uniquement) et de retirer la nouvelle note AA proposée (Pour un emploi en tant qu'antioxydant pour les mollusques crus congelés uniquement conformément à CS 292-2008) pour un certain nombre d'antioxydants dans la catégorie d'aliments 09.1.2. La raison indiquée était pour éviter des redondances et assurer la conformité entre la NGAA et les normes de produits. La NGAA autorise actuellement ces additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 09.1.2, en tant qu'antioxydants mais exclut l'emploi pour les mollusques bivalves vivants. Le Japon a fourni des observations sur la 2^{ème} circulaire qui intégrait des explications plus étendues pour leur requête originale. Celle-ci intégrait un exemple des points pour lesquels les produits non standardisés ont besoin de se conformer aux exigences de la catégorie d'aliments 09.1.2 en tant qu'antioxydant. Ceci est l'emploi de l'érythorbate de sodium en tant qu'antioxydant pour un emploi dans les produits non standardisés qui est du crabe frais pour éviter la décoloration. Le crabe frais est intégré dans la catégorie d'aliments 09.1.2 (mollusques frais, crustacés et échinodermes) mais pas CS 292-2008 (*Norme pour les calmars crus surgelés*). La disposition a été ajoutée à la catégorie d'aliments 09.1.2 par le CAC en 2015 (noté de CX/FA 15/47/7 page 6) mais pas CS 292-2008.

Proposition du Président : Effectuez les modifications suggérées puisqu'il existe des besoins reconnus pour le produit non standardisé de se conformer aux dispositions (exemple fourni par le Japon).

Observations sur la raison pour laquelle les modifications suggérées n'ont pas été faites.

21. Afférent à l'alignement de CS 166-1989, le Japon a fait un certain nombre de recommandations à la 1^{ère} circulaire d'ajouter les notes additionnelles pour prendre en compte l'effet fonctionnel d'un additif basé sur son emploi répertorié dans CS 166-1989. Un exemple de ceci est la note YC proposée (Pour un emploi en tant qu'émulsifiant dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989)) plutôt qu'une note plus générale telle que la note 63 (Pour les aliments non standardisés et pour les enrobages panés ou de pâte dans les aliments relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989)) qui ne prend pas en compte l'effet fonctionnel de l'additif.

Proposition du Président : Tandis que le Japon est technologiquement correct dans l'application des notes proposées qui intègrent l'effet fonctionnel de l'additif comme répertorié dans CS 166-1989, nous proposons que, en général, ce type de notes plus spécifiques qui intègrent l'effet fonctionnel ne soit pas intégré. Le raisonnement est que l'addition des notes incorporant l'emploi de l'effet fonctionnel dans la norme de produits pourrait résulter dans la création de beaucoup plus de notes sans l'ajout d'informations de sécurité additionnelles. En outre, à des fins de cohérence, si de telles notes sont intégrées ici, le CCFA aura besoin de revenir en arrière et d'ajouter ces types de note à toutes les normes qui ont déjà été alignées avec la NGAA. Dans certains cas, comme avec la nouvelle note 210 pour les phosphates, nous souscrivons au fait que l'inclusion des effets fonctionnels est nécessaire parce que pas tous les phosphates ont le même effet fonctionnel. En outre nous espérons que l'inclusion des catégories fonctionnelles autorisées afférentes à des produits spécifiques (par ex. la chair de poisson hachée) dans la référence générale à la NGAA dans la norme de produits (comme il en a été débattu dans la section antérieure ci-dessus) satisfera également le désir du Japon d'inclure les effets fonctionnels comme afférents à l'emploi dans la norme de produits.

Les notes relatives à la demande d'alignement du CCFFP34 concernant des dispositions pour l'acide-éthylène-diamine-tétracétique (SIN 385, 386) dans la Norme pour les crevettes et les langoustines en boîte (CODEX STAN 37-1991).

L'alignement des dispositions de l'EDTA pour le CODEX STAN 37-1991 (récemment mise à jour en 2016) avec la NGAA a été requis mais non pas un alignement complet des autres additifs alimentaires.

Un tel alignement complet pourrait être conduit en tant que partie de toute activité future sur l'alignement pour achever toutes les autres normes de produits si requis par le CCFA49 ou autres réunions.

Les modifications proposées à cause de l'alignement d'EDTA pour CS 37-1991 ont été conservées séparément ; Elles se trouvent dans l'Annexe 4.

Appendice 2

**AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES A L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES
NORMES DE PRODUITS CODEX POUR LES NORMES DE POISSON SURGELE**

Les amendements suivants aux dispositions relatives à l'additif alimentaire sont proposés

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés**. Les retraits sont indiqués en ~~caractères biffés~~

**A. AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES A L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA
NORME POUR LE POISSON ÉVISCÉRÉ ET NON ÉVISCÉRÉ SURGELÉ (CODEX STAN 36-1981)**

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé* (CODEX STAN 36-1981) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

~~Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.~~

Antioxydants

Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit final
300	Acide ascorbique	BPF
301	Ascorbate de sodium	BPF
303	ascorbate de potassium	BPF

**B. AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES A L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA
NORME POUR LES CREVETTES ET LES LANGOUSTINES SURGEELES (CODEX STAN 92-1981)**

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 92-1981) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, humectants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

~~Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.~~

~~— Régulateurs de l'acidité~~

Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
330	Acide citrique	BPF
Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	2200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450 (v)	Diphosphate tetrapotassique	

450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium calcium	
452 (iv)	Polyphosphate de calcium	
452 (v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphate d'os	
Antioxydants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
300	Acide ascorbique, L-	BPF
Colorants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
124	Ponceau 4R	30 mg/kg dans les produits qui font l'objet d'un traitement thermique uniquement
Conservateurs		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
221	Sulfite de sodium	100 mg/kg dans la partie comestible du produit cru ou 30 mg/kg dans la partie comestible du produit cuit seul ou en combinaison, exprimé en tant que SO ₂
223	Métabisulfites de sodium	
224	Métabisulfites de potassium	
225	Sulfite de potassium	

C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES LANGOUSTES SURGÉLÉES (CODEX STAN 95-1981)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* (CODEX STAN 95-1981) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Antioxydants, humectants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450 (v)	Diphosphate tetrapotassique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	

2200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison

451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452 (iv)	Polyphosphate de calcium	
452 (v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphate d'os	
Conservateurs		
Numéro-SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
221	Sulfite de sodium	100 mg/kg dans la partie comestible du produit cru ou 30 mg/kg dans la partie comestible du produit cuit seul ou en combinaison, exprimé en tant que SO ₂
223	Métabisulfites de sodium	
224	Métabisulfites de potassium	
225	Sulfite de potassium	
228	Bisulfite de potassium (pour un emploi dans la matière première uniquement)	
Antioxydants		
Numéro-SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
300	Acide ascorbique, L-	BPF
301	Ascorbate de sodium	
302	ascorbate de potassium	

D. AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES A L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON, DE CHAIR DE POISSON HACHEE ET DE MELANGES DE FILETS ET DE CHAIR DE POISSON HACHEE (CODEX STAN 165-1989)

Les amendements suivants à la section 4 de la norme pour *les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée* (CODEX STAN 165-1989) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Régulateurs de l'acidité, antioxydants, humectants et épaississants conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Soul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro-SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau		
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	2-200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	

450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450 (v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452 (iv)	Polyphosphate de calcium	
452 (v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphate d'os	
401	ALGINATE DE SODIUM	BPF
Antioxydants		
300	Acide ascorbique, L-	
301	Ascorbate de sodium	BPF
302	ascorbate de potassium	
304	Palmitate d'ascorbyle	1 000 mg/kg
Dans la chair de poisson hachée uniquement		
Régulateurs de l'acidité		
330	Acide citrique	
331	Citrate de sodium	BPF
332	Citrate de potassium	
Epaississant		
412	Gomme de guar	
410	Gomme de caroube	
440	PECTINES	
466	Carboxyméthylcellulose sodique	
415	Gomme xanthane	BPF
407	Carraghénane	
407a.	ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMEE (PES)	
461	CELLULOSE METHYLIQUE	

E. AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES A L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989)

Les amendements suivants à la section 4 de la norme pour *les pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Antioxydants et humectants (pour un emploi dans tous les produits conformément à CODEX STAN 166-1989); les régulateurs de l'acidité et les épaississants (pour la chair de poisson hachée uniquement); et les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les agents levants et les épaississants (dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les Additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.2 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliment mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro-SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau		
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	2-200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450 (v)	Diphosphate tetrapotassique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452 (iv)	Polyphosphate de calcium	
452 (v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphate d'os	
401	Alginate de sodium	BPF
Antioxydants		
300	Acide ascorbique	BPF
301	Ascorbate de sodium	
303	ascorbate de potassium	
304	Palmitate d'ascorbyle	1 g/kg
En addition pour la chair de poisson hachée uniquement		
Régulateurs de l'acidité		
330	Acide citrique	BPF
331	Citrate de sodium	
332	Citrate de potassium	
Epaississant		
412	Gomme de guar	BPF
410	Gomme de caroube (graine de caroube) gomme	
440	Pectines	
466	Carboxyméthylcellulose sodique	
415	Gomme xanthane	
407	Carragénine et ses sels de Na, K et NH (y compris furcellarane)	
407a-	Algue oucheuma transformée (PES)	
461	CELLULOSE METHYLIQUE	
Additifs alimentaires dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire		

Numéro-SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
Agents levants		
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	440 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450 (v)	Diphosphate tetrapotassique	
450 (vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452 (iv)	Polyphosphate de calcium	
500	Carbonates de sodium	BPF
501	Carbonates de potassium	
503	Carbonates d' ammonium	
Exaltateurs d'arôme		
621	Glutamate monosodique	BPF
622	Glutamate monopotassique	
Colorants		
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine,	25 mg/kg exprimé en tant que bixine ou norbixine
160b(ii)	Extraits de rocou, (à base de norbixine)	
150a-	Caramel I - (nature)	BPF
160a-	β -carotène (Synthétique)	100 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, légume:	
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	β -apo-caroténal	
Epaississants		
412	Gomme de guar	BPF
410	Gomme de caroube (graine de caroube) gomme	
440	Pectines	
466	Carboxyméthylcellulose sodique	
415	Gomme xanthane	
407	Carragénine et ses sels de Na, K et NH (y compris furcellarane)	
407a-	Algue eucheuma transformée (PES)	
461	CELLULOSE METHYLIQUE	
400	Acide alginique	
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	

Numéro-SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
463	Cellulose hydroxypropyle	
464	Méthycellulose hydroxypropyle	
465	Méthyléthylcellulose	
Émulsifiants		
471	Monoglycerides d'acides gras	BPF
322	Lécithines	
Amidons modifiés		
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidons traités aux alcalis	
1404	Amidons oxydés	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de di-amidon estérifié avec du trimétaphosphate de sodium ; estérifié à l'oxychlorure de phosphore	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1420	Amidon estérifié d'acétate avec l'anhydride acétique	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropyle	
1442	Phosphate d'amidon hydroxypropylé	

F. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À LA NORME POUR LES FILETS DE POISSON SURGELÉS (CODEX STAN 190-1995)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les filets de poisson surgelés* (CODEX STAN 190-1995) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Antioxydants et humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau		
Numéro-SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	2200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450 (v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	

452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452-(iv)	Polyphosphate de calcium	
452-(v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphate d'os	
401	Alginate de sodium	BPF
Antioxydants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
301	Ascorbate de sodium	BPF
302	ascorbate de potassium	

G. AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES A LA NORME POUR LES CALMARS CRUS SURGELES (CODEX STAN 191-1995)

Aucun amendement à la Section 4 de la *Norme pour les calmars crus surgelés* (CODEX STAN 191-1995) n'est proposé puisqu'aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

H. AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES A LA NORME POUR LES CALMARS CRUS SURGELES (CODEX STAN 292-2008)

Aucun amendement à la PARTIE I- mollusques bivalves vivants, Section 1.4 de la *Norme pour les calmars crus surgelés* (CODEX STAN 292-2008) n'est proposé puisqu'aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

Aucun amendement à la PARTIE II – mollusques bivalves CRUS Section 2.4 de la *Norme pour les calmars crus surgelés* (CODEX STAN 292-2008) n'est proposé puisque les entrées font déjà référence à *La Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) et en conséquence la Norme a déjà été alignée.

I. AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES A LA NORME POUR LES ORMEAUX VIVANTS ET POUR LES ORMEAUX CRUS ET FRAIS REFRIGERES OU CONGELES DESTINES A LA CONSOMMATION DIRECTE OU A UN TRAITEMENT ULTERIEUR (CODEX STAN 312-2013)

Aucun amendement à la PARTIE I – ORMEAUX VIVANTS Section I.4 ou PARTIE II – ormeaux frais, congelés et réfrigérés crus Section II-4 de la *Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure* (CODEX STAN 312-2013) n'est proposé puisqu'au additif n'est autorisé dans ces produits.

J. AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES A LA NORME POUR LES PRODUITS FRAIS ET SURGELES A BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PETONCLES CRUS (CODEX STAN 315-2014)

Aucun amendement à la Section 4,1 de la *Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CODEX STAN 315-2014) n'est proposé puisqu'aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

Les amendements suivants à la section 4,2 de la *Norme pour Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CODEX STAN 315-2014) sont proposés.

4.2 Produit surgelé à base de chair de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles et chair de coquilles transformées surgelées avec des phosphates

Régulateurs de l'acidité, humectants, sequestrants et stabilisateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Humectant / Séquestrant/ Régulateur d'acidité/ Stabilisateur

SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal
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 en tant que phosphore

Appendice 3

AMENDEMENTS PROPOSES AUX TABLEAUX 1 ET 2 de DE LA NGAA RELATIFS AUX PRODUITS A BASE DE POISSON SURGELE

Lors de la 46^{ème} session du CCFA, le Comité est convenu qu'il existait deux types de restrictions pour le tableau 3 sur les additifs alimentaires dans les normes de produits Codex. La première est la restriction à une certaine catégorie fonctionnelle. Dans ce cas, on estime que tous les additifs du tableau 3 dans cette catégorie fonctionnelle sont acceptables. Le deuxième type de restriction est lorsqu'une norme de produits Codex répertorie des additifs alimentaires individuels et par conséquent, on estime que l'emploi de certains additifs du tableau 3 est uniquement acceptable avec une catégorie fonctionnelle.

Dans certains cas comme cela est le cas pour toutes les normes de produits examinées dans ce document, la catégorie d'aliments (09.1 et 09.2) ainsi que les catégories d'aliments plus larges sont répertoriées dans l'Appendice au tableau 3 de la NGAA. Par conséquent aucun additif du tableau 3 autorisé pour l'emploi dans l'alimentation conformément aux normes de produits comprises dans les catégories d'aliments plus larges (y compris les sous catégories pertinentes) ne doit être répertorié dans les tableaux 1 ou 2 de la NGAA. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de réviser la section 2 du tableau 3 de la NGAA.

Principes de travail

La référence générale à la NGAA qui doit être incluse dans la norme de produits (Annexe 2) a besoin de prendre en compte le fait qu'il existe des restrictions à cause du listage des additifs spécifiques dans la norme de produits. Par conséquent, lors de l'application des dispositions dans la norme de produits à la NGAA pour alignement :

- Une nouvelle disposition pour un additif est ajoutée à la NGAA uniquement s'il existe une disposition pour cet additif dans la norme de produits, mais actuellement il n'y a aucune disposition pour cet additif dans la NGAA dans la catégorie d'aliments pertinente. Conformément à la case G de l'arbre décisionnel, une disposition est ajoutée par l'emploi d'une note pour restreindre l'emploi des produits conformément à la norme de produits sauf s'il existe une preuve d'une raison technique (par ex. une preuve justifiant le besoin pour des produits non standardisés).
- Seules les dispositions adoptées relatives à l'additif de la NGAA sont examinées pour alignement avec les normes de produits actuellement. Toutefois, le projet et l'avant-projet des dispositions de la NGAA relatives à l'additif sont envisagés si :
 - La norme de produits est révisée pour inclure uniquement une référence générale à la NGAA et si l'emploi de ces additifs répertoriés dans l'aliment standardisé ne serait pas inscrite ailleurs.¹
 - La disposition relative à l'additif alimentaire de la NGAA doit être révisée pour inclure les notes appropriées afin de décrire l'emploi de l'additif dans les normes de produits pertinentes (par ex. pour exclure les produits alimentaires soumis à la norme du produit pertinent pour indiquer un niveau d'emploi différent dans les aliments de produits soumis à la norme de produits pertinente). Le raisonnement pour ceci est ce qui suit : Certaines catégories de la NGAA qui comprennent les normes de produits correspondantes comprennent aussi les normes de produits non standardisées. Par conséquent le CCFA doit toujours débattre du besoin de ces additifs alimentaires dans les aliments non standardisés. En tant que tel, ce projet et l'avant-projet des dispositions pour les additifs alimentaires sont maintenues à leur étape actuelle. Les nouvelles note(s) associées avec ces projets et l'avant-projet des dispositions pour les additifs alimentaires abordent l'alignement avec les normes de produits pertinentes et seront maintenues lorsque le CCFA débat des dispositions pour l'additif alimentaire dans le futur.
- Une note adaptée est associée à la disposition relative à l'additif de la NGAA pour introduire une restriction de la norme de produits. Par exemple, les notes "XS###" sont utilisées afin de désigner l'exclusion de la norme de produits de la disposition de la NGAA (par ex., il existe une disposition dans la NGAA pour l'additif mais l'additif n'est pas répertorié dans la norme de produits).

¹ Cette approche a été adoptée dans l'alignement des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la *Norme pour les Bouillons et les Consommés* (CODEX STAN 117-1981; voir CX/FA 15/47/6). Le CCFA47 est convenu d'aligner différents projets de dispositions relatifs à l'additif alimentaire dans la NGAA avec les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la norme de produits parce que la norme de produits a été révisée pour inclure une référence générale à la NGAA et l'emploi de ces additifs dans l'alimentation standardisée ne sera pas enregistré quelque part d'autre (par ex. l'azorubine, le curcumin, le jaune de quinoléine, les esters de saccharose d'acides gras, la tartrazine, et les tocophérols). Ces projets des dispositions de la NGAA alignées ont été présentées pour adoption (REP 15/FA, Annexe VII, Partie F) et ont été adoptés par la 38^{ème} session de la Commission du Codex (CAC38) à l'étape 8 (REP 15/CAC, Annexe III).

- Si une norme de produits répertorie un additif individuel qui est inclus dans un « groupe » d'additifs dans la NGAA (par ex. les sulfites, les esters d'ascorbyle dans le présent travail), et que l'on prévoit que les additifs individuels dans le groupe qui ont la (les) mêmes catégories fonctionnelles que l'additif répertorié dans la norme de produits pertinente soient appropriés pour l'emploi déterminé dans la norme de produits pertinentes, alors l'alignement devrait inclure tous les additifs individuels avec les catégories fonctionnelles appropriées dans le groupe.²

Les recommandations pour l'alignement devraient être d'amender les dispositions de la NGAA dans les tableaux 1 et 2 plutôt que d'*ajouter* des dispositions (cette dernière recommandation s'applique uniquement à la situation décrite dans le premier point). Il peut y avoir uniquement une disposition dans la NGAA pour une catégorie donnée pour un additif. Par conséquent, les recommandations sont d'amender (réviser) les dispositions de la NGAA existantes pour prendre en compte les dispositions dans la norme de produits. Ainsi, les recommandations avec les révisions proposées à la NGAA sont présentées dans un tableau unique avec les mêmes données chacune dans le format du tableau 1 et du tableau 2. Cette présentation éliminerait toute confusion ou tout malentendu en ce qui concerne la disposition finale dans la NGAA.

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en ~~caractères biffés~~

Les normes Codex pour le poisson surgelé et aux produits à base de poisson sont incluses dans les catégories suivantes de la NGAA :

CODEX STAN 36-1981 correspond à la catégorie d'aliments 09.2.1

CODEX STAN 92-1981 correspond à la catégorie d'aliments 09.2.1

CODEX STAN 95-1981 correspond à la catégorie d'aliments 09.2.1

CODEX STAN 165-1989 correspond à la catégorie d'aliments 09.2.1

CODEX STAN 166-1989 correspond à la catégorie d'aliments 09.2.2

CODEX STAN 190-1995 correspond à la catégorie d'aliments 09.2.1

CODEX STAN 191-1995 correspond à la catégorie d'aliments 09.2.1

CODEX STAN 292-2008 correspond aux catégories d'aliments 09.1.2 et 09.2.1

CODEX STAN 312-2014 correspond aux catégories d'aliments 09.1.2 et 09.2.1

CODEX STAN 315-2014 correspond aux catégories d'aliments 09.1.2 et 09.2.1

La catégorie d'aliments 09.1.2 est une sous-catégorie de la catégorie d'aliments plus large 09.1 (Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes), ce qui est, par voie de conséquence, une sous-catégorie de la catégorie d'aliments mère de 09.0 (Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes). Par conséquent, l'alignement de ces normes de produits doit également prendre en compte les dispositions dans la NGAA dans les catégories d'aliments 09.0 et 0.9.1.

La catégorie d'aliments 09.2.1 est une sous-catégorie de la catégorie d'aliments plus large 09.2 (Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes), ce qui est, par voie de conséquence, une sous-catégorie de la catégorie d'aliments mère de 09.0 (Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes). Par conséquent, l'alignement de ces normes de produits doit également prendre en compte les dispositions dans la NGAA dans les catégories d'aliments 09.0 et 0.5.1.

La catégorie d'aliments 09.2.2 est une sous-catégorie de la catégorie d'aliments plus large 09.2 (Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes), ce qui est, par voie de conséquence, une sous-catégorie de la catégorie d'aliments mère de 09.0 (Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes). Par conséquent, l'alignement de ces normes de produits doit également prendre en compte les dispositions dans la NGAA dans les catégories d'aliments 09.0 et 0.5.1.

² Cette approche a été adoptée dans l'alignement des polysorbates dans la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981) avec une catégorie d'aliments 05.1.4 de la NGAA (Produits à base de cacao et de chocolat). La norme de produits a spécifié un unique polysorbate (SIN 435) pour un emploi en tant qu'émulsifiant. Le CCFA48 a débattu de l'inclusion des autres polysorbates avec la catégorie fonctionnelle émulsifiant, et a révisé la note pertinente de la NGAA associée aux polysorbates dans la catégorie d'aliments 05.1.4 conformément (CX/FA 16/48/6). La disposition alignée pour les polysorbates a été présentée pour adoption (REP 16/FA, Annexe VII, Partie G) et a été adoptée par CAC39 (REP 16/CAC, Annexe III).

Amendements proposés aux dispositions relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 1 de la NGAA : (Ordre alphabétique)

Potassium d'acésulfame : Classe fonctionnelle : Exhausteur de gout, édulcorant SIN 950				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	144, 188, & XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Acide acétique, glacial Catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité, conservateur SIN 260				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & <u>XS166</u>	Approuvé

Esters acétiques et d'acides gras de glycérol : Classe fonctionnelle : Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur SIN 472a(ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, 29 & <u>XS166</u>	Approuvé

Phosphate de diamidon acétylé Classe fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant SIN 1414				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Agar : Classe fonctionnelle : Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant. SIN 406				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris	BPF	3, 53 & 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190,</u>	Approuvé

	mollusques, crustacés et échinodermes		<u>XS191, XS292, XS312, XS315</u>	
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29 <u>XS166</u>	Approuvé

Acide alginique : Classe fonctionnelle : Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.

SIN 400

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, & 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & 332	Approuvé

Allura rouge AC Classe fonctionnelle : Colorant

SIN 129

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Alginate d'ammonium Classe fonctionnelle : Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.

SIN 403

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
<u>09.2.2.</u>	<u>Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>	Approuvé

Carbonate d'ammonium : Catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité, agent levant

SIN 503)

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y	BPF	41	Approuvé

	compris mollusques, crustacés et échinodermes			
--	---	--	--	--

Carbonate acide d'ammonium Catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité, agent levant				
SIN 503 (ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
<u>09.2.2.</u>	<u>Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>	Approuvé

Extraits de rocou, à base de bixine : Classe fonctionnelle : Colorant				
SIN 160b (ii) * PROJET de disposition				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	50 mg/kg	8 & <u>E166</u>	Réviser et maintenir la disposition à l'étape 4

Extraits de rocou, à base de norbixine : Catégorie fonctionnelle : Colorant				
SIN 160b (ii) * PROJET de disposition				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	185, <u>A166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Réviser et maintenir la disposition à l'étape 4

Acide ascorbique, L- Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Séquestrant				
SIN 300				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242, AA, <u>XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	306 & 307, New <u>Note 306, CC, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Approuvé

Esters d'ascorbyle				
SIN 304 palmitate d'ascorbyle : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
SIN 305 stéarate d'ascorbyle : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	10, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Approuvé

Aspartame : Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de gout, édulcorant				
SIN 951				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	144, 191, & XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Bleu brillant, FCF Catégorie fonctionnelle : colorant				
SIN 133				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	500 mg/kg	4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	16 & <u>XS166</u>	Approuvé

Hydroxyanisole butyle : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
SIN 320				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 180 & <u>XS166</u>	Approuvé

Hydroxytoluène butyle : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant				
SIN 321				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris	200 mg/kg	15, 180 & <u>XS166</u>	Approuvé

	mollusques, crustacés et échinodermes			
--	---------------------------------------	--	--	--

Alginate de calcium : Catégorie fonctionnelle : Agent antimousse, agent de charge, auxiliaire, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant. SIN 404

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
<u>09.2.2.</u>	<u>Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>	Approuvé

Ascorbate de calcium : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant SIN 302

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	139 & <u>XS166</u>	Approuvé

Carbonate de calcium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, agent antiagglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisateur. SIN 170)

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & <u>XS166</u>	Approuvé

Chlorure de calcium : Catégorie fonctionnelle : agent affermissant, stabilisant, épaississant SIN 509

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation

09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & <u>XS166</u>	Approuvé
---------	--	-----	-------------------	----------

Lactate de calcium: Catégorie fonctionnelle: régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, épaississant
SIN 327

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & <u>XS166</u>	Approuvé

Canthaxanthine : Catégorie fonctionnelle : Colorant
SIN 161g

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	35 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Caramel I - caramel nature : Catégorie fonctionnelle : colorant
SIN 150a * PROJET de disposition

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
<u>09.2.2.</u>	<u>Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>41</u>	Approuver (plutôt que maintenir à l'étape 7)

Caramel III - caramel à l'ammoniaque : Catégorie fonctionnelle : colorant
SIN 150c

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09,1	Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 000 mg/kg	4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 000 mg/kg	<u>XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Caramel IV-sulfite ammoniacal caramel : Catégorie fonctionnelle : Colorant
SIN 150d

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y	30 000 mg/kg	95, & XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190,</u>	Approuvé

Caramel IV-sulfite ammoniacque caramel : Catégorie fonctionnelle : Colorant				
SIN 150d				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
	compris mollusques, crustacés et échinodermes		<u>XS191, XS292, XS312, XS315</u>	

Carmins : Catégorie fonctionnelle : Colorant				
SIN 120				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	500 mg/kg	4 ₁ & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	16, 95, 178 & <u>XS166</u>	Approuvé

Gomme de caroube Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant				
SIN 410				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Carotènes, beta-, légume : Catégorie fonctionnelle : colorant				
SIN 160a(ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
<u>09.2.2.</u>	<u>Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>C166</u>	Approuvé

Caroténoïdes : Catégorie fonctionnelle : colorant				
SIN 160a(i), a(iii), e, f				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100 mg/kg	4 ₁ & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95 ₁ & XS311, <u>C166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Carraghénane Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant				
SIN 407				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37 & 332, BB , XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	Approuvé

Acide citrique Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant				
SIN 330				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242, AA , XS312, XS315	Approuvé
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61, CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315	Approuvé

Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur				
SIN 472c				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, & 305 AA , XS312, XS315	Approuvé
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 29 & XS166	Approuvé

Dextrines, amidon torréfié : Catégorie fonctionnelle : Auxiliaire, Émulsifiant, stabilisateur, épaississant				
SIN 1400				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	3, 53 & 29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29 XS166	Approuvé

Disodium 5'-guanylate : Catégorie fonctionnelle : Exaltateur d'arôme				
SIN 627				

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	309 & <u>XS166</u>	Approuvé

Disodium 5'-inosinate Catégorie fonctionnelle : Exaltateur d'arôme SIN 631				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	309 & <u>XS166</u>	Approuvé

Disodium 5'-ribonucléotides : Catégorie fonctionnelle : Exaltateur d'arôme SIN 635				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	309 & <u>XS166</u>	Approuvé

Acide érythorbique (acide isoascorbique) Catégorie fonctionnelle : Antioxydant SIN 315				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	308 & 340, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris	BPF	139 & <u>XS166</u>	Approuvé

	mollusques, crustacés et échinodermes			
--	---------------------------------------	--	--	--

Acide-éthylène-diamine-tétracétique SIN 385 acide tétracétique éthylènediamine disodique calcique. Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, Agent de rétention de colorant, conservateur Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, Agent de rétention de colorant, conservateur, séquestrant, stabilisant				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	75 mg/kg	21, <u>CC</u> , <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	75 mg/kg	21 & <u>XS166</u>	Approuvé

Acide fumarique : Catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité SIN 297				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & <u>XS166</u>	Approuvé

Gomme gellane : Catégorie fonctionnelle : Stabilisateur, épaississant SIN 418				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29- <u>XS166</u>	Approuvé

Glycérol : Catégorie fonctionnelle : humectant, épaississant SIN 422				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & <u>XS166</u>	Approuvé

Extrait de peau de raisin : Catégorie fonctionnelle : colorant SIN 163 (ii)				
--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	16 & <u>XS166</u>	Approuvé

Gomme de guar : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant SIN 412				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37 & 73, BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	Approuvé

Gomme arabique (gomme d'acacia) : Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant SIN 414				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, & 331, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, 331 & <u>XS166</u>	Approuvé

Cellulose hydroxypropyle Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant SIN 463				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, & 331, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	Approuvé

Cellulose méthylique d'hydroxypropyle Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant SIN 464				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, & 331, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	Approuvé

Amidon hydroxypropyle Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant SIN 1440				
--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Indigotine (carmin d'indigo) : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 132				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Gomme Karaya : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant SIN 416				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29 <u>XS166</u>	Approuvé

Farine de konjac : Catégorie fonctionnelle : Auxiliaire, émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage Humectant, stabilisateur, épaississant SIN 425				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325, 332 & <u>XS166</u>	Approuvé

Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras : Catégorie fonctionnelle : Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur SIN 472b				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191,</u>	Approuvé

	mollusques, crustacés et échinodermes		<u>XS292, XS312, XS315</u>	
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, 29 & <u>XS166</u>	Approuvé

Lécithine : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, émulsifiant SIN 322 (i)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, & 305 <u>AA, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Approuvé

Carbonate de magnésium : catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent de rétention de la couleur SIN 504(i)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & <u>XS166</u>	Approuvé

Chlorure de magnésium : Catégorie fonctionnelle : Agent de rétention de colorant, agent affermissant, stabilisateur SIN 511				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29 <u>XS166</u>	Approuvé

Hydroxyde de magnésium : catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur SIN 528				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & <u>XS166</u>	Approuvé

Carbonate hydroxyde de magnésium : catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, auxiliaire, agent de rétention de la couleur SIN 504 (ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & <u>XS166</u>	Approuvé

Acide malique, DL : Catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité SIN 296				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & <u>XS166</u>	Approuvé

Mannitol : Catégorie fonctionnelle : Agent antiagglomérant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant. SIN 421				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29 <u>XS166</u>	Approuvé

Cellulose méthylique : Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant SIN 461				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37 & 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Cellulose méthyletylique : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant SIN 465				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Cellulose micro cristalline (Gel de cellulose) Catégorie fonctionnelle : Agents antiagglomérants, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant SIN 460 (i)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325, 332 & <u>XS166</u>	Approuvé

Glutamate monosodique L : Catégorie fonctionnelle : Exaltateur d'arôme SIN 621				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Oxyde d'azote : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agents moussant, gaz d'emballage, agent de propulsion SIN 942				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Approuvé

Amidon oxydé : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant SIN 1404				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Pectines Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant SIN 440				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 37, BB, <u>XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Phosphates : Catégorie fonctionnelle : régulateur d'acidité, antioxydant, émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, conservateur, agent levant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.				
SIN 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				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2200 mg/kg	33, <u>DD, EE, XS36, XS191, XS292, XS312</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2200 mg/kg	33, 299, <u>Nouvelle Note 299</u>	Approuvé

Polydextroses : Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.				
SIN 1200				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Ponceau 4R (rouge cochenille A) : Catégorie fonctionnelle : Colorant				
SIN 124				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
<u>09.2.1.</u>	<u>Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>FF, XS36, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	<u>Approuvé</u>
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	16, 95 & <u>XS166</u>	Approuvé

Alginate de potassium : Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.				
SIN 402				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
<u>09.2.2.</u>	<u>Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>	Approuvé

	mollusques, crustacés et échinodermes			
--	--	--	--	--

Chlorure de potassium : Catégorie fonctionnelle : Agent affermissant, exhausteur de goût, stabilisateur, épaississant SIN 508				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & <u>XS166</u>	Approuvé

Citrate biacide de potassium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant SIN 332 (i)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Cellulose en poudre : Catégorie fonctionnelle : Agent antiagglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant. SIN 460 (ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 334 <u>XS166</u>	Approuvé

Algue eucheuma transformée (PES) : Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant. SIN 407a				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37 & 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Pullulane : Catégorie fonctionnelle : agent d'enrobage, épaississant				
SIN 1204				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & <u>XS166</u>	Approuvé

Riboflavines : Catégorie fonctionnelle : Colorant				
SIN 101(i), (ii), (iii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	16 & <u>XS166</u>	Approuvé

Sels d'acide myristique, palmitique et stéarique avec de l'ammonium, du sodium, du potassium et du calcium : Catégorie fonctionnelle : Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur				
SIN 470(i)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	71 & 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, 29, 71 & <u>XS166</u>	Approuvé

Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium : Catégorie fonctionnelle : Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur				
SIN 470 (ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, 29 & <u>XS166</u>	Approuvé

Acétate de sodium : Catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité, conservateur, séquestrant SIN 262 (i)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & <u>XS166</u>	Approuvé

Alginate de sodium : Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant. SIN 401				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37, & 332, <u>XS36, XS92, XS95, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	240 <u>Nouvelle note 210</u> & 332	Approuvé

Ascorbate de sodium : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant SIN 301				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	Approuvé
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	306 & 307, <u>New Note 306, CC, XS92, XS191, XS312, XS315</u>	Approuvé

Carboxymethylcellulose sodique (Gomme de cellulose) Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant. SIN 466				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37 & 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Citrate biacide de sodium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant SIN 331(i)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Sodium DL-malate : Catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité, humectant SIN 350 (ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & <u>XS166</u>	Approuvé

Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium) Catégorie fonctionnelle : antioxydant SIN 316				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Approuvé

Fumarates de sodium : Catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité SIN 365				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & <u>XS166</u>	Approuvé

Gluconate de sodium : Catégorie fonctionnelle : Séquestrant, stabilisateur, épaississant SIN 576				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Lactate de sodium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, épaississant SIN 325				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & <u>XS166</u>	Approuvé

Sulfites :				
SIN 220, 221, 223, 224 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur				
SIN 222, 225 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, conservateur				

SIN 539 Catégorie fonctionnelle : antioxydant, séquestrant				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100 mg/kg	44, <u>AA</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Approuvé
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	44, <u>CC</u> , <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Approuvé

Jaune orangé, FCF Classe fonctionnelle : Colorant SIN 110				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.1.2.	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	300 mg/kg	4, & 16, <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Approuvé
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	95, <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	16 & <u>XS166</u>	Approuvé

Gomme tara : Classe fonctionnelle : Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant SIN 417				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29 & 73, <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29 73 & <u>XS166</u>	Approuvé

Thiodipropionates : Catégorie fonctionnelle : antioxydant SIN 388, 389				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 46 & <u>XS166</u>	Approuvé

Gomme adragante : Classe fonctionnelle : Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant SIN 413				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation

09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, 29 & <u>XS166</u>	Approuvé

Citrate de calcium : Classe fonctionnelle : Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, séquestrant, stabilisateur
SIN 333 (iii)

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Citrate de tripotassium : Classe fonctionnelle : Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant
SIN 332 (ii)

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Citrate trisodique : Classe fonctionnelle : Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant
SIN 331 (iii)

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09,2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Gomme xanthane : Classe fonctionnelle : Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant
SIN 415

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.1.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Approuvé

Amendements proposés aux dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 2 de la NGAA : ordre numérique de la catégorie d'aliments

Catégorie d'aliments n° 09.1. Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Caramel III - caramel à l'ammoniaque	150c	30 000 mg/kg	4, 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>

Catégorie d'aliments n°. 09.1.2 (Mollusques, crustacés et échinodermes frais)			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Acide ascorbique, L-	300	BPF	304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Bleu brillant, FCF	133	500 mg/kg	4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
Ascorbate de calcium	302	BPF	304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Carmins	120	500 mg/kg	4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
Acide citrique	330	BPF	304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	472c	BPF	304, & 305 <u>AA, XS312, XS315</u>
Acide érythorbique (acide isoascorbique)	315	BPF	304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Lécithine	322(i)	BPF	304, & 305 <u>AA, XS312, XS315</u>
Oxyde d'azote	942	BPF	304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Ascorbate de sodium	301	BPF	304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium)	316	BPF	304, 305 & 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Sulfites	220-225, 539.	100 mg/kg	44, <u>AA, XS312, XS315</u>
Jaune orangé, FCF	110	300 mg/kg	4, & 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2. Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Potassium d'acésulfame	950	200 mg/kg	144, 188, & XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Extraits de rocou, base de norbixine (PROJET de disposition)	160b(ii)	100 mg/kg	185, <u>A166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Aspartame	951	300 mg/kg	144, 191, & XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Caramel III - caramel à l'ammoniaque	150c	30 000 mg/kg	XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Caramel IV-sulfite ammoniacal	150d	30 000 mg/kg	95, & XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Caroténoïdes	160(a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	95, & XS311, <u>C166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Citrate biacide de potassium	332(i)	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ascorbate de sodium	301	BPF	306 & 307, <u>Nouvelle note 306, CC, XS92, XS191, XS312, XS315</u>
Citrate biacide de sodium	331(i)	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Gluconate de sodium	576	BPF	<u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Citrate de tricalcium :	333(iii)	BPF	<u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2. Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Citrate de tripotassium	332(ii)	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2.1. Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Esters acétiques et d'acides gras de glycérol	472a.	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Phosphate de diamidon acétylé	1414	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Agar	406	BPF	3, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Acide alginique	400	BPF	16 & 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Allura rouge AC	129	300 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Alginate d'ammonium	403	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Acide ascorbique, L-	300	BPF	306 & 307, <u>Nouvelle note 306, CC, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Esters d'ascorbyle	304, 305	1000 mg/kg	10, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Bleu brillant, FCF	133	500 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Hydroxyanisole butylé	320	200 mg/kg	15, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Hydroxytoluène butyle	321	200 mg/kg	15, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Alginate de calcium	404	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ascorbate de calcium	302	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Carbonate de calcium	170(i)	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Canthaxanthine	161g	35 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Carmins	120	100 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Gomme de caroube	410	BPF	37, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Carraghénane	407	BPF	37, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Acide citrique	330	BPF	61, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Esters glycérols de l'acide acétique et d'acides gras	472c	BPF	29, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Dextrines, amidon torréfié	1400	BPF	3, 53 & 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Disodium 5'-guanylate	627	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Disodium 5'-inosinate	631	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Disodium 5'-ribonucléotides:	635	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2.1. Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Acide érythorbique (acide isoascorbique)	315	BPF	308 & 340, CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315
Acide-éthylène-diamine-tétracétique	385, 386	75 mg/kg	21, CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315
Gomme gellane	418	BPF	29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Gomme de guar	412	BPF	37 & 73, BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16 & 334, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Cellulose hydroxypropyle	463	BPF	16 & 334, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Cellulose méthyllique d'hydroxypropyle	464	BPF	16 & 334, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Amidon hydroxypropyle	1440	BPF	29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Indigotine (carmin d'indigo) :	132	300 mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Gomme Karaya	416	BPF	29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Farine de Konjac	425	BPF	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Esters glycériques de l'acide lactique et d'acides gras	472b	BPF	29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Lécithine	322(i)	BPF	29, CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315
Chlorure de magnésium	511	BPF	29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Mannitol	421	BPF	29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Cellulose méthyllique	461	BPF	37, & 332, BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Cellulose de méthyle éthyle	465	BPF	29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	460(i)	BPF	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Glutamate monosodique L	621	BPF	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Oxyde d'azote	942	BPF	308, CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315
Amidon oxydé	1404	BPF	29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
PECTINES	440	BPF	16 & 37, BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
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	2200 mg/kg	33, DD, EE, XS36, XS191, XS292, XS312
Polydextroses	1200	BPF	29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
Ponceau 4R (rouge cochenille A) :	124	30 mg/kg	FF, XS36, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315

Catégorie d'aliments n° 09.2.1. Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Alginate de potassium	402	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Chlorure de potassium	508	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Cellulose en poudre	460(ii)	BPF	16- & 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Algue eucheuma transformée (PES)	407a.	BPF	37- & 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Riboflavines	101(i),(ii),(iii)	1000 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Sels d'acide laurique, myristique et palmitique	470(i)	BPF	71 & 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium	470(ii)	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Alginate de sodium	401	BPF	37- & 332, <u>XS36, XS92, XS95, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	466	BPF	37 & 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium)	316	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Sulfites	220, -225, 227, 228, 539	100 mg/kg	44, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Jaune orangé, FCF	110	300 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Gomme tara	417	BPF	29 & 73, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Gomme adragante	413	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Gomme xanthane	415	BPF	37 <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2.2. Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Acide acétique, glacial	260	BPF	41 & <u>XS166</u>
Esters acétiques et d'acides gras de glycérol	472a.	BPF	16, 29 & <u>XS166</u>
Agar	406	BPF	29 & <u>XS166</u>
Acide alginique	400	BPF	41 & 332
<u>Alginate d'ammonium</u>	<u>403</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>
<u>Carbonate acide d'ammonium</u>	<u>503(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>
Extraits de rocou, base de bixine, (PROJET de disposition)	160b(i)	50 mg/kg	8 & <u>E166</u>
Bleu brillant, FCF	133	500 mg/kg	16 & <u>XS166</u>
Hydroxyanisole butylé	320	200 mg/kg	15, 180 & <u>XS166</u>
Hydroxytoluène butyle	321	200 mg/kg	15, 180 & <u>XS166</u>
<u>Alginate de calcium</u>	<u>404</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>
Ascorbate de calcium	302	BPF	139 & <u>XS166</u>
Carbonate de calcium	170(i)	BPF	16 & <u>XS166</u>
Chlorure de calcium	509	BPF	41 & <u>XS166</u>
Lactate de calcium	327	BPF	41 & <u>XS166</u>
<u>Caramel I - caramel nature</u>	<u>150a.</u>	<u>BPF</u>	<u>41</u>
Carmins	120	500 mg/kg	16, 95, 178 & <u>XS166</u>
<u>Carotènes, beta-, légume :</u>	<u>160a(ii)</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>C166</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2.2. Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras	472c	BPF	16 29 & <u>XS166</u>
Dextrines, amidon torréfié	1400	BPF	29 <u>XS166</u>
Disodium 5'-guanylate	627	BPF	309 & <u>XS166</u>
Disodium 5'-inosinate	631	BPF	309 & <u>XS166</u>
Disodium 5'-ribonucléotides :	635	BPF	309 & <u>XS166</u>
Acide érythorbique (acide isoascorbique)	315	BPF	139 & <u>XS166</u>
Acide-éthylène-diamine-tétracétique	385, 386	75 mg/kg	21 & <u>XS166</u>
Acide fumarique	297	BPF	41 & <u>XS166</u>
Gomme gellane	418	BPF	29 <u>XS166</u>
Glycérol	422	BPF	41 & <u>XS166</u>
Extrait de peau de raisin	163(ii)	500 mg/kg	16 & <u>XS166</u>
Gomme arabique	414	BPF	16, 331 & <u>XS166</u>
Gomme Karaya	416	BPF	29 <u>XS166</u>
Farine de Konjac	425	BPF	41, 325, 332 & <u>XS166</u>
Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras :	472b	BPF	16, 29 & <u>XS166</u>
Carbonate de magnésium	504(i)	BPF	16 & <u>XS166</u>
Chlorure de magnésium	511	BPF	29, <u>XS166</u>
Hydroxyde de magnésium	528	BPF	16 & <u>XS166</u>
Carbonate hydroxyde de magnésium	504(ii)	BPF	16 & <u>XS166</u>
Acide malique, DL	296	BPF	41 & <u>XS166</u>
Mannitol	421	BPF	29, <u>XS166</u>
Cellulose micro cristalline (Gel de cellulose)	460(i)	BPF	41, 325, 332 & <u>XS166</u>
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	2200 mg/kg	33, 299, <u>Nouvelle Note 299</u>
Ponceau 4R (rouge cochenille A) :	124	500 mg/kg	16, 95 & <u>XS166</u>
<u>Alginate de potassium</u>	<u>402</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>
Chlorure de potassium	508	BPF	41 & <u>XS166</u>
Cellulose en poudre	460(ii)	BPF	16 & 331 <u>XS166</u>
Pullulane	1204	BPF	41 & <u>XS166</u>
Riboflavines	101(i), 101(ii), 101(iii)	300 mg/kg	16 & <u>XS166</u>
Sels d'acide laurique, myristique et palmitique	SIN 470)	BPF	16, 29, 71 & <u>XS166</u>
Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium	SIN 470 (ii)	BPF	16, 29 & <u>XS166</u>
Acétate de sodium	262(i)	BPF	41 & <u>XS166</u>
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF	210 <u>Nouvelle note 210</u> & 332
Sodium DL-malate	350(ii)	BPF	41 & <u>XS166</u>
FUMARATES DE SODIUM	365	BPF	41 & <u>XS166</u>
Lactate de sodium	325	BPF	41 & <u>XS166</u>
Jaune orangé, FCF	110	300 mg/kg	16 & <u>XS166</u>
Gomme tara	417	BPF	29, 73 & <u>XS166</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2.2. Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Thiodipropionates :	388, 389	200 mg/kg	15, 46 & XS166
Gomme adragante	413	BPF	16, 29 & XS166

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

AA Pour un emploi en tant qu'antioxydant pour l'alimentation non standardisée et pour les mollusques réfrigérés décortiqués conformément à la *Norme pour les calmars crus surgelés* (CODEX STAN 292-2008).

BB : Pour les aliments non standardisés et pour la chair de poisson hachée uniquement dans les produits conformément à la *Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée* (CODEX STAN 165-1989).

CC : Pour un emploi en tant qu'antioxydant pour les mollusques crus congelés uniquement conformément à la *Norme pour les calmars crus surgelés* (CODEX STAN 292-2008).

DD: Pour un emploi dans le produit surgelé à base de chair de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles et chair de coquilles transformées surgelées avec des phosphates conformément à la *Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CODEX STAN 315-2014) Les phosphates suivants à 2200 mg/kg en tant que phosphore pour un emploi en tant qu'humectants, SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 341(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vii), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv), SIN 452(v), et SIN 542; et les suivants pour un emploi en tant que séquestrant, SIN 338, SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 450(i), SIN 450(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vi), SIN 450(vii), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv), et SIN 452(v).

EE: Pour un emploi dans l'alimentation non standardisée; et dans les produits conformément à la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 92-1981); *Norme pour les langoustes surgelées* (CODEX STAN 95-1981); *Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée* (CODEX STAN 165-1989); et *filets de poisson surgelés* (CODEX STAN 190-1995) en tant qu'humectants à 2200 mg/kg en tant que phosphore: SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 341(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vii), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv), SIN 452(v), et SIN 542.

FF : Pour un emploi dans les produits traités thermiquement conformément à la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 92-1981).

GG: Pour un emploi dans les produits conformément à la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 92-1981) et la *Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* (CODEX STAN 95-1981): dioxyde de soufre (SIN 220), sulfite de sodium (SIN 221), hydrogénosulfite de sodium (SIN 222), Métabisulfite de sodium (SIN 223), métabisulfite de potassium (SIN 224), sulfite de potassium (SIN 225) et thiosulfate de sodium (SIN 5239) en tant que conservateurs à 100 mg/kg dans la partie comestible de la matière première ou 30 mg/kg dans la partie comestible du produit cuit.

A166 : A l'exception d'un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) uniquement à 25 mg/kg en tant que norbixine.

C166 Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) seul ou en combinaison: Caroténoïdes (bêta-carotènes, synthétique (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), Caroténal, beta-apo-8' (SIN 160e), et caroténal, beta-apo-8' (SIN 160e) et acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8' (SIN 160f)) et bêta-carotènes, légume (SIN 160a(ii)).

E166 : A l'exception d'un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) uniquement à 25 mg/kg en tant que bixine.

F166 : Pour les aliments non standardisés et les enrobages panés ou de pâte dans les aliments relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).

XS36 : A l'exception des produits non conformes à la *Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé* (CODEX STAN 36-1981)

XS92 : A l'exception des produits non conformes à la Norme *pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 92-1981)

XS95 : A l'exception des produits conformément à la Norme *pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* (CODEX STAN 95-1981)

XS165 : A l'exception des produits conformément à la Norme *pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée* (CODEX STAN 165-1989).

XS166 : A l'exception des produits conformément à la Norme *pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989).

XS190 : "A l'exception des produits conformément à la Norme *pour les filets de poisson surgelés* (CODEX STAN 190-1995)

XS191 : "A l'exception des produits conformément à la Norme *pour les calmars crus surgelés* (CODEX STAN 191-1995)

XS292 : A l'exception des produits conformément à la Norme *pour les calmars crus surgelés* (CODEX STAN 291-2008)

XS312 : "A l'exception des produits conformément à la Norme *pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur* (CODEX STAN 312-2013)

XS315 : "A l'exception des produits conformément à la Norme *pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CODEX STAN 315-2014)

Note 63 : Pour les aliments non standardisés et **pour** les enrobages panés ou de pâte dans les aliments relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).

Note 177 : Pour les aliments non standardisés et **pour** les enrobages panés ou de pâte dans les aliments relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).

Nouvelle note 210: Pour les aliments non standardisés et pour **un emploi en tant qu'humectant** dans les produits des filets de poisson, de chair de poisson hachée conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989). **et pour un emploi en tant qu'épaississant dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989)**

Nouvelle note 299: **Pour un emploi dans l'alimentation non standardisée; et pour un emploi à 400 mg/kg en tant que phosphore seul ou en combinaison dans les enrobages panés ou de pâte conformément dans les produits conformes** à la Norme les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) comme suit: **les phosphates suivants pour un emploi en tant qu'humectants à 2200 mg/kg en tant que phosphore :SIN 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), and 542; et les phosphates suivants pour un emploi en tant qu'agents levants dans les panures ou les pâtes d'enrobage à frire: uniquement à 440 mg/kg en tant que phosphore, SIN 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) et 452(iv).**

Nouvelle note 306: A l'exclusion des produits conformément à la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), **et** la Norme pour les Anchois Bouillis Salés Séchés (CODEX STAN 136-2003), Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013) et Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CODEX STAN 315-2014).

SECTION 2 DU TABLEAU 3 DE LA NGAA

Dans le cas de du *poisson éviscéré et non éviscéré surgelé* (CODEX STAN 36-1981); *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 92-1981); *langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* (CODEX STAN 95-1981); *Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée* (CODEX STAN 165-1989); *Bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989); *filets de poisson surgelés* (CODEX STAN 190-1995); et *Norme pour les calmars crus surgelés* (CODEX STAN 292-2008), l'intention du Comité de produits a été d'autoriser uniquement certain additifs du tableau 3. Puisque les

catégories d'aliments larges 09.1 (Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et 09.2 (Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) sont répertoriées dans l'Appendice au tableau 3 de la NGAA, aucun additif du tableau 3 autorisé pour l'emploi dans l'alimentation conformément aux normes de produits comprises dans les catégories d'aliments plus larges (y compris les catégories d'aliments 09.1.2 et 09.2.2) doit être répertorié dans les tableaux 1 ou 2 de la NGAA. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de réviser la section 2 du tableau 3 de la NGAA.

Appendice 4

AMENDEMENTS PROPOSES AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA EN RELATION A L'ALIGNEMENT DES NORMES DE PRODUITS IDENTIFIEES PAR LE COMITE SUR LES FRUITS ET LES LEGUMES TRANSFORMES (CCPFV)

1. Le CCFA lors de sa 45^{ème} session (2013) a noté les requêtes du CCPFV26 (2013) de demander au GTE sur l'alignement d'examiner des dispositions spécifiques à l'additif alimentaire dans la NGAA qui, selon le CCPFV26, n'étaient pas technologiquement justifiées dans les catégories d'aliments spécifiques de la NGAA couvertes par certaines normes de produits (REP 13/FA paragraphes. 29,30 et 35. Toutefois le mandat du GTE sur l'alignement établi à CCFA45 (2013) ne comprenait pas ces requêtes (REP 13/FA, para. 51), et il a été proposé que ce travail soit effectué par le GTE sur l'alignement établi à CCFA47 (CX/FA 15/47/6, para. 8). Le CCFA47 (2015) est convenu d'inclure ces requêtes comme une partie du mandat du GTE sur l'alignement pour CCFA48 (2016) (REP 15/FA, para. 58). Le CCFA48 (2016) a préparé des propositions alignant les dispositions identifiées par le CCPFV26 avec la NGAA (CX/FA 16/46/6, Annexe 6), mais n'a pas trouvé le temps d'en débattre. Le CCFA48 (2016) est convenu d'inclure ces propositions comme une partie du mandat du GTE sur l'alignement établi pour le CCFA498 (2017) (REP 16/FA, para. 52(ii) Les informations contenues dans CX/FA 16/48/6, Annexe 6 sont reproduites ci-dessous.

2. CCPFV26 a requis que le GTE sur l'Alignement examine la NGAA pour les additifs suivants qui, conformément au CCPFV, n'étaient pas technologiquement justifiés dans les catégories d'aliments spécifiques de la NGAA couvertes par les normes de produits suivantes (REP 13/FA, para. 35.) :

- *Norme pour les agrumes en boîte* (CODEX STAN 254-2007) le diacétate sodique (SIN 262(ii)) et les tartrates (SIN 334 ; 335(i), (ii) ; 336(i), (ii) ; 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ;
- *La Norme pour les tomates conservées* (Codex STAN 13-1981) le diacétate sodique (SIN 262(ii)) et les tartrates (SIN 334 ; 335(i), (ii) ; 336(i), (ii) ; 337) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloë ordinaire), algues marines) ; et
- *La Norme pour les olives de table* (Codex STAN 66-1981) Les adipates (SIN 355-357, 359), le diacétate de sodium (SIN 262(ii)), le sulfate d'aluminium-ammonium SIN 523), et l'alginate de propylène glycolpropylène (SIN 405) 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, aloe vera), algues marines.

3. Le CCFA47 a également intégré la *Norme pour les concentrés de tomates transformées* (CODEX STAN 57-1981) comme une partie du mandat de l'actuel GTE (REP 15/FA, para. 58). Le rapport du 26^{ème} CCPFV a indiqué qu'il n'était pas possible d'introduire une référence générale à la NGAA dans cette norme de produits puisque seulement un nombre restreint de régulateurs de l'acidité étaient technologiquement justifié pour un emploi dans le produit conformément à cette norme, et est convenu d'informer le CCFA par conséquent (REP 13/PFV, para. 114). CCPFV a basé la justification pour l'inclusion des régulateurs d'acidité spécifiques dans la *Norme pour les concentrés de tomates transformées* sur la justification pour des régulateurs d'acidité spécifiques dans la *Norme pour les tomates conservées* (REP 13/PFV, Annexe VI, Partie III). Par conséquent, les questions relatives à l'alignement des dispositions pour les additifs alimentaires dans la *Norme pour les tomates conservées avec la catégorie d'aliments 04.2.2.4* s'appliqueront à la *Norme pour les concentrés de tomates transformées*.

Une analyse des dispositions relatives à l'additif alimentaire identifiées par CCPFV dans chacune de ces normes de produits avec la NGAA suit.

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Le texte à retirer est indiqué en caractères biffés

A. *Norme pour les agrumes en boîte (CODEX STAN 254-2007)*

Cette norme de produits contient une référence générale à la NGAA :

« *Antioxydants et agents affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4. (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.* »

Le CCPFV a requis que le CCFA prépare des recommandations pour le projet des dispositions de la NGAA pour le diacétate sodique (SIN 262(ii)) et les tartrates (SIN 334 ; 335(i), (ii) ; 336(i), (ii) ; 337) dans la catégorie

d'aliments 04.1.2.4 qui, selon CCPFV n'étaient pas technologiquement justifiés (REP 13/FA, para. 35).

Tableaux 1 et 2 de la NGAA

On propose d'amender le tableau 1 de la NGAA comme suit :

Diacétate de sodium Classe fonctionnelle : Régulateur d'acidité, conservateur, séquestrant SIN 262 (ii), PROJET de la disposition)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	BPF	XS254	Ajoutez une nouvelle note XS254 et maintenir à l'étape 7

Tartrates : Classe fonctionnelle : Régulateur d'acidité, antioxydant, sel émulsifiant, exhausteur de goût, séquestrant, stabilisateur SIN 334 ; 335(i), (ii) ; 337(i), (ii) ; 337				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1300 mg/kg	45, XS254	Ajoutez une nouvelle note XS254 et maintenir à l'étape 7

* les additifs spécifiques suivants qui ont été inclus dans le groupe "tartrates" ont été révoqués du listage dans la NGAA suite à l'absence de normes du JECFA : tartrate monosodique (SIN 335(i)), tartrate monopotassique (SIN 336(i)), et tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, para. 129 et Annexe VIII, Partie B).

NOTES :

Note 45 : En tant qu'acide tartrique

XS254 : A l'exception des produits conformément à la *Norme pour les agrumes en boîte* (CODEX STAN 254-2007)

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA comme suit :

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2. 4. (Fruits en boîte ou en bocal (pasteurisés))			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Diacétate de sodium (PROJET de disposition)	262(ii)	BPF	XS254
Tartrates (PROJET de disposition)	334, 335(ii), 337	1300 mg/kg	45, XS254

* les additifs spécifiques suivants qui ont été inclus dans le groupe "tartrates" ont été révoqués du listage dans la NGAA suite à l'absence de normes du JECFA : tartrate monosodique (SIN 335(i)), tartrate monopotassique (SIN 336(i)), et tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, para. (REP 15/FA, para. 129 et Annexe VIII, Partie B).

NOTES :

Note 45 : En tant qu'acide tartrique

XS254 : A l'exception des produits conformément à la *Norme pour les agrumes en boîte* (CODEX STAN 254-2007)

Section 2 du tableau 3

Dans le cas de la *Norme pour les agrumes en boîte*, il est clair que l'intention du CCPFV est d'autoriser tous les additifs du tableau 3 avec les catégories fonctionnelles du régulateur d'acidité et de l'agent affermissant.

Bien que pas dans le champ d'application du GTE actuel mais pour une question d'harmonisation avec l'approche prise dans l'alignement des autres normes de commodité avec la NGAA, le GTE peut espérer examiner la recommandation que la section 2 du tableau 3 peut être amendé pour inclure le listage de la *Norme pour les agrumes en boîte* (CODEX STAN 254- -2007).

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA :

04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)
	Les régulateurs d'acidité et les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme.
Norme	<i>Norme pour les agrumes en boîte</i> (CODEX STAN 254-2007)

Codex	
--------------	--

B. La Norme pour les tomates conservées (Codex STAN 13-1981) et la Norme pour les concentrés de tomates transformés (Codex STAN 57-1981)

Ces deux normes de produits sont examinées ensemble parce que le CCPFV a basé la justification pour l'inclusion des régulateurs d'acidité spécifiques dans la *Norme pour les concentrés de tomates transformées* sur la justification pour les régulateurs d'acidité spécifiques dans la *Norme pour les tomates conservées* (REP 13/PFV, Annexe VI, Partie III). Les deux normes de produits comprennent les produits qui sont couverts par la catégorie d'aliments ° 04.2.2.4. (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines) Toutefois, la *Norme pour les concentrés de tomates transformés* comprend également les produits qui sont couverts par la catégorie d'aliments 04.2.2.5 (Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes) et 04.2.2.6 (Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que la catégorie d'aliments 04.2.2.5) (REP 13/PFV, Annexe VI Partie III).

La *Norme pour les tomates conservées* (CODEX STAN 13-1981) contient une liste spécifique des additifs qui fonctionnent en tant que régulateurs d'acidité :

N°.de SIN	Additif alimentaire	Niveau maximal
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(iii)	Citrate de tripotassium	BPF
333(iii)	Citrate de tricalcium :	BPF
380	Citrate de triammonium	BPF
507	Acide hydrochlorique	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

Cette norme de produits contient une référence générale à la NGAA pour les agents affermissants :

« Les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments n° 04.2.2.4. Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marine sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »

La Norme pour les concentrés de tomates transformées (Codex STAN 57-1981) contient la même liste de régulateurs d'acidité que la *Norme pour les tomates conservées* (CODEX STAN 13-1981, ci-dessus).

Le CCPFV a requis que le CCFA prépare des recommandations pour le projet des dispositions de la NGAA pour le diacétate sodique (SIN 262(ii)) et les tartrates (SIN 334 ; 335(i), (ii) ; 336(i), (ii) ; 337) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 qui, selon CCPFV n'étaient pas technologiquement justifiés (REP 13/FA, para. 35).

Tableaux 1 et 2 de la NGAA

On propose d'amender le tableau 1 de la NGAA comme suit :

Diacétate de sodium Classe fonctionnelle : Régulateur d'acidité, conservateur, séquestrant SIN 262, (ii) ; PROJET de disposition				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons,	BPF	<u>XS13 & XS57</u>	Ajoutez des nouvelles notes XS254 et maintenir à l'étape 7

	racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines			
--	---	--	--	--

Tartrates : Classe fonctionnelle : Régulateur d'acidité, antioxydant, sel émulsifiant, exhausteur de goût, séquestrant, stabilisateur				
SIN 334 ; 335(i), (ii) ; 337(i), (ii) ; 337				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	10 000 mg/kg	45, <u>XS13 & XS57</u>	Ajoutez des nouvelles notes XS13 & XS57 et maintenir à l'étape 7

* les additifs spécifiques suivants qui ont été inclus dans le groupe "tartrates" ont été révoqués du listage dans la NGAA suite à l'absence de normes du JECFA : Tartrate monosodique (SIN 335(i)), tartrate monopotassique (SIN 336(i)), et tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, para. 129 et Annexe VIII, Partie B).

NOTES :

Note 45 : En tant qu'acide tartrique

XS13 : A l'exception des produits conformément à la Norme *pour les tomates en conserve* (CODEX STAN 13-1981)

XS57 : A l'exception des produits non conformes à la Norme *pour les tomates transformées* (CODEX STAN 57-1981)

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA comme suit :

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.4. Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), algues marines			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Diacétate de sodium (PROJET de disposition)	262(ii)	BPF	<u>XS13 & XS57</u>
Tartrates (PROJET de disposition)	334, 335(ii), 337	10 000 mg/kg	45, <u>XS13 & XS57</u>

* les additifs spécifiques suivants qui ont été inclus dans le groupe "tartrates" ont été révoqués du listage dans la NGAA suite à l'absence de normes du JECFA : Tartrate monosodique (SIN 335(i)), tartrate monopotassique (SIN 336(i)), et tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, para. 129 et Annexe VIII, Partie B).

NOTES :

Note 45 : En tant qu'acide tartrique

XS13 : A l'exception des produits conformément à la Norme *pour les tomates en conserve* (CODEX STAN 13-1981)

XS57 : A l'exception des produits non conformes à la Norme *pour les tomates transformées* (CODEX STAN 57-1981)

Section 2 du tableau 3

Dans le cas de la Norme Codex *pour les tomates conservées* et la Norme *pour les concentrés de tomates transformées*, il est clair que l'intention du CCPFV est d'autoriser uniquement certains additifs du tableau 3.

Bien que ne faisant pas partie du champ d'application du GTE actuel mais pour une question d'harmonisation avec l'approche prise dans l'alignement des autres normes de commodité avec la NGAA, le GTE peut espérer examiner la recommandation que :

- La section 2 du tableau 3 peut être amendé pour inclure la Norme *pour les tomates conservées* (CODEX STAN 13- 1981) et la norme pour les concentrés de tomates transformées (Codex STAN 57-1981) ;
- Par conséquent, le tableau 3 pourrait être amendé afin de refléter les additifs alimentaires spécifiques dans ces normes de produits ; et
- La liste spécifique des additifs utilisés en tant que régulateurs de l'acidité qui apparaissent actuellement dans ces normes de produits pourrait être remplacée par une référence générale à la NGAA avec la

concurrence du CCPFV. :

Par conséquent, notant que la *Norme Codex pour les tomates conservées* (CODEX STAN 13-1981) correspond à la catégorie d'aliments 04.2.2.4, et que la *Norme pour les concentrés de tomates transformées* (CODEX STAN 57-1981) correspond aux catégories d'aliments 04.2.2.4, 04.2.2.5, et 04.2.2.6, **il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au Tableau 3 de la NGAA :**

04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines
	Tous les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 et certains autres additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Norme Codex	Norme pour les tomates conservées (Codex STAN 13-1981)
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Norme Codex	<i>Norme pour les concentrés de tomates transformés</i> (Codex STAN 57-1981)

04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Norme Codex	Norme pour les concentrés de tomates transformées (Codex STAN 57-1981)

04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Norme Codex	Norme pour les concentrés de tomates transformées (Codex STAN 57-1981)

En conséquence, il a été proposé l'amendement du tableau 3 pour refléter les additifs alimentaires spécifiques dans CODEX STAN 13-1981 and CODEX STAN 57-1981 : *

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Séquestrant	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u> , CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS13-1981, CS57-1981
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u> CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u> CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				1981
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
332(iii)	Citrate de tripotassium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
333(iii)	Citrate de tricalcium :	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, séquestrant, stabilisateur	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
380	Citrate de triammonium	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
507	Acide hydrochlorique	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
514(i)	Sulfate de sodium	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
515(i)	Sulfate de potassium	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u> CS89-1981, CS98-1981
577	Gluconate de potassium	Régulateur d'acidité, Séquestrant	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, agent affermissant, séquestrant	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
580	Gluconate de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent affermissant, exhausteur de gout.	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>

* Les entrées ci-dessus comprennent les révisions au SIN (REP 15/FA, Annexe XII) ainsi que les corrections au tableau 3 concernant l'alignement des cinq normes pour la viande (REP 15/FA, Annexe VII, Partie G).

En conséquence, la liste spécifique des additifs avec la catégorie fonctionnelle du régulateur d'acidité dans les deux normes pertinentes pourrait être remplacée par une référence générale à la NGAA avec la concurrence du CCPFV comme suit :

Norme pour les tomates conservées (Codex STAN 13-1981)

« Les régulateurs d'acidité ainsi que les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments n° 04.2.2.4. Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), algues marine sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »

Norme pour les concentrés de tomates transformés (Codex STAN 57-1981)

“Les régulateurs d'acidité répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour un emploi dans les catégories d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), algues marines), 04.2.2.5 (Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes) et 04.2.2.6 (Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que la catégorie d'aliments 04.2.2.5)) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.”

C. Norme pour les olives de table (Codex STAN 66-1981)

Cette norme de produits contient une référence générale à la NGAA :

“les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les agents de rétention de la couleur (les olives de table noircies par oxydation uniquement), les agents affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs et les épaississants (les olives de table avec garniture uniquement) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) 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, aloe vera), algues marines ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.”

Le CCPFV a requis que le CCFA prépare des recommandations pour le projet de dispositions de la NGAA pour les adipates (SIN 355-357, 359), le diacétate de sodium (SIN 262(ii)), et l'alginate de propylène glycol (SIN405) ; et la disposition adoptée pour le sulfate d'aluminium-ammonium (SIN 523) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 qui, selon CCPFV n'étaient pas technologiquement justifiés (REP 13/FA, para. 35).

Tableaux 1 et 2 de la NGAA

On propose d'amender le tableau 1 de la NGAA comme suit :

Adipates : Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité SIN 355 * PROJET de disposition				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
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, aloe vera), algues marines.	50 000 mg/kg	1 & XS66	Ajoutez une nouvelle note XS66 et maintenir à l'étape 7

* les additifs spécifiques suivants qui ont été inclus dans le groupe "adipates" ont été révoqués du listage dans la NGAA suite à l'absence de normes du JECFA : Adipates d'ammonium (SIN 359) (REP 14/FA, para. 56 et Annexe XII Partie B) ; et adipates de sodium (SIN 356) et adipates de potassium (SIN 357) (REP 15/FA, para. 129 et Annexe VIII, Partie B).

Sulfate d'aluminium-ammonium : Classe fonctionnelle : Régulateur d'acidité, agent de rétention de la couleur, agent affermissant, agent levant, stabilisant SIN 523				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
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, aloe vera), algues marines.	520 mg/kg	6245, 296. XS66	Approuvé

Alginate de propylène glycol Classe fonctionnelle : Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant. SIN 405 * PROJET de disposition				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
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, aloe vera), algues marines.	6000 mg/kg	XS66	Ajoutez une nouvelle note XS66 et maintenir à l'étape 7

Diacétate de sodium Classe fonctionnelle : Régulateur d'acidité, conservateur, séquestrant SIN 262 (ii) * PROJET de disposition				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de	BPF	XS66	Ajoutez une nouvelle note XS66

	soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.			et maintenir à l'étape 7
--	---	--	--	--------------------------

NOTES :

Note 1 : En tant qu'acide adipique.

Note 6 : En tant qu'aluminium

Note 245 : "Pour emploi dans les légumes marinés uniquement"

Note 296 : "A l'exception de l'emploi dans le périlla en saumure à 780mg/kg"

XS66 A l'exception des produits conformément à la Norme *pour les olives de table* (CODEX STAN 66-1981)

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA comme suit :

Catégorie d'aliments N°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, aloe vera), algues marines.			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Adipates (PROJET de disposition)	355*	50 000 mg/kg	1 & XS66
Sulfate d'aluminium-sodium	523	520 mg/kg	6, 245, 296 & XS66

Catégorie d'aliments N°04.2.2.3 Légumes ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.			
Conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Alginate de propylène glycol (PROJET de disposition)	405	6000 mg/kg	XS66
Diacetate de sodium (PROJET de disposition)	262(ii)	BPF	XS66

* les additifs spécifiques suivants qui ont été inclus dans le groupe "adipates" ont été révoqués du listage dans la NGAA suite à l'absence de normes du JECFA : Adipates d'ammonium (SIN 359) (REP 14/FA, para. 56 et Annexe XII Partie B) ; et adipates de sodium (SIN 356) et adipates de potassium (SIN 357) (REP 15/FA, para. 129 et Annexe VIII, Partie B).

NOTES :

Note 1 : En tant qu'acide adipique.

Note 6 : En tant qu'aluminium

Note 245 : "Pour emploi dans les légumes marinés uniquement"

Note 296 : "A l'exception de l'emploi dans le périlla en saumure à 780mg/kg"

XS66 A l'exception des produits conformément à la Norme *pour les olives de table* (CODEX STAN 66-1981)

Section 2 du tableau 3

Dans le cas de la Norme *pour les olives de table*, il est clair que l'intention du CCPFV est d'autoriser tous les additifs du tableau 3 avec les catégories fonctionnelles répertoriées.

Bien que pas dans le champ d'application du GTE actuel mais pour une question d'harmonisation avec l'approche prise dans l'alignement des autres normes de commodité avec la NGAA, le GTE peut espérer examiner la recommandation que la section 2 du tableau 3 peut être amendé pour inclure le listage de la Norme *pour les olives de table* (CODEX STAN 66- 1981).

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA :

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, aloe vera), algues marines.
	Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les agents de rétention de la couleur (les olives de table noircies par oxydation uniquement), les agents affermissants, les exhausteurs de goût ; les conservateurs et les épaississants (les olives de table avec garniture uniquement) répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme.

Norme Codex	Norme pour les olives de table (Codex STAN 66-1981)
------------------------	---

Appendice 5

AMENDEMENTS PROPOSES A LA NGAA SUITE A L'ALIGNEMENT AUX DISPOSITIONS DE L'EDTA DE LA NORME POUR LES CREVETTES ET LES LANGOUSTINES EN BOITE (CODEX STAN 37-1991)

Le CCFA48 (2016) a noté la requête de CCFFP34 de demander au GTE sur l'Alignement d'aligner la disposition pour l'acide-éthylène-diamine-tétracétique (SIN 385, 386) dans la catégorie d'aliments 09.4 (Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) avec celle de la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 37-1981) (REP 16/FFP, para. 56(b)(i)). Le CCFA48 est convenu d'inclure cette requête comme une partie du mandat du GTE actuel sur l'alignement (REP 15/FA, para. 52(ii)(c), deuxième point).

La *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 37-1981) répertorie l'emploi de l'acide tétracétique éthylènediamine disodique calcique (SIN 385) et l'acide-éthylène-diamine-tétracétique (SIN 386) en tant que séquestrants à 250 mg/kg.

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en caractères biffés

AMENDEMENTS PROPOSES AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA

On propose d'amender le tableau 1 de la NGAA comme suit:

Acide-éthylène-diamine-tétracétique Classe fonctionnelle : Antioxydant, Agent de rétention de colorant, conservateur, séquestrant, stabilisant				
SIN 385, 386				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09,4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	340 mg/kg	21, <u>GG</u>	Approuvé

Note 21 : En tant qu'acide tétracétique éthylènediamine disodique calcique anhydre.

GG : A l'exception dans un emploi dans les produits conformément à la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 37-1981) à 250 mg/kg.

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA comme suit :

Catégorie d'aliments 09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Acide-éthylène-diamine-tétracétique	385, 386	340 mg/kg	21, <u>GG</u>

Note 21 : En tant qu'acide tétracétique éthylènediamine disodique calcique anhydre.

GG : A l'exception dans un emploi dans les produits conformément à la *Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées* (CODEX STAN 37-1981) à 250 mg/kg.