



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-deuxième session

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX

GÉNÉRALITÉS

1. Conformément à la section relative aux relations entre les Comités de produits et les Comités généraux du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, «Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) de chaque norme Codex intéressant un produit devraient être soumises pour examen au Comité sur les additifs alimentaires de préférence avant que les normes aient été avancées à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex ou avant leur examen à l'étape 7 par le comité de produit compétent, un tel examen ne devant cependant pas retarder le passage de la norme aux étapes suivantes de la procédure».

2. Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ainsi qu'aux auxiliaires technologiques des normes du Codex ont été soumises pour approbation lors de la quarante-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et sont répertoriées par:

- (i) Fonction technologique, numéro SIN et nom de l'additif alimentaire;
- (ii) Limite proposée;
- (iii) DJA (mg additif/kg de poids corporel par jour); et
- (iv) Notes.

3. Les abréviations suivantes ont été utilisées dans la préparation de ce document:

SIN **Système international de numérotation des additifs alimentaires.** Le SIN est destiné à être un système de dénomination harmonisé pour les additifs alimentaires en tant qu'alternative à l'emploi du nom spécifique qui peut être long².

DJA **Dose journalière admissible.** Estimation de la quantité d'une substance dans un aliment ou l'eau potable, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé (poids standard = 60 kg)³. La DJA est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel.

DJA «non spécifiée». Terme utilisé dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsqu'au vu des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son emploi aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence acceptable dans l'aliment n'entraîne pas, de l'avis du JECFA, de risque pour la santé. Pour cette raison et pour les motifs exposés dans diverses évaluations, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies, par exemple il devrait être technologiquement efficace et devrait être utilisé à la plus basse limite nécessaire pour accomplir cet effet, il ne devrait pas dissimuler une qualité inférieure de l'aliment ou frelatage et il ne devrait pas créer un déséquilibre nutritionnel².

DJA «non limitée». Un terme qui n'est plus utilisé par le JECFA et qui a la même signification que DJA «non spécifiée»².

¹ Ce document est une version mise à jour du document CX/FA 20/52/5.

² *Noms des catégories et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires* (CXG 36-1989).

³ Glossaire des termes du JECFA:

http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44065/13/WHO_EHC_240_13_eng_Annex1.pdf?ua=1.

DJA temporaire. Terme utilisé par le JECFA lorsque les données disponibles permettent de conclure que l'emploi de la substance pendant une courte période ne présente aucun risque pour la santé humaine, mais que des données supplémentaires en matière de sécurité sont nécessaires pour fixer une DJA ne présentant aucun danger pendant toute une vie. Un facteur de sécurité supérieur à la normale est utilisé pour l'établissement d'une DJA et une date limite est fixée à laquelle les données appropriées pour trancher la question de sécurité doivent être soumises au JECFA. La dose journalière admissible temporaire est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel².

DJA conditionnelle. Terme qui n'est plus employé par le JECFA pour indiquer une gamme au-dessus de la «DJA inconditionnelle» qui peut indiquer une dose acceptable lorsque des problèmes particuliers, différents types de dose diététique, et des groupes particuliers de la population qui peuvent exiger de la considération sont pris en compte².

Pas de DJA allouée. Il existe différentes raisons pour ne pas allouer de DJA, variant d'un manque d'informations à des données sur les effets néfastes et qui octroie comme conseil qu'un additif alimentaire ou un médicament vétérinaire ne devrait en aucune façon être utilisé. Le rapport devrait être consulté pour connaître les raisons pour lesquelles une DJA n'a pas été octroyée².

Acceptable².

Agents aromatisants: Terme utilisé pour décrire les agents aromatisants qui ne posent pas de problème de sécurité aux limites actuelles d'ingestion et aux rapports subséquents des réunions sur les additifs alimentaires. Si une DJA a été octroyée à l'agent, elle est maintenue à moins d'une indication contraire.

Préparations enzymatiques: Terme utilisé pour décrire les enzymes qui sont obtenues des tissus alimentaires des animaux ou des plantes utilisées généralement en tant qu'aliments ou qui sont dérivés de microorganismes qui sont généralement acceptés en tant que constituants des aliments ou qui sont normalement utilisés dans la préparation des aliments. Ces préparations enzymatiques sont considérées comme acceptables à condition que des déterminations chimiques et microbiologiques satisfaisantes puissent être établies.

Additifs alimentaires: Terme utilisé dans certaines occasions lorsque les usages actuels ne posent pas de problème toxicologique ou lorsque l'ingestion est autocontrôlée pour des raisons technologiques ou organoleptiques.

Limite acceptable de traitement. Les DJA sont exprimées en termes de mg par kg de poids corporel par jour. Dans certains cas, toutefois, les additifs alimentaires sont circonscrits de façon plus appropriée par leurs limites de traitement. Cette situation apparaît le plus fréquemment avec les agents de traitement de la farine. On devrait noter que la limite acceptable de traitement est exprimée en tant que mg/kg du produit. Ceci ne devrait pas être confondu avec une DJA².

Bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans l'emploi des additifs alimentaires⁴, terme signifiant que:

- la quantité de l'additif ajouté n'excède pas la quantité raisonnablement requise pour accomplir son effet physique nutritionnel ou un autre effet technique dans l'aliment;
- la quantité de l'additif qui devient un composant de l'aliment en tant que résultat de son emploi dans le processus de fabrication, de transformation ou d'emballage d'un aliment et qui n'est pas destiné à produire un effet physique ou tout autre effet technologique dans l'aliment lui-même, est réduite dans toute la mesure raisonnablement possible;
- l'additif est d'une qualité d'une mesure appropriée à l'aliment et il est préparé et manipulé comme un ingrédient alimentaire. Le niveau de qualité de l'aliment est accompli en conformité avec les normes considérées comme un ensemble et non pas seulement avec des critères individuels en termes de sécurité.

⁴ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (Définitions).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX

Le Comité **est invité à examiner pour confirmation** les dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe 1) transmises par:

- la vingt-troisième réunion du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (REP20/AFRICA) relative à/au:
 - la norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc (adoptée à l'étape 8, par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa quarante-troisième session, sous réserve de la confirmation de ses dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires et aux additifs alimentaires)
- la quinzième réunion du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (REP20/NASWP) relative à :
 - l'avant-projet de norme régionale pour le jus de noni fermenté (adopté à l'étape 5, par la CAC, à sa quarante-troisième session)
 - l'avant-projet de norme régionale pour le produit à base de kava qui peut être utilisé comme boisson lorsqu'il est mélangé à de l'eau (adopté à l'étape 5 par la CAC, à sa quarante-troisième session)
- la dixième réunion du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (REP20/NE) relative à:
 - la norme régionale pour le zaatar (adoptée à l'étape 8, par la CAC, à sa quarante-troisième session)
- la quarante et unième réunion du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (REP20/NFSDU) relative à:
 - l'avant-projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF) (adopté à l'étape 5 par la CAC, à sa quarante-troisième session)
- la vingt-neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) (travaillant par correspondance) (REP20/PFV) relative à:
 - *Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang)* (Conversion de la *Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang)* (CXS 294R-2009), adoptée à l'étape 5/8 par la CAC, à sa quarante-troisième session, sous réserve de la confirmation de ses dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires et aux additifs alimentaires)
 - *Norme pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts)* (Conversion de la *Norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts)* (CXS 306R-2011), adoptée à l'étape 5/8 par la CAC, à sa quarante-troisième session, sous réserve de la confirmation de ses dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires et aux additifs alimentaires)
 - Révision de la *Norme pour le chutney de mangue* (CXS 160-1987) (adoptée à l'étape 5/8 par la CAC, à sa quarante-troisième session, sous réserve de la confirmation de ses dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires et aux additifs alimentaires)
 - *Norme générale pour les fruits séchés* (adoptée à l'étape 5/8, par la CAC, à sa quarante-troisième session, sous réserve de la confirmation de ses dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires et aux additifs alimentaires)
 - *Norme générale pour les mélanges de fruits en conserve* (adoptée à l'étape 5/8 par la CAC, à sa quarante-troisième session, sous réserve de la confirmation de ses dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires et aux additifs alimentaires)

CCAFRICA**NORME RÉGIONALE SUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ (adoptée à l'étape 8 par la CAC, à sa quarante-troisième session)⁵**

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.	Uniquement pour information
--	-----------------------------

CCNASWP**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE JUS DE NONI FERMENTÉ (adopté à l'étape 5 par la CAC, à sa quarante-troisième session)⁶**

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun additif n'est autorisé dans ce produit comme indiqué dans le champ d'application.	Uniquement pour information
--	-----------------------------

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE PRODUIT À BASE DE KAVA QUI PEUT ÊTRE UTILISÉ COMME BOISSON LORSQU'IL EST MÉLANGÉ À DE L'EAU (adopté à l'étape 5 par la CAC, à sa quarante-troisième session)⁷

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun additif n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme.	Uniquement pour information
---	-----------------------------

CCNE**NORME RÉGIONALE POUR LE ZAATAR (adoptée à l'étape 8 par la CAC, à sa quarante-troisième session)⁸**

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Qualité 1 et Qualité 2 zaatar

Aucun additif n'est autorisé.	Uniquement pour information
-------------------------------	-----------------------------

Qualité 3⁹ zaatar¹⁰

Uniquement les additifs alimentaires sont autorisés:

⁵ REP20/AFRICA, Annexe III⁶ REP20/NASWP, Annexe II⁷ REP20/NASWP, Annexe III⁸ REP20/NE, Annexe IV

No. de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale	DJA	Note
Régulateur de l'acidité				
330	Acide citrique	BPF	DJA de groupe "non limitée" pour l'acide citrique et ses sels de calcium, potassium, sodium et ammonium (1973, 17 ^e réunion du JECFA)	L'acide citrique figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisée dans les épices de la catégorie d'aliments 12.2.1 dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication (BPF)

CCNFSDU

AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR LES ALIMENTS THÉRAPEUTIQUES PRÊTS À L'EMPLOI (RUTF) (adopté à l'étape 5 par la CAC, à sa quarante-troisième session)¹¹

5.2.2 Additifs alimentaires

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section (Tableau A: Additifs alimentaires dans la formulation des RUTF) ou dans la *Liste consultative des composés vitaminiques et sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10- 1979)] peuvent être présents dans les aliments décrits à la section 4.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, aux conditions suivantes:

- l'utilisation d'additifs est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192- 1995);
- la quantité d'additifs dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) n'excède pas le niveau maximum d'utilisation indiqué dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ; et
- l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas une quantité d'additif excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les conditions technologiques appropriées ou les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995).

Uniquement les additifs alimentaires énumérés dans le tableau A de la ligne directrice peuvent être utilisés dans le RUTF au niveau d'utilisation maximum spécifié

⁹ La section 2.2.3 du projet de norme régionale décrit que la "Qualité 3" za'atar " est composé d'au moins 15 pour cent de za'atar frais ou de za'atar frais à feuille large mélangé avec des graines de sésame et des pelures de sumac qui doivent représenter au moins 5 pour cent avec la possibilité d'ajouter du sel avec une limite maximale de 4 pour cent et de l'acide citrique selon les bonnes pratiques de fabrication (BPF). Des ingrédients facultatifs tels qu'énumérés dans la section 3.1.2 peuvent être ajoutés à condition qu'ils soient conformes aux BPF.

¹⁰ La dixième réunion du CCNE a expliqué que l'acide citrique était l'unique additif alimentaire autorisé et a recommandé que le za'atar soit incorporé dans la catégorie d'aliments 12.2.1 "Fines herbes et épices".

¹¹ REP20/NFSDU, Annexe VI

Tableau A: Additifs alimentaires dans la formulation des RUTF

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
Émulsifiant				
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4000 mg/kg	Une DJA non limitée (1973, 17 ^e JECFA)	Les Mono- et diglycérides d'acides gras figurent dans le tableau 3 de la NGAA et peuvent être utilisés dans la catégorie d'aliments 13.3 "Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1)" dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication (BPF)
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	9000 mg/kg	Une DJA non limitée (1973, 17 ^e JECFA)	Les esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras figurent dans le tableau 3 de la NGAA et peuvent être utilisés dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF
322(i)	Lécithine	5000 mg/kg	Une DJA non limitée (1973, 17 ^e JECFA)	La lécithine figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisée dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF
Antioxydant				
304	Palmitate d'ascorbyle	10 mg/kg	Une DJA de 0-1,25 mg/kg bw (1973, 17 ^e JECFA)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliments 13.3 de la NGAA

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
307b	Concentré tocophérol, mélangé	10 mg/kg	DJA de groupe de 0,15-2 mg/kg pc pour le tocophérol dl-alpha- et le tocophérol dalpha-, concentré, seul ou en combinaison. (1986, 30 ^e JECFA)	Le concentré tocophérol, mélangé peut être utilisé dans la catégorie d'aliments 13.3 à une LM de 30 mg/kg
300	Acide ascorbique, L	BPF	DJA de groupe "non spécifiée" pour l'acide ascorbique et ses sels de Ca, K et Na (1981, 25 ^e JECFA)	L'acide ascorbique, L figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisée dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF
Régulateur de l'acidité				
330	Acide citrique	BPF	DJA de groupe "non limitée" pour l'acide citrique et ses sels de calcium, potassium, sodium et ammonium (1973, 17 ^e réunion du JECFA)	L'acide citrique figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisée dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF
Gaz de conditionnement				
941	Azote	BPF	DJA " Pas de DJA nécessaire" (1980, 24 ^e JECFA)	L'azote figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisé dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF
290	Dioxyde de carbone	BPF	Une DJA 'non spécifiée' (1985, 29 ^e JECFA)	Le dioxyde de carbone figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisé dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
Support				
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 mg/kg	Une DJA 'non spécifiée' pour le dioxyde de silicium, certains silicates (1985, 29 ^e JECFA)	Le dioxyde de silicium, amorphe figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisé dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF

CCPFV**NORME POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AU PIMENT FORT (GOCHUJANG) (adoptée à l'étape 5/8 par la CAC, à sa quarante-troisième session)¹²**

	Note
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES¹³	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)
4.1 Les conservateurs, exhausteurs de goût, antioxydants, régulateurs d'acidité et stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.	
4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient se conformer aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CXG 66-2008).	

NORME POUR LA SAUCE AU PIMENT (SAUCE « CHILI ») (« PIMENTS FORTS ») (adoptée à l'étape 5/8 par la CAC, à sa quarante-troisième session)¹⁴

	Note
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES¹⁵	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)
4.1 Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, exhausteurs d'arôme, agents de conservation, édulcorants, émulsifiants, stabilisants et épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans les aliments de la catégorie 12.6.2 (Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune) ou répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.	
4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par la présente norme devraient être conformes aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CXG 66-2008).	

¹² REP20/PFV, Annexe II¹³ La référence générale à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ne s'applique que si le CCFA valide la proposition présentée à l'annexe II .¹⁴ REP20/PFV, Annexe III¹⁵ La référence générale à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ne s'applique que si le CCFA valide la proposition présentée à l'annexe III.

RÉVISIONS DE LA NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE (CXS 160-1987) (adoptées à l'étape 5/8 par la CAC, à sa quarante-troisième session)¹⁶

	Note
<p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES¹⁷</p> <p>Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les agents antimoussants, les colorants, les affermissants, les agents de conservation et les agents épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, « chutney ») autres que celles de la catégorie 04.1.2.5) ou répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.</p>	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

NORME GÉNÉRALE POUR LES FRUITS SÉCHÉS (adoptée à l'étape 5/8 par la CAC, à sa quarante-troisième session)¹⁸

	Note
<p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Pour les produits visés par les annexes, conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes individuelles. Pour les produits qui ne sont pas visés par les annexes, les catégories d'additifs alimentaires telles que présentées dans la section 4.1 peuvent être utilisées.</p> <p>4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants¹⁹ les agents de glaçage, les conservateurs²⁰, les édulcorants¹⁹, et les agents séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) et la catégorie alimentaire 04.1.2.7 (Fruits confits)²¹ ou répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'annexe de la présente norme.</p> <p>4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme (à savoir les produits visés par les annexes et les produits qui ne sont pas visés par les annexes) devraient être conformes aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CXG 66-2008).</p>	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

¹⁶ REP20/PFV, Annexe IV

¹⁷ La référence générale à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ne s'applique que si le CCFA valide la proposition présentée à l'annexe IV.

¹⁸ REP20/PFV, Annexe V

¹⁹ Pour une utilisation dans les fruits séchés en conserve uniquement.

²⁰ Hormis les produits définis en tant que « fruits séchés non traités ».

²¹ Pour les fruits séchés en conserve uniquement.

ANNEXE A: ABRICOTS SECS

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Seuls les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'annexe A de cette norme.</p>	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

ANNEXE B: DATTES

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Seuls les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'annexe B de cette norme.</p>	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

ANNEXE C: RAISINS SECS

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>3.1 Les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'annexe C de cette norme.</p> <p>3.2 L'anhydre sulfureux (SIN 220) en tant qu'agent de blanchiment pour les raisins secs blanchis, utilisé conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) est admissible pour l'emploi dans les aliments conformément à l'annexe C de la présente norme.</p>	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

ANNEXE D: LONGANES SÉCHÉS

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>3.1 « Longane entier déshydraté »</p> <p>Aucun n'est autorisé.</p>	Pour information uniquement
<p>3.2 « Chair de longane déshydraté » et « Longane lyophilisé et fourré de pâte de fruits »</p> <p>Seuls les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> sont admissibles pour l'emploi dans la « chair de longane déshydraté » et le « longane lyophilisé et fourré de pâte de fruits » conformément à l'annexe D de cette norme.</p>	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

ANNEXE E: KAKIS SÉCHÉS

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Seuls les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'annexe E de cette norme.</p>	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

NORME GÉNÉRALE POUR LES MÉLANGES DE FRUITS EN CONSERVE (adoptée à l'étape 5/8 par la CAC, à sa quarante-troisième session²²)

	Note
<p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Dans le cas des produits visés par les annexes, seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous et dans les annexes individuelles sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par la présente norme. Dans le cas des produits non visés par les annexes, les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous peuvent être utilisées, et d'autres catégories d'additifs alimentaires peuvent également être justifiées sur la base des caractéristiques des fruits utilisés et du produit global.</p> <p>4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.</p> <p>4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme (à savoir les produits visés par les annexes et les produits non visés par les annexes) devraient se conformer aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CXG 66-2008).</p>	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

²² REP20/PFV, Annexe. VI

Annexe II

PROPOSITIONS SOUMISES AU CCFA AU SUJET DES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA SECTION 4 DE NORME POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AU PIMENT FORT (GOCHUJANG)

Les dispositions ci-après sont les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans la *Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang)* (CXS 294R-2009), où le seuil maximal autorisé diffère du seuil défini dans la NGAA sous la catégorie alimentaire 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés) (présent entre crochets []).

RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

N° de SIN	Nom des additifs alimentaires	Concentration maximale
[339(i)]	Phosphate biacide de sodium]	[5 000 mg/kg exprimés en phosphore, seul ou en association] ²³
[339(ii)]	Phosphate biacide disodique]	
[340(i)]	Phosphate biacide de potassium]	
[340(ii)]	Phosphate biacide de dipotassium]	
[452(i)]	Polyphosphate de sodium]	
[452(ii)]	Polyphosphate de potassium]	

Il est demandé au CCFA d'examiner ces propositions et de modifier en conséquence la NGAA afin qu'elle rende compte des exigences décrites ci-dessus.

²³ Dans la NGAA, le seuil autorisé pour le phosphate est fixé à 2 200 mg/kg dans la CA 04.2.2.7, alors que dans la présente norme, le seuil requis est de 5 000 mg/kg. Le comité demande donc au CCFA d'ajouter une note spécifiant le seuil autorisé pour ce produit. Le seuil maximal de ces additifs alimentaires indiqués entre crochets a déjà été approuvé par les trente-neuvième et quarante et unième sessions du CCFA.

Annexe III

PROPOSITIONS SOUMISES AU CCFA AU SUJET DES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA SECTION 4 DE NORME POUR LA SAUCE AU PIMENT (SAUCE « CHILI ») (« PIMENTS FORTS »)

Les dispositions ci-après sont les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans la *Norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts »)* (CXS 306R-2011) qui ne figurent pas dans la catégorie alimentaire 12.6.2 (Sauces non émulsifiées (par exemple, ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)) de la NGAA (dispositions présentes entre crochets []) ou dont le niveau maximal est supérieur à celui énoncé dans la catégorie alimentaire 12.6.2 de la NGAA (présent entre accolades {}).

Régulateurs de l'acidité

N° de SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
{452(i)}	Polyphosphate de sodium	1 000 mg/kg (en tant que phosphore)}

Antioxydants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
{320}	Hydroxyanisol butyle	100 mg/kg}

Colorants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
[100(i)]	Curcuma	BPF]
[102]	Tartrazine	100 mg/kg]
{120}	Carmins	50 mg/kg}
[127]	Érythrosine	50 mg/kg]
{141(i)}	Complexe chlorophylle cuivre	30 mg/kg (Cu)}
{150c}	Caramel III – procédé à l'ammoniaque	1 500 mg/kg}
{150d}	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	1 500 mg/kg}
[155]	Brun HT	50 mg/kg]
[160b(i)]	Extraits d'annatto, à base de bixine	10 mg/kg]
{160d(i)} ²⁴	Lycopène (de synthèse)	390 mg/kg}

²⁴ Dans le tableau 3 de la NGAA, le lycopène (de synthèse) (SIN 160d(i)) est autorisé au niveau des BPF. Toutefois, une limite de 390 mg/kg a été fixée dans cette norme spécifique. Par conséquent, le CCPFV, lors de sa vingt-neuvième session, a demandé au CCFA d'introduire une note dans la NGAA précisant la limite autorisée pour ce produit.

Émulsifiants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
{473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg
{475 ²⁵	Esters polyglycéroliques d'acides gras	10 000 mg/kg}
[477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20 000 mg/kg]

Édulcorants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
{954(i)	Saccharine	150 mg/kg (seul ou en combinaison)
{954(ii)	Saccharine calcique	
{954(iii)	Saccharine, sel de potassium	
{954(iv)	Saccharine sodique	

Épaississants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
[405	Alginate de propylène glycol	8 000 mg/kg]

Il est demandé au CCFA de modifier en conséquence la NGAA afin qu'elle rende compte des exigences décrites ci-dessus.

²⁵ Pour les esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475) dans la catégorie d'aliments 12.6.2, la note XS 306R est associée à cette disposition qui stipule : "*À l'exception des produits conformément à la Norme pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts ») (norme régionale) (CODEX STAN 306R-2011)*". Et dans la NGAA, le niveau autorisé est de 5000 mg/kg, mais dans la norme spécifique, la limite demandée est de 10 000 mg/kg. Par conséquent, le CCPFV, lors de sa vingt-neuvième session, a demandé au CCFA de supprimer la note XS 306R et d'inclure une note précisant la limite autorisée pour ce produit.

Annexe IV

PROPOSITIONS SOUMISES AU CCFA AU SUJET DES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA SECTION 4 DE LA RÉVISION DE LA NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE

Les dispositions ci-après sont les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans l'actuelle *Norme pour le chutney de mangue* (CXS 160-1987), mais elles ne figurent pas dans la catégorie alimentaire 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, « chutney ») autres que les produits de la catégorie alimentaire 04.1.2.5) (dispositions indiquées entre crochets []) de la NGAA ou elles présentent des concentrations maximales autorisées différentes de celle spécifiée dans la NGAA sous la catégorie alimentaire 04.1.2.6 (présente entre accolades { }).

3.2 Conservateurs		
Numéro SIN	Additif	Concentration maximale
233	[3.2.1 Métabisulfite de sodium	100 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en SO ₂ .]
224	[3.2.2 Métabisulfite de potassium	100 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en SO ₂ .]
211	{3.2.3 Benzoate de sodium	250 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimés en acide benzoïque}
212	Benzoate de potassium	
214	{3.2.4 ²⁶ Parahydroxybenzoate d'éthyle	
218	Parahydroxybenzoate de méthyle	

Il est demandé au CCFA de modifier en conséquence la NGAA afin qu'elle rende compte des exigences décrites ci-dessus.

²⁶ Le parahydroxybenzoate de propyle (SIN 216) est inclus dans la norme CXS 160-1987. Cet additif alimentaire n'est pas répertorié dans la présente liste, car le JECFA n'a établi aucune spécification le concernant.