



REP12/FA

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Trente-cinquième session  
Rome, Italie, 2-7 juillet 2012*

**RAPPORT DE LA QUARANTE-QUATRIÈME SESSION  
DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

*Hangzhou, Chine  
12 – 16 mars 2012*

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2012/5-FA



- Aux:** Points de contact du Codex  
Organisations internationales intéressées
- Du:** Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italie
- Objet:** **Distribution du rapport de la quarante-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (REP12/FA)**

Le rapport de la quarante-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-cinquième session (Rome, Italie, 2-7 juillet 2012).

## **PARTIE A – QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTE-CINQUIÈME SESSION**

### **Projets et avant-projets de normes et textes apparentés aux étapes 8 ou 5/8 de la procédure**

- 1. Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), aux étapes 8 et 5/8, respectivement (par. 131 et annexe VI);**
- 2. Projet de révision de la norme pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010), à l'étape 5 (par. 136 et annexe XI);**
- 3. Avant-projet d'amendements du Système international de numérotation des additifs alimentaires, à l'étape 5/8 (par. 152 et annexe XII);**
- 4. Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires, à l'étape 5/8 (par. 156 et annexe XIII).**

### **Autres questions soumises pour adoption**

- 5. Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (par. 21 et annexe II);**
- 6. Révision des noms et des descripteurs des catégories d'aliments 16.0 et 12.6.1 de la NGAA (par. 114 et annexe X).**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les textes susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit, *de préférence par courrier électronique*, au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (email: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), fax : +39 06 57054593) **avant le 15 mai 2012.**

## **PARTIE B – DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS**

- 7. Observations à l'étape 3 sur la disposition relative au sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) de la NGAA (par. 22 et annexe IX, partie 1);**
- 8. Propositions de nouvelles dispositions relatives à la nisine (SIN 234) dans les sous-catégories de 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris » de la NGAA (par. 80);**
- 9. Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments préparés » de la NGAA (par. 115);**
- 10. Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et/ou révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (par. 87);**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations et des informations sur les questions susmentionnées sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément à la *Procédure pour*

*l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **de préférence par courrier électronique**, au Secrétariat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (email: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc), fax: + 86 10 67711813;), et d'en envoyer une copie au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (email: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), **de préférence**; fax : +39 06 57054593) **avant le 15 octobre 2012.**

## TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS .....	page v
LISTE DES ABRÉVIATIONS .....	page vii
RAPPORT DE LA QUARANTE-QUATRIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES .....	page 1
RÉSUMÉ DE L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX .....	page 25

### *Paragraphes*

Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2 - 4
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	5 - 7
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour) .....	8 - 13
Projet de principes d'analyse des risques appliqués par le CCFA (Point 2a de l'ordre du jour) .....	14 - 21
Questions d'intérêt découlant de la FAO et de l'OMS et de la Soixante-quatorzième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour) .....	22 - 38
Confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour) .....	39 - 46
Document de travail sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes pour les produits carnés sur les dispositions concernées de la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour) .....	47 - 59
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA en attente; Observations et informations sur plusieurs additifs alimentaires; projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (Dispositions dans les tableaux 1 et 2 relatives à des additifs alimentaires inscrits dans le tableau 3 avec les fonctions « régulateur de l'acidité » et « émulsifiant, stabilisant et épaississant »; Dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (Points 5a, 5b, 5c et 5d de l'ordre du jour) .....	60 - 104
Révision du nom et des descripteurs de la catégorie d'aliments 16.0 (Point 5e de l'ordre du jour) ..	105 - 115
Document de travail sur l'utilisation de la note 161 (Point 5f de l'ordre du jour) .....	116 - 130
Conclusion générale du point 5 de l'ordre du jour .....	131 - 135
Projet de révision de la <i>norme Codex pour le sel de qualité alimentaire</i> (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010) (Point 6 de l'ordre du jour) .....	136 - 141
Propositions d'additions et/ou d'amendements au to the <i>Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (Point 7 de l'ordre du jour) .....	142 - 152
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la Soixante-quatorzième réunion du JECFA (Point 8 de l'ordre du jour) .....	153 - 156
Propositions d'additions et de modifications à la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (Point 9a de l'ordre du jour) .....	157 - 163
Document de travail sur les mécanismes de réévaluation des substances par le JECFA (Point 9b de l'ordre du jour) .....	164 - 172
Prototype de la base de données sur les auxiliaires technologiques (Point 10 de l'ordre du jour) ...	173 - 184
Autres questions et travaux futurs (Point 11 de l'ordre du jour) .....	185
Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour) .....	186

## LISTE DES ANNEXES

<b>Annexe I:</b>	Liste des participants .....	27
<b>Annexe II:</b>	Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires .....	45
<b>Annexe III:</b>	Mesures à prendre suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques découlant de la soixante-quatorzième réunion du JECFA .....	48
<b>Annexe IV:</b>	État d'avancement de la confirmation et/ou de la révision des limites maximales des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes de produits .....	49
<b>Annexe V:</b>	Arbre de décision sur l'approche recommandée pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA sur celles des normes de produits.	51
<b>Annexe VI:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> – Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 de la procédure) .....	52
<b>Annexe VII:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> – Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour approbation) .....	62
<b>Annexe VIII:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> – Interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour information) .....	64
<b>Annexe IX:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> – Nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires (étape 3 et étape 4) .....	76
<b>Annexe X:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> – Titres et descripteurs révisés des catégories d'aliments 16.0 et 12.6.1 (pour adoption) .....	78
<b>Annexe XI:</b>	Projet de révision de la <i>norme Codex pour le sel de qualité alimentaire</i> (CODEX STAN 150-1985) (pour adoption à l'étape 8 de la procédure) .....	79
<b>Annexe XII:</b>	Avant-projet d'amendements du <i>Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure) .....	85
<b>Annexe XIII:</b>	Avant-projet de <i>normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> (pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure).....	88
<b>Annexe XIV:</b>	Liste prioritaire des composés proposés pour évaluation par le JECFA .....	89

## RÉSUMÉS ET CONCLUSIONS

À sa quarante-quatrième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a établi les conclusions suivantes:

### **Questions pour adoption/examen à la trente-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius**

#### **Projets et avant-projets de normes et textes apparentés pour adoption aux étapes 8 ou 5/8**

##### Le Comité a transmis:

- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA), pour adoption aux étapes 8 et 5/8 respectivement (par. 131 et annexe VI);
- Le projet de révision de la *norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985), pour adoption à l'étape 8 (par. 141 et annexe XI);
- L'avant-projet d'amendements du *Système international de numérotation des additifs alimentaires*, pour adoption à l'étape 5/8 (par. 152 et annexe XII); et
- L'avant-projet de *normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires*, pour adoption à l'étape 5/8 (par. 156 et annexe XIII).

#### **Autres questions soumises pour adoption**

##### Le Comité a transmis:

- Les principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (par. 21 et annexe II); et
- La révision des noms et des descripteurs des catégories d'aliments 16.0 et 12.6.1 de la NGAA, pour adoption (par. 114 et annexe X).

#### **Norme du Codex et textes apparentés soumis pour révocation**

##### Le Comité est convenu de demander à la Commission de révoquer à sa trente-cinquième session:

- *L'information sur l'utilisation des additifs alimentaires dans les aliments* (CAC/MISC 1-1989) (par. 13);
- Des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (paras 75, 83 et 88 et annexe IV); et
- Les normes pour le bromate de potassium (SIN 924a) (par. 156 et annexe XIII).

#### **Autres questions soumises pour information à la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-cinquième session**

##### Le Comité est convenu de:

- Interrompre les travaux sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (par. 131 et annexe VIII);
- Continuer de tester l'approche par l'arbre de décision pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur la NGAA et préparer une proposition de révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires des cinq normes pour la viande transformée et les catégories d'aliments concernées de la NGAA (par. 59).

### **Questions soumises aux comités et groupe spéciaux du Codex**

#### A tous les comités de produits actifs

- Le Comité invite les comités de produits à accompagner leurs propositions de confirmation d'une justification technologique pour faciliter la confirmation et éviter les incohérences (par. 43).

#### Au comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

- Le CCFA est convenu de transmettre au CCMAS une clarification sur la nécessité de définir des méthodes relatives aux halogènes dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985) (par. 139).

**LISTE DES ABRÉVIATIONS UTILISÉES DANS LE PRÉSENT RAPPORT**

BPF	Bonnes pratiques de fabrication
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CAC/GL	Commission du Codex Alimentarius / directives
CAC/MISC	Commission du Codex Alimentarius / divers
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCNEA	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFP	Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche
CCGP	Comité du Codex sur les principes généraux
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CFSA	Centre national de la Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité des aliments
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
DHTP	Dose hebdomadaire tolérable provisoire
DJA	Dose journalière admissible
EHC	Critère de santé environnementale
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GEGR	Esters glycériques de gomme-résine
GETOR	Esters glycériques de colophane d'huile de pin
GEWR	Esters glycériques de résine de bois
GIFSA	Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation
INS	Système international de numérotation
IPA	Répertoire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
LM	Limite maximale
OMS	Organisation mondiale de la santé
OMC	Organisation mondiale du commerce
pc	poids corporel
UE	Union européenne

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa quarante-quatrième session à Hangzhou (Chine) du 12 au 16 mars 2012, à l'aimable invitation du gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Junshi Chen, Professeur au Centre national de la Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité des aliments (CFSA), du Ministère de la Santé, a présidé la session. Ont participé à la session 211 délégués représentant 51 pays membres; une organisation membre; des observateurs de 29 organisations internationales; la FAO et l'OMS. La liste des participants, y compris le Secrétariat, est jointe dans l'annexe I du présent rapport.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. Dr Xiaohong Chen, Vice-ministre de la Santé, a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Ministre de la Santé de la République populaire de Chine.

3. Le Vice-ministre a informé le Comité que le Gouvernement chinois avait accordé une priorité élevée à la sécurité sanitaire des aliments et avait pris une série de mesures pour augmenter la sécurité des aliments depuis l'entrée en vigueur de la « loi sur la sécurité sanitaire des aliments ». Les mesures comprennent l'amélioration du cadre législatif relatif à la sécurité sanitaire des aliments, l'exécution de contrôles approfondis en matière de sécurité sanitaire des aliments, l'accélération du développement et de la mise en œuvre de normes nationales pour la sécurité sanitaire des aliments, outre l'augmentation d'une participation active dans les activités du Codex. Le Vice-ministre a souligné que la Chine, en tant que pays hôte du CCFA et membre élu du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius continuerait de jouer un rôle actif dans la promotion de la sécurité sanitaire des aliments, le commerce et la coopération technique au niveau international.

### Répartition des compétences

4. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, règle II de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, tel que présenté dans le document CRD 1.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>1</sup>

5. Le Comité est convenu d'examiner la proposition de la délégation du Brésil d'inclure une nouvelle disposition relative au palmitate d'ascorbyle (SIN 304) dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CRD 18) au point 5 de l'ordre du jour. Avec cette modification, le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme son ordre du jour pour la session.

6. Le Comité est convenu d'établir des groupes de travail intrasession, ouverts à tous les membres et observateurs intéressés et travaillant en anglais uniquement, sur:

- l'approbation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour), présidé par l'Australie;
- le Système international de numérotation (SIN) pour les additifs alimentaires (Point 7 de l'ordre du jour), présidé par l'Iran; et
- la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (Point 9a de l'ordre du jour), présidé par le Canada.

7. Le Comité est convenu d'examiner les points de l'ordre du jour dans l'ordre suivant: 1, 2, 2a, 3, 8, 4b, 10, 5e, 5f, 5a, 5b, 5c, 5d, 4a, 6, 7, 9a, 9b et 11.

## QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

8. Le Comité a pris note de l'information présentée dans CX/FA 12/44/2 concernant les décisions et les discussions de la Commission, du Comité exécutif et des autres comités du Codex concernant ses travaux.

---

<sup>1</sup> CX/FA 12/44/1

<sup>2</sup> CX/FA 12/44/2; CRD 6 (Observations spontanées du Brésil, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, du Kenya et des Philippines)

9. En particulier, le Comité a fait part de ses observations et/ou décisions comme suit:

**Révocation/révision des: *Renseignements sur l'emploi des additifs alimentaires dans les aliments (CAC/MISC 1-1989) et des Directives pour l'évaluation de l'ingestion d'additifs alimentaires (CAC/GL 3-1989)***

10. Le Secrétariat a rappelé qu'à sa trente-quatrième session, la Commission avait demandé au Comité de considérer la nécessité de révoquer ou de réviser ces textes datant de 1989.

11. Le Comité est convenu de révoquer les *Renseignements sur l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments (CAC/MISC 1-1989)* vu que le contenu est déjà inclus dans la Préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)*.

12. Le Comité a été d'avis que les *Directives pour l'évaluation de l'ingestion d'additifs alimentaires (CAC/GL 3-1989)* contenaient une orientation utile permettant aux pays d'évaluer l'ingestion d'additifs alimentaires et qu'elles devraient être révisées en tenant compte des *principes et méthodes pour l'évaluation des risques dus aux produits chimiques dans les aliments* de la FAO et de l'OMS (EHC 240).

### **Conclusion**

13. Le Comité a recommandé à la Commission, à sa trente-cinquième session, de révoquer les *Renseignements sur l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments (CAC/MISC 1-1989)*. Il est par ailleurs convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Brésil et ouvert à tous les membres et observateurs intéressés et travaillant en anglais uniquement, pour préparer un descriptif de projet pour de nouveaux travaux portant sur la révision des *Directives pour l'évaluation de l'ingestion d'additifs alimentaires (CAC/GL 3-1989)* et contenant éventuellement les grandes lignes des directives révisées, pour examen à sa prochaine session.

### **PROJET DE PRINCIPES D'ANALYSE DES RISQUES APPLIQUÉS PAR LE CCFA (Point 2a de l'ordre du jour)<sup>3</sup>**

14. Le Comité a rappelé qu'à sa quarante-troisième session, il était convenu que des principes d'analyse des risques distincts pour le CCFA et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) seraient utiles pour permettre aux textes d'évoluer indépendamment selon les besoins de chaque Comité. Par conséquent, le Comité a demandé au Secrétariat du Codex de préparer un projet de principes d'analyse des risques appliqués par le CCFA, en supprimant toute référence au CCCF du document actuel des principes d'analyse de risques, pour examen à la présente session.

15. Le Comité a noté que le document, préparé avec la collaboration du Secrétariat du JECFA, n'était pas censé modifier les principes d'évaluation des risques du CCFA et contenait trois types d'amendements: (i) la suppression des références au CCCF et des paragraphes spécifiques au CCCF; (ii) des amendements de forme pour améliorer la lisibilité du texte; et (iii) des amendements de forme pour assurer la cohérence avec les autres textes Codex sur l'analyse des risques et avec les procédures actuelles du JECFA. Le Comité a noté que toute autre révision du texte sortait du champ d'application de ces travaux.

16. Le Comité a approuvé tous les amendements portant sur la suppression des références au CCCF et améliorant la lisibilité du texte, et a noté que les incohérences entre les versions espagnole et anglaise seraient éliminées.

17. Le Comité a examiné les autres amendements dans le détail comme suit:

#### **Section 1 – Champ d'application**

18. Le Comité n'a pas approuvé la proposition d'une délégation de supprimer la dernière phrase du paragraphe 1 parce que cela empêcherait le CCFA de demander l'avis des autres organes d'experts internationalement reconnus ou des consultations spéciales de la FAO/OMS sur les questions qui n'entrent pas dans le mandat du JECFA

---

<sup>3</sup> CX/FA 12/44/3 Rev; CRD 6 (Observations spontanées du Brésil, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, du Kenya et des Philippines)

### Section 3 – CCFA

19. Le Comité est convenu de remplacer la définition « temporaire » relative à l'évaluation de la sécurité sanitaire dans la note de bas de page par celle qui figure dans le glossaire FAO/OMS des *Principes et méthodes pour l'évaluation des risques dus aux produits chimiques dans les aliments* (EHC 240); et de maintenir le paragraphe 22<sup>4</sup>, car il tient compte des demandes du CCFA au JECFA de considérer des scénarios différents et qu'il est compatible avec les autres textes Codex sur l'analyse des risques.

20. Notant que l'évaluation des risques pourrait englober l'évaluation de la sécurité sanitaire, le Comité a approuvé la proposition de faire référence à « évaluation des risques » dans l'ensemble du texte.

### Conclusion

21. Le Comité est convenu de transmettre les *Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité sur les additifs alimentaires* (voir annexe II) à la trente-cinquième session de la Commission pour adoption et inclusion dans le Manuel de procédure, par le biais du Comité sur les principes généraux (CCGP).

### QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA SOIXANTE-QUATORZIÈME RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>

22. Les représentants de la FAO et de l'OMS, évoquant CX/FA 12/44/4 et CX/FA 12/44/4 Add.1, ont rendu compte au Comité des activités en matière d'avis scientifiques fournis au Codex et aux pays membres, y compris les résultats et les recommandations issus de la soixante-quatorzième réunion du JECFA (Rome, Italie, 14-23 juin 2011).

### Activités de la FAO et de l'OMS

23. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont rendu compte au Comité des récentes réalisations dans le domaine des avis scientifiques, notamment de la réunion mixte spéciale d'experts de la FAO et de l'OMS sur l'évaluation de l'exposition alimentaire due aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, qui s'est tenue conjointement à la soixante-quinzième réunion du JECFA sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (Rome, 8-17 novembre 2011). Le Comité a par ailleurs noté que l'orientation relative aux activités d'évaluation des risques en situations d'urgence, élaborée au cours d'un atelier mixte FAO/OMS (Rome, mars 2011) était maintenant disponible à <http://www.fao.org/docrep/014/ba0092e/ba0092e00.pdf>

24. Les représentants ont souligné l'importance de garantir des ressources financières adéquates pour les travaux de la FAO et de l'OMS sur les avis scientifiques et ont attiré l'attention sur l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA)<sup>6</sup> qui facilite la fourniture de ressources extrabudgétaires pour les activités relatives aux avis scientifiques aux membres de la FAO et de l'OMS. Le Comité a noté que la FAO et l'OMS ont élaboré ces orientations pour assurer qu'aucune influence indue ne s'exerce eu égard à certaines activités d'évaluation des risques.

### Soixante-quatorzième réunion du JECFA

25. Le Secrétariat mixte du JECFA a présenté les résultats de la soixante-quatorzième réunion du JECFA et a indiqué qu'outre les évaluations de la sécurité de 12 additifs alimentaires et les normes pour 32 additifs alimentaires, deux contaminants avaient aussi été évalués au cours de la réunion.

### Mesures à prendre suite aux modifications apportées au statut des doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations toxicologiques

26. Le Secrétariat mixte du JECFA a présenté les recommandations dans le tableau 1 de CX/FA 12/44/4 add.1 pour les additifs alimentaires évalués à la soixante-quatorzième réunion du JECFA.

---

<sup>4</sup> Paragraphe 19 dans l'annexe II de ce rapport

<sup>5</sup> CX/FA 12/44/4; CX/FA 12/44/4 add.1

<sup>6</sup> Personnes à contacter, à la FAO: Dominique Di Biase, [Dominique.DiBiase@fao.org](mailto:Dominique.DiBiase@fao.org); à l'OMS: Angelika Tritscher, [tritschera@who.int](mailto:tritschera@who.int)

*Additifs alimentaires contenant de l'aluminium (y compris les nouveaux additifs alimentaires, silicate d'aluminium et de potassium et les pigments nacrés à base de silicate d'aluminium et de potassium).*

27. Le Comité a noté que le JECFA avait établi une dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) de 2 mg/kg pour tous les additifs alimentaires contenant de l'aluminium. L'exposition alimentaire moyenne estimée pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium chez les adultes atteint la valeur de la DHTP et chez les enfants, elle pourrait dépasser la DHTP d'un maximum de deux fois sa valeur.

28. Le Comité a noté qu'à sa soixante-quatorzième réunion, le JECFA avait préparé de nouvelles normes provisoires pour neuf additifs alimentaires contenant de l'aluminium et était convenu de demander au groupe de travail intrasession sur le SIN d'attribuer un numéro de SIN aux pigments nacrés à base de silicate d'aluminium et de potassium.

*Benzoe tonkinensis*

29. Le Comité a été informé que les données disponibles étaient insuffisantes pour établir une dose journalière admissible (DJA) en raison de la variabilité de la composition et de la caractérisation inadéquate du matériau analysé. Le Comité a encouragé la soumission des données requises pour finaliser les normes et caractériser le matériau analysé.

*Ester glycérique de gomme-résine (GEGR) (SIN 445(i)); Ester glycérique de colophane d'huile de pin (GETOR) (SIN 445(ii)); et Ester glycérique de résine de bois (GEWR) (SIN 445(iii))*

30. Le Comité a été informé que le JECFA avait retiré la DJA de groupe pour le GEGR et le GEWR et qu'il a établi une DJA de groupe provisoire de 0-12,5 mg/kg de poids corporel, sous réserve de la soumission des études sur la toxicité du GEGR, ainsi que des informations supplémentaires sur la composition du GEWR issu de *Pinus elliottii*. La DJA de groupe provisoire serait retirée si les informations requises ne sont pas soumises avant fin 2012. Le JECFA n'a pas pu terminer l'évaluation de GETOR car des données supplémentaires sont nécessaires pour caractériser le GETOR dans le commerce. Le JECFA a noté que les informations devraient être soumises avant fin 2012. Le Comité a encouragé la soumission des données requises pour établir une DJA (ou une DJA de groupe) pour les trois substances et des informations pour caractériser les matériaux analysés et les données aux fins des normes.

*Acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée (SIN 423)*

31. Le Secrétariat mixte du JECFA a informé le Comité que le JECFA avait à nouveau reporté l'évaluation de l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée sous réserve de la soumission des données, à fournir avant fin 2013; la DJA provisoire existante « non spécifiée » a été retenue. Le Comité a encouragé la soumission des informations requises pour mener l'évaluation et caractériser l'identité du matériau analysé.

*Polydiméthylsiloxane (SIN 900a)*

32. Le Comité a été informé que le JECFA avait retiré la DJA provisoire de 0-0,8 mg/kg de poids corporel par jour et rétabli la DJA de 0-1,5 mg/kg de poids corporel établie à sa dix-huitième réunion.

*Ponceau 4R (SIN 124)*

33. Le Comité a noté que le JECFA avait conclu que les nouvelles données sur le ponceau 4R ne justifiaient pas le besoin de réviser la DJA existante de 0-4 mg/kg de poids corporel et que l'exposition alimentaire ne présentait aucun risque pour la santé. Aucune mesure n'a été à prendre par le CCFA.

*Pullulane (SIN 1204)*

34. Le Comité a été informé que l'exposition alimentaire au pullulane en tant que fibre alimentaire pouvait atteindre 1g/kg de poids corporel par jour chez les enfants et 0,4 g/kg de poids corporel par jour chez les adultes et que les effets gastro-intestinaux observés chez les humains devraient être pris en compte lors de l'examen des niveaux d'emploi appropriés. Le Secrétariat mixte du JECFA a souligné que le JECFA avait évalué l'innocuité et non l'efficacité du pullulane utilisé en tant que fibre alimentaire; et avait maintenu la DJA « non spécifiée » établie antérieurement pour les emplois en tant qu'additif alimentaire. Aucune mesure n'est à prendre par le CCFA.

*Pullulanase de Bacillus deramificans exprimée en Bacillus licheniformis*

35. Le Comité a été informé que le JECFA avait établi une DJA « non spécifiée » pour le pullulanase de *B. deramificans* exprimé en *B. licheniformis* quand il est utilisé dans les applications spécifiées et conformes aux bonnes pratiques de fabrication. Le Comité a recommandé d'ajouter le pullulanase de *B. deramificans* exprimé en *B. licheniformis* à la base de données des auxiliaires technologiques quand elle serait disponible (voir point 10 de l'ordre du jour).

*Jaune de quinoline (SIN 104)*

36. Le Comité a été informé que le JECFA avait établi une DJA provisoire de 0-5 mg/kg de poids corporel, sous réserve de la soumission des études toxicologiques requises avant fin 2013, et avait retiré la DJA établie antérieurement de 0-10 mg/kg de poids corporel. Des informations supplémentaires sur la composition du produit dans le commerce étaient nécessaires, notamment concernant l'identité et la pureté de la forme non méthylatée du jaune de quinoline. Le Comité a encouragé la soumission des informations demandées et des informations pour caractériser le produit dans le commerce.

*Jaune soleil FCF (SIN 110)*

37. Le Comité a été informé que le JECFA avait établi une DJA de 0-4 mg/kg de poids corporel et qu'il avait retiré la DJA précédente de 0-2,5 mg/kg de poids corporel. Il a par ailleurs noté que le JECFA avait conclu que l'exposition alimentaire au jaune soleil FCF ne présentait aucun risque pour la santé.

**Conclusion**

38. Les recommandations finales concernant les mesures à prendre suite aux modifications du statut des doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations toxicologiques sont résumées dans l'annexe III.

**CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

39. La délégation d'Australie, en tant que présidente, a présenté le rapport du groupe de travail intrasession sur les confirmations (CRD 3).

40. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail comme suit.

**Trente-et-unième session du Comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP)***Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011)*

41. Le Comité a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme, telles que modifiées par le groupe de travail, à l'exception de la disposition relative aux tartrates, qui devrait inclure une limite maximale numérique, vu que ces additifs ont une DJA numérique. Le Comité a recommandé au CCFFP de considérer la limite maximale de 200 mg/kg (en tant qu'acide tartrique) qui fait l'objet d'un examen pour la catégorie d'aliments 12.6.4 « Sauces claires (par exemple la sauce de poisson) » dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA).

42. Les délégations de l'Union européenne et de la Norvège ont exprimé leurs réserves quant aux dispositions relatives au caramel III – caramel à l'ammoniaque (SIN 150c) et caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal (SIN 150d) pour des raisons de sécurité sanitaire.

43. Le Comité a encouragé le CCFFP et les autres comités de produits à établir une référence croisée avec la NGAA dans leurs normes et à joindre à leurs propositions de confirmation des justifications technologiques pour faciliter la confirmation et éviter les incompatibilités avec la NGAA. Le Comité a encouragé toutes les délégations à jouer un rôle actif dans la promotion d'une meilleure compréhension de la NGAA et d'une meilleure communication entre les comités de produits et le CCFA.

---

<sup>7</sup> CX/FA 12/44/4; CRD 3 (Rapport du groupe de travail intrasession sur les confirmations); CRD 7 (Observations spontanées du Brésil, de la Chine, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Indonésie, du Kenya et de la Thaïlande); CRD 22 (Observations du Ghana)

**Sixième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA)**

*Norme régionale pour halwa tehenia (Proche-Orient) (CODEX STAN 390-2011)*

44. Le Comité a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme régionale, telles que proposées par le CCNEA.

**Trente-troisième session du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)**

*Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981)*

45. Le Comité a confirmé les dispositions relatives aux phosphates de sodium et de potassium dans la norme, telles que modifiées par le groupe de travail intrasession. Le Comité a noté que la disposition confirmée pour les phosphates de sodium et de potassium est de 45 mg/100 ml, en tant que phosphore.

**Conclusion**

46. Le statut de la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires est présenté dans l'annexe IV.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES POUR LES PRODUITS CARNÉS SUR LES DISPOSITIONS CONCERNÉES DE LA NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

47. Le Comité a rappelé que la question de l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes pour les produits carnés sur les catégories d'aliments pertinentes de la NGAA a été débattue lors de sa quarante-deuxième session suite à la demande de la Commission de réviser la liste des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans ces normes. Sur la base des conclusions d'un groupe de travail électronique, le Comité, à sa quarante-troisième session, avait globalement soutenu l'approche par l'arbre de décision comme moyen d'atteindre progressivement l'objectif de faire de la NGAA l'unique référence Codex pour les additifs alimentaires tout en s'assurant que les additifs alimentaires sont technologiquement justifiés et fiables à l'emploi. La quarante-troisième session avait établi un nouveau groupe de travail électronique pour poursuivre l'activité sur l'approche par l'arbre de décision y compris sur une proposition pour la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires des cinq normes pour la viande transformée.

48. La délégation de l'Australie, en tant que présidente du groupe de travail, a présenté le rapport contenu dans CX/FA 12/44/6 et a signalé que l'approche de compromis proposée par le groupe de travail reconnaît qu'il y a dans les normes de produits des raisons techniques légitimes d'inclure un nombre réduit de dispositions relatives aux additifs mais reconnaît également que, là où c'est possible, les dispositions pertinentes de la NGAA devraient être utilisées par défaut.

49. Le groupe de travail a proposé d'inclure certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les produits couverts par les normes Codex au moyen de notes de bas de page dans la NGAA. Les notes seraient ajoutées aux endroits appropriés pour autoriser ou non certains additifs alimentaires dans le produit concerné. Les dispositions relatives à cet additif alimentaire dans les normes de produits pourraient alors être retirées et remplacées par une référence générale à la NGAA tel que prescrit dans le Manuel de procédure du Codex.

50. Il y a eu un consensus général dans le groupe de travail sur le fait qu'il n'est pas approprié d'autoriser automatiquement l'addition de tous les additifs alimentaires du tableau 3 aux normes de produits. Deux options ont été proposées: (i) autoriser tous les additifs alimentaires du tableau 3 actuellement répertoriés dans la norme de produits à être ajoutés aux BPF (à moins d'avoir établi qu'il est technologiquement justifié de restreindre leur emploi dans le produit) par le biais de la NGAA; et (ii) autoriser tous les additifs alimentaires du tableau 3 dans les catégories fonctionnelles définies dans la norme de produits à être utilisés.

---

<sup>8</sup> CX/FA 12/44/6; CRD 8 (Observations spontanées de l'Union européenne, de l'Inde, du Mali et de la Thaïlande); CRD 22 (Observations du Ghana)

51. Le groupe de travail a appliqué l'approche révisée de l'arbre de décision aux cinq normes relatives aux produits carnés et a formulé les propositions de modifications nécessaires dans la NGAA.

## Discussion

### *Arbre de décision*

52. Certaines réserves ont été exprimées concernant l'approche proposée qui pourrait conduire à une prolifération de notes. Toutefois, la délégation de l'Australie a expliqué que cette approche pourrait également conduire à la suppression d'un certain nombre de notes destinées à préserver l'identité de certaines normes de produits et à la réduction de l'utilisation de la note 161 (*voir* point 5f de l'ordre du jour).

53. La délégation de l'Inde a proposé d'inclure une nouvelle case dans l'arbre de décision (entre les cases B et C) pour couvrir le cas où une catégorie d'aliments de la NGAA contient des additifs alimentaires qui ne sont pas autorisés dans la norme de produits (*voir* CRD 8). L'objectif de la nouvelle case est d'envisager l'inclusion de la note de bas de page pertinente (qui exclue l'additif alimentaire pour ce produit) uniquement après avoir contrôlé si l'emploi de l'additif alimentaire dans ce produit était justifié. Le Comité a globalement soutenu la proposition; toutefois, il a été d'avis d'inclure la case au moment de la finalisation de l'arbre de décision sur la base d'une expérience plus longue de son application.

54. La délégation de l'Union européenne a proposé d'inclure une déclaration permettant une certaine souplesse d'utilisation de l'arbre de décision, en particulier lors de l'examen des entrées au cas par cas quand il est apparu évident qu'en adhérant à l'approche générale, le résultat obtenu ne serait ni en adéquation avec les intentions du comité de produits ni en adéquation avec les principes généraux pour les entrées dans la NGAA (*voir* CRD 8). Elle a également proposé certaines modifications des termes employés dans les cases de l'arbre de décision pour l'adapter à la terminologie utilisée dans la NGAA et a proposé la correction des directions des flèches de la case H vers les cases I et J. Elle a aussi proposé que dans le cas où une disposition relative à un additif alimentaire est contenue dans la norme de produits mais pas dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA, le processus de l'inclusion de la disposition relative à l'additif alimentaire dans la NGAA soit engagé. Le Comité a souscrit à ces modifications.

55. Le Comité se rallie à l'opinion du groupe de travail à savoir qu'il n'est pas approprié d'autoriser automatiquement l'addition de tous les additifs alimentaires du tableau 3 aux normes de produits et a soutenu l'option 1, qui prévoit que tous les additifs alimentaires du tableau 3 actuellement répertoriés dans une norme de produit soient ajoutés aux BPF par le biais de la NGAA à moins d'avoir établi qu'il est technologiquement justifié de restreindre leur emploi dans le produit (case I).

### *Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des cinq normes pour les produits carnés sur la NGAA*

56. Le Comité a examiné la proposition du groupe de travail électronique, telle que présentée dans l'annexe de CX/FA 12/44/6.

57. Le Comité a souscrit globalement aux amendements des dispositions concernées des catégories d'aliments de la NGAA mais a réalisé que davantage de travail était nécessaire en particulier sur les additifs alimentaires du tableau 3 et que les sections sur les additifs alimentaires des cinq normes pour les produits carnés avaient besoin d'être révisées pour fournir une référence générale à la NGAA et aux dispositions relatives aux aromatisants, tel que recommandé dans le Manuel de procédure.

## Conclusion

58. Le Comité est convenu que l'arbre de décision, tel que présenté dans l'annexe V, serait utilisé comme outil par le CCFA pour procéder à l'alignement des normes de produits sur la NGAA.

59. Le Comité est convenu de continuer à tester l'arbre de décision sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des autres normes de produits et a établi un groupe de travail électronique dirigé par l'Australie, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant uniquement en anglais afin de (i) finaliser l'application de l'approche par l'arbre de décision aux cinq normes pour les produits carnés et formuler les propositions correspondantes d'amendement de la NGAA et des normes de produits; (ii) appliquer l'approche par l'arbre de décision à la *norme Codex pour les bouillons et les consommés* (CODEX STAN 117-1981), ainsi qu'aux normes concernant les produits à base de chocolat et de cacao: *Norme pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981), *Norme pour le chocolat* (CODEX STAN 87-1981), *Norme*

pour les cacao en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981) et Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (CODEX STAN 141-1983) et préparer les propositions correspondantes d'amendement de la NGAA et des normes de produits; et (iii) continuer d'améliorer l'arbre de décision en prenant en compte l'expérience acquise en l'appliquant ainsi que la proposition de l'Inde.

**PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES EN ATTENTE ET QUESTIONS CONNEXES DE LA NGAA (Point 5a de l'ordre du jour)<sup>9</sup>; OBSERVATIONS ET INFORMATIONS SUR PLUSIEURS ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5b de l'ordre du jour)<sup>10</sup>; PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (DISPOSITIONS DES TABLEAUX 1 ET 2 RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES INSCRITS DANS LE TABLEAU 3 DONT LA FONCTION EST « RÉGULATEUR DE L'ACIDITÉ » OU « ÉMULSIFIANT, STABILISANT, ÉPAISSISSANT » (Point 5c de l'ordre du jour)<sup>11</sup>; DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENANT DE L'ALUMINIUM DE LA NGAA (Point 5d de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

60. La délégation des États-Unis d'Amérique, en tant que présidente, a présenté le rapport du groupe de travail de pré-session sur la NGAA, tel que présenté dans le document CRD 2.

61. Le groupe de travail a fait des recommandations sur:

- le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires en attente et les questions connexes qui n'avaient pas été examinées à la quarante-troisième session du Comité en raison de contraintes de temps, qui ont été compilées dans CX/FA 12/44/7 (Point 5a de l'ordre du jour);
- les réponses à CL 2011/4-FA, partie B (points 9-11) et à CL 2011/17-FA concernant les dispositions relatives aux caroténoïdes dans la catégorie d'aliments 02.1.2 « Matières grasses et huiles végétales », qui ont été compilées dans CX/FA 12/44/8 (Point 5b de l'ordre du jour); et
- l'approche horizontale proposée pour l'examen des « régulateurs de l'acidité » inscrits dans le tableau 3 de la NGAA qui a été présentée dans CX/FA 12/44/9 add.1 (Point 5c de l'ordre du jour);

62. Faute de temps, le groupe de travail n'a pas pu épuiser son ordre du jour qui comprenait aussi: (i) l'approche horizontale proposée pour les « émulsifiants, stabilisants et épaississants » inscrits dans le tableau 3 (CX/FA 12/44/9 add.1) (Point 5c de l'ordre du jour); (ii) le projet et l'avant-projet des dispositions dans le tableau 1 et le tableau 2 de la NGAA pour les « régulateurs de l'acidité » et pour les « émulsifiants, les stabilisants, et les épaississants », inscrits dans le tableau 3 de la NGAA (CX/FA 12/44/9), et les observations soumises à l'étape 3 et l'étape 6, compilées dans CX/FA 12/44/9 add.2 et les documents CRD pertinents (Point 5c de l'ordre du jour); et (iii) les dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium (CX/FA11/43/10; CX/FA12/44/10 add.1) ainsi que les observations pertinentes (Point 5d de l'ordre du jour).

63. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail et a pris les décisions et formulé les observations suivantes:

<sup>9</sup> CX/FA 12/44/7; CRD 2 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA); CRD 9 (Observations du Brésil, de la Chine, du Costa Rica, de l'Union européenne, de l'Inde, du Kenya, des Philippines, de la République de la Corée, FIVS, IADSA; IFU, NATCOL et l'OIV); CRD 20 (Observations de l'Indonésie); CRD 21 (Observations du Japon); CRD 23 (Observations de la Malaisie); CRD 24 (Observations du Paraguay).

<sup>10</sup> REP11/FA annexes. IV et VII; CX/FA 12/44/8; CRD 10 (Observations de la Chine et de l'Union européenne); CRD 20 (Observations de l'Indonésie); CRD 23 (Observations de la Malaisie)

<sup>11</sup> CX/FA 12/44/9; CX/FA 12/44/9 add.1; CX/FA 12/44/9/add.2; CRD 11 (Observations de la Chine, de l'Union européenne, de l'Inde, du Japon, de FIVS, ICGMA, IFACX et SSMO)

<sup>12</sup> CX/FA 12/44/10; CX/FA 12/44/10 add.1; CRD 12 (Observations de la Chine, de la Colombie, de l'Inde, du Kenya et de la Thaïlande)

## **Questions connexes au point 5a de l'ordre du jour**

### **Recommandation 1 - Adoption: Tableaux 1 et 2**

64. Les délégations de l'Union européenne et de la Norvège ont exprimé leur réserve générale à l'égard des dispositions pour le caramel III – caramel à l'ammoniacque (SIN 150c) et caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal (SIN 150d) pour des raisons de sécurité sanitaire. La délégation de l'Union européenne a également exprimé sa réserve générale à l'égard de l'emploi des colorants dans les catégories d'aliments pour les produits de confiserie à base de cacao par crainte d'induire les consommateurs en erreur.

(i) *Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique* (SIN 442)

65. Le Comité a modifié la note P en remplaçant « formulation » par « fermentation ».

(ii) *Caramel III – Caramel à l'ammoniacque* (SIN 150c)

66. Le Comité a noté que les dispositions proposées pour le caramel III étaient des révisions des dispositions adoptées visant à remplacer les niveaux actuels des BPF par des niveaux numériques.

(iii) *Para-hydroxybenzoates* (SIN 214, 218)

67. Plusieurs délégations ont exprimé leur inquiétude par rapport à la disposition relative aux para-hydroxybenzoates dans la catégorie d'aliments 04.1.2.5 « Confitures, gelées et marmelades » qui pourrait être incompatible avec la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CODEX STAN 296-2009). Il a été noté que la catégorie d'aliments 04.1.2.5 n'avait pas une correspondance univoque avec CODEX STAN 296-2009 et qu'elle contenait aussi des aliments non standardisés comme les produits à teneur réduite en sucre. Le Comité a par ailleurs noté que l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur la NGAA serait abordé séparément.

68. La délégation de l'Union européenne a exprimé sa réserve concernant l'adoption de cette disposition qui, selon elle, n'était pas technologiquement justifiée autre que dans les versions à teneur réduite en sucres dans cette catégorie d'aliments.

(iv) *Phosphates*

69. Le Comité a retiré la note K « Sauf le lait de vache » associée à la catégorie d'aliments 01.1.1 « Lait et babeurre (nature) » notant que les phosphates étaient aussi utilisés dans le lait de vache UHT et stérilisé. Une délégation a noté que l'inclusion des additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 01.1.1 n'était pas conforme à la définition du lait dans la *Norme générale pour l'emploi des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999) qui n'autorise aucune « addition à celui-ci ». Le Secrétariat du Codex a clarifié que cette définition n'inclut aucune référence au traitement du lait.

(iv) *Sorbates* (SIN 200-204)

70. La délégation de l'Union européenne a exprimé sa réserve concernant l'emploi des sorbates dans la catégorie d'aliments 04.1.2.5 « Confitures, gelées et marmelades » car, selon elle, il n'était pas technologiquement justifié autre que dans la version à teneur réduite en sucres dans cette catégorie d'aliments.

### **Recommandations 2 et 3 – Interruption des travaux et révocation**

71. Le Comité a approuvé les recommandations du groupe de travail concernant l'interruption et la révocation.

### **Recommandation 4 - Distribution pour observations**

72. Le Comité n'a pas approuvé cette recommandation qui se rapporte à deux dispositions pour les phosphates mais il est convenu de:

- réviser la disposition dans la catégorie d'aliments 01.3.2 « Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé » à une limite maximale de 13000 mg/kg et de la transmettre pour adoption à l'étape 8; et
- interrompre les travaux sur la disposition dans la catégorie d'aliments 09.2.5 « Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes ».

**Recommandation 5 – Nouvelles dispositions pour distribution pour observations à l'étape 3**

73. Le Comité a approuvé cette recommandation et a rappelé que les deux nouvelles dispositions pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) étaient en réponse à une demande spécifique pour de nouveaux emplois d'édulcorants intensifs.

**Recommandation 6 - Adoption: Tableau 3**

74. Le Comité a approuvé la recommandation concernant l'adoption de l'avant-projet des dispositions pour les lycopènes (SIN160d (i) (ii) (iii)) et le sulfate d'hydrogène de sodium (SIN 514 (ii)) dans le tableau 3.

**Recommandations 7, 8 et 9 - Nisine (SIN 234)**

75. Le Comité a noté que le groupe de travail s'est inquiété de savoir si la dose journalière acceptable (DJA) du JECFA pour la nisine (33,000 unités/kg de poids corporel) avait été calculée correctement. Le groupe de travail s'est interrogé sur le calcul présenté dans la note 28 actuelle « conversion de la DJA : si une préparation type contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 unités/kg de poids corporel devient alors: [(33 000 unités/kg de poids corporel) x (0,025 µg/unité) x (1 mg/1 000 µg)] = 0,825 mg/kg de poids corporel » et a noté que la conversion était nécessaire pour faire correspondre la DJA à l'exposition résultant des niveaux d'emploi maximaux, exprimés en mg de nisine/ kg d'aliments. Le groupe de travail a reporté la discussion sur la révision de la note 28 dans l'attente de recevoir les éclaircissements du JECFA.

76. Le Secrétariat mixte du JECFA a informé le Comité que la DJA pour la nisine était calculée en unités/kg de poids corporel conformément à la publication de 1949, dans laquelle l'unité de l'activité antibiotique a été définie comme la quantité qui « n'inhiberait que la croissance de l'organisme d'essai, *Streptococcus agalactae*, dans 1 ml de bouillon (test Ai) ». L'activité spécifique étant de 1300 unités/mg de préparation de nisine. Ce n'est pas identique, bien que similaire, aux unités internationales actuellement utilisées, définies en tant que quantité de nisine requise pour inhiber une cellule de *Streptococcus agalactae* dans 1 ml de bouillon (avec de la nisine pure ayant une activité d'environ 40000 IU/mg). Le Comité a en outre noté que l'évaluation des risques menée par le JECFA était fondée sur les études réalisées à l'aide de préparations de nisine et que la DJA était calculée sur la base de l'activité de la préparation et en utilisant l'étude de Tramer et Fowler, 1964, comme étude de base. Jusqu'à quel point la préparation utilisée avait le même degré de pureté que les préparations utilisées aujourd'hui n'est pas clair. Par conséquent, l'activité spécifique aurait pu être inférieure, si la préparation utilisée dans les études antérieures était d'une pureté inférieure. Il a également été noté que dans les normes préparées par la soixante-et-onzième session du JECFA, nisine et préparation de nisine étaient considérés comme synonymes.

77. Concernant la recommandation 7, selon laquelle le Secrétariat du JECFA est chargé de vérifier le calcul de la DJA pour la nisine; clarifier la base de la DJA pour la nisine; et montrer le calcul de la conversion de la DJA en mg de nisine/kg de poids corporel, le Secrétariat mixte du JECFA a répondu qu'il n'était pas certain à ce stade de pouvoir fournir ces réponses au Comité et que si la réponse ne pouvait pas être fournie, il serait peut-être nécessaire que le JECFA réévalue la substance.

78. Notant la possibilité de fournir au JECFA un ensemble de données pour la réévaluation de la nisine, le Comité est convenu d'approuver la recommandation 7 et de considérer l'inclusion de la nisine dans la liste prioritaire (voir point 9a de l'ordre du jour).

79. Compte tenu de la question non résolue relative à la conversion de la DJA en mg de nisine/kg de poids corporel, le Comité n'a pas souscrit au fait d'associer une nouvelle note « en tant que nisine » à toutes les dispositions adoptées pour la nisine dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA (Recommandation 8).

80. Malgré l'interruption de ses travaux sur la nisine dans la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, y compris la volaille et le gibier », le Comité est convenu de demander des propositions spécifiques sur l'emploi de la nisine dans les sous-catégories de 08.0 qui devraient être fournies conformément à la *Procédure pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires* (Manuel de procédure du Codex) pour examen lors de sa prochaine session (Recommandation 9).

### **Recommandation 10 – Dispositions sur le sel d’aspartame-acésulfame (SIN 962)**

81. Le Comité a noté que le groupe de travail a reporté la discussion sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires associées à la note 161, dans l’attente du résultat de la discussion du point 5f de l’ordre du jour. Les dispositions pertinentes, produit de quatre années de travail du Comité, avaient été compilées dans l’annexe 1 (partie IV) du document CRD 2.

82. Le Comité n’a pas soutenu la recommandation 10.

### **Recommandation 11 – Dispositions relatives au potassium d’acésulfame (SIN 950) et à l’aspartame (SIN 951)**

83. Le Comité est convenu que les États-Unis d’Amérique aborderaient la question de l’application de la note 188 « Ne doit pas dépasser la concentration maximale d’utilisation pour l’acésulfame potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d’aspartame-acésulfame (SIN 962) » aux dispositions relatives à l’acésulfame de potassium, et de la note 191 « Ne doit pas dépasser la concentration maximale d’utilisation pour l’aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d’aspartame-acésulfame (SIN 962) » aux dispositions relatives à l’aspartame (*voir par.* 134).

### **Autres**

84. Le Comité a noté qu’aucune proposition n’avait été présentée en réponse à la demande d’informations sur de nouveaux emplois pour la cyclotétragluucose (SIN 1504(i)) et le sirop de cyclotétragluucose (1504(ii)). Le Comité a également noté que le groupe de travail n’avait pas examiné les autres propositions de nouveaux emplois soumis en réponse à des demandes spécifiques pour: les esters d’arginate d’éthyle laurique (SIN 243), les lycopènes (SIN 160d (i,ii,iii)); les oligoesters de sucrose de type I et type II (SIN 473a) et les glucosides de stéviol (SIN 960) qui ont été compilées dans l’annexe 7 du document CRD 2.

85. Le Comité est convenu d’introduire dans la NGAA toutes les dispositions à l’étape 4; ces dispositions seraient distribuées pour observations à l’étape 3 et examinées par le Comité à une étape ultérieure (*voir annexe IX, partie B*).

86. Le Comité a examiné la nécessité d’établir un procédé pour l’examen d’un certain nombre de propositions spontanées relatives à de « nouvelles entrées » dans la NGAA et a rappelé que la *Procédure pour examen de l’entrée et révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires*, contenait les détails de l’information à soumettre en appui des demandes spécifiques de dispositions nouvelles et révisées de la NGAA

87. Le Comité est convenu de publier une lettre circulaire jointe au rapport de cette session, demandant des propositions de « nouvelles entrées » ou de révisions dans la NGAA à soumettre conformément à la *Procédure* indiquée ci-dessus. Pour faciliter leur examen par le Comité, les propositions seraient examinées par un groupe de travail électronique (*voir par.* 134) qui les compilerait dans un document comprenant un résumé des informations en appui de la proposition. Le Comité a noté que la délégation du Brésil soumettrait la demande dans le document CRD 18 (*voir par.* 5) en réponse à cette lettre circulaire

88. Pour faciliter la tâche du groupe de travail électronique, le Comité est convenu d’examiner uniquement les propositions soumises avant la date butoir fixée (approximativement cinq mois avant la session du Comité). Le Comité a également noté que ce procédé n’autoriserait que l’entrée des dispositions, en tant qu’avant-projets, dans la NGAA mais qu’en raison du retard actuel dans les travaux, il serait difficile de prévoir quand ces avant-projets de dispositions seraient examinés pour adoption.

### **Questions connexes au point 5b de l’ordre du jour**

89. Le Comité a rappelé que le groupe de travail avait examiné les informations soumises en réponse à un certain nombre de demandes d’observations formulées à sa quarante-troisième session concernant: (i) les dispositions relatives à l’érythrosine (SIN 127), les esters éthylique d’arginate laurique (SIN 243), les glucosides de stéviol (SIN 960) et les sulfites (SIN 220-228, 539) dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; (ii) les dispositions spécifiques relatives au glucoside de stéviol dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; (iii) l’avant-projet de disposition relative à la gomme cassia (SIN 427) dans le tableau 3 de la NGAA; (iv) les propositions sur les emplois et niveaux d’emploi pour la gomme cassia (SIN 427) dans les catégories d’aliments répertoriées dans l’annexe du tableau 3; et (v) l’information soumise en réponse à la demande

d'examen ultérieur du projet de disposition relatif à l'emploi des caroténoïdes (SIN 160a (i, iii), 160e, 160f) dans la catégorie d'aliments 02.1.2 « Matières grasses et huiles végétales » .

90. Le Comité a approuvé les recommandations:

- d'adopter les dispositions relatives à l'érythrosine (SIN 127) dans la catégorie d'aliments 08.3 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée »; les glucosides de stéviol (SIN 960) dans la catégorie d'aliments 05.2 « Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4.) »; et les sulfites (SIN 220-228, 539) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.8 « Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les coulis, les nappages à base de fruits et le lait de coco »; et
- d'interrompre un certain nombre de dispositions relatives aux esters d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243).

### **Recommandation 12 - Adoption: Tableau 3**

91. Le Comité a approuvé la recommandation d'adopter l'avant-projet de la disposition du tableau 3 relative à la gomme cassia (SIN 427).

92. Le Comité a noté que le groupe de travail avait reporté la discussion sur: (i) les dispositions relatives aux additifs alimentaires associées à la note 161, dans l'attente du résultat de la discussion du point 5f de l'ordre du jour (compilées dans l'annexe 1 partie IV du document CRD 2); (ii) les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris », dans l'attente du résultat de la discussion du point 4b de l'ordre du jour (compilées dans l'annexe 1 partie II du document CRD 2); et les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01-15 », dans l'attente du résultat de la discussion du point 5e de l'ordre du jour (compilées dans l'annexe 1 partie I du document CRD 2).

### **Autres**

93. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-quatrième session, la Commission avait renvoyé la disposition relative aux caroténoïdes dans la catégorie d'aliments 02.1.2 « Matières grasses et huiles végétales » au Comité pour examen ultérieur et que le groupe de travail n'avait pas pu trouver de note appropriée pour aligner la disposition sur la *Norme pour les matières grasses et huiles comestibles non couvertes par les normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981). Le Comité a souscrit à la proposition de la délégation de la Malaisie dans le document CRD 23 de remplacer la limite maximale dans le projet de disposition par: 25 mg/kg, seul ou en association, avec une nouvelle note « Utilisation dans les graisses végétales qui sont conformes à la *Norme pour les matières grasses et huiles comestibles non couvertes par les normes individuelles* » seulement (CODEX STAN 19-1981), seul ou en association » et de transmettre la disposition révisée à la Commission pour adoption.

### **Questions connexes au Point 5c de l'ordre du jour**

94. La délégation des États-Unis d'Amérique a présenté l'examen du groupe de travail sur l'approche horizontale proposée pour l'examen des dispositions dans les tableaux 1 et 2 des additifs alimentaires inscrits dans le tableau 3 avec la fonction « régulateurs de l'acidité ». Le groupe de travail avait tenté de classer les catégories d'aliments dans l'annexe du tableau 3, en trois groupes: celles où les régulateurs de l'acidité sont: (i) acceptables et technologiquement justifiés; (ii) non justifiés; et (iii) devraient être examinés au cas par cas. Le résultat de l'examen a été présenté dans l'annexe 8 du document CRD 2.

95. La délégation a en outre noté que l'approche horizontale était complexe parce que le système de catégorie des aliments était hiérarchique et que beaucoup d'additifs alimentaires « régulateurs de l'acidité » ont d'autres fonctions technologiques. Toutefois pour commencer à appliquer l'approche horizontale, elle a proposé d'adopter les travaux sur les dispositions des tableaux 1 et 2 des catégories d'aliments dans lesquelles les « régulateurs de l'acidité » étaient acceptables et technologiquement justifiés et d'interrompre les travaux dans celles où « les régulateurs de l'acidité » n'étaient pas justifiés.

96. Les délégations ont signalé les difficultés éventuelles de l'application de l'approche horizontale à savoir: pour les catégories d'aliments contenant des produits dans lesquels les additifs alimentaires ont

différentes fonctions ou lorsque l'emploi des additifs alimentaires a été limité à certains des produits dans la même catégorie d'aliments, tels que les laits reconstitués et recombinaés.

97. Le Comité a souscrit globalement à l'approche horizontale en tant qu'outil pour faire avancer la NGAA. Toutefois, beaucoup de délégations sont d'avis que l'outil exige encore davantage de réflexion et d'affinement avant d'être utilisé. Le Comité, par conséquent, est convenu de:

- interrompre les travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 inscrits dans le tableau 3 dont la fonction est « régulateurs de l'acidité » dans les catégories d'aliments où leur emploi est « non justifié », à savoir les catégories d'aliments 01.1.1.1 « Lait (nature) »; 0.1.2.1 « Lait fermentés (nature) »; 04.1.1. « Fruits frais »; 04.1.1.2 « Fruits frais traités en surface »; 04.2.1.3 « Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines »; 9.1.1 « Poisson frais »; et 10.1 « Œufs frais »<sup>13</sup>; et
- ne pas prendre de mesure sur les autres dispositions des tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires inscrits dans le tableau 3 avec la fonction « régulateurs de l'acidité » à la présente session.

98. Le Comité est convenu que le groupe de travail électronique (*voir* par. 133) continuerait à travailler sur l'application de l'approche horizontale aux dispositions dans les tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires inscrits dans le tableau 3 avec la fonction « régulateurs de l'acidité » et à affiner davantage l'approche horizontale pour l'examen des additifs alimentaires dont la fonction est « émulsifiant, stabilisant et épaississant » pour examen à la prochaine session.

#### **Questions connexes au Point 5d de l'ordre du jour**

99. La délégation du Brésil, en tant que présidente, a présenté le rapport du groupe de travail électronique sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (CX/FA 12/44/10 et CX/FA 12/44/10 Add.1), qui n'avaient pas été examinées par le groupe de travail classique en raison de contraintes de temps. Ils ont expliqué que les travaux avaient pour but de réduire les niveaux d'emploi et les emplois des additifs alimentaires contenant de l'aluminium par suite des recommandations du JECFA et de la DHTP révisée.

100. La délégation a expliqué l'approche utilisée pour formuler les recommandations du groupe de travail qui n'ont pas toutes recueilli un consensus dans le groupe de travail et qui ont été présentées au Comité pour discussion ultérieure. La délégation a noté que davantage de travail était nécessaire afin de trouver des alternatives appropriées pour inciter l'industrie alimentaire à remplacer les additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Il a été noté que l'industrie alimentaire utilise les additifs alimentaires sur la base de la législation nationale et que les alternatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium nécessitaient également des modifications dans les législations nationales.

101. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail comme suit:

#### **Recommandations 1-3**

102. Le Comité est convenu:

- que seules des limites maximales numériques devraient être établies pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium; les limites maximales seraient exprimées « en tant que base d'aluminium » et contiendrait la note 6 « En tant qu'aluminium » comme il se doit;
- que la conversion devrait prendre le pourcentage moyen d'aluminium parmi les formules moléculaires lorsque plus d'une formule moléculaire a été identifiée pour un additif alimentaire contenant de l'aluminium; et
- de réviser dans la note 174 de la NGAA le nom du « silicate d'aluminium sodium » (SIN 554) en « aluminosilicate de sodium » par souci de cohérence avec *Noms de catégories et le système de numérotation internationale des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) ainsi que les normes du JECFA.

---

<sup>13</sup> Ces dispositions sont contenues dans l'annexe VIII

### Recommandations 4-7

103. Le Comité a noté que ces recommandations étaient pour: adoption (Recommandation 4); discussion ultérieure (Recommandation 5); distribution pour observations (Recommandation 6); et révocation/interruption (Recommandation 7). En raison de contraintes de temps, et du besoin de travaux supplémentaires sur les recommandations 4, 5 et 6, le Comité est convenu d'examiner uniquement la recommandation 7 et de demander au groupe de travail électronique (*voir* par. 133) de poursuivre ses travaux sur les recommandations 4, 5 et 6 pour réduire encore davantage les emplois ainsi que les niveaux d'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium et de chercher des alternatives à ces additifs alimentaires.

104. Le Comité est convenu d'interrompre /révoquer les travaux sur toutes les dispositions à l'exception des dispositions suivantes, qui étaient incluses, aux niveaux indiqués ci-dessous, avec celles prévues pour examen ultérieur par le groupe de travail électronique (*voir* par. 133):

- le sulfate d'aluminium-ammonium (SIN 523) dans les catégories d'aliments 06.2 « Farines et amidons (y compris le soja en poudre) »; 7.1.4 « Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures »; 7.2 « Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations »; 09.2 « Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes »; et 09.3 « Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » qui a été signalé avec un emploi à un niveau inférieur à 100 mg/kg; et
- l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) dans la catégorie d'aliments 01.8.2 « Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum », qui a été signalé avec un emploi à une limite maximale de 570 mg/kg en tant qu'agent antiagglomérant.

### **RÉVISION DU NOM ET DU DESCRIPTEUR DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 16.0 (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

105. Le Comité a rappelé que la question sur la façon de traiter la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites – aliments n'entrant pas dans les catégories 01-15 » est inscrite à son ordre du jour depuis sa quarantième session suite aux incertitudes liées au champ d'application des produits inclus dans cette catégorie.

106. À sa 43<sup>ème</sup> session, le Comité a établi un groupe de travail électronique pour élaborer un document de travail qui donnerait une description détaillée des produits à inclure dans cette catégorie et formulerait des propositions de révision du nom et des descripteurs de la catégorie 16.0, selon les besoins.

107. La délégation des États-Unis d'Amérique, en tant que présidente, a présenté le rapport du groupe de travail (dans CX/FA 12/44/11) qui a proposé de remplacer le titre de la catégorie d'aliments 16.0 par « Aliments préparés » et d'inclure un descripteur et des exemples pour cette catégorie, qui couvriraient les aliments congelés, prêts à réchauffer et déshydratés. Par voie de conséquence et pour limiter le champ d'application de la catégorie d'aliments 16.0, le groupe de travail électronique a proposé d'inclure les dips pour amuse-gueule dans la catégorie d'aliments 12.6.1 et de remplacer son nom par « Sauces émulsifiées et dips (par exemple, mayonnaise, sauce pour salades, dip à l'oignon) ». Le groupe de travail a également proposé de modifier la section 5, paragraphe(c) du Préambule de la NGAA pour préciser que: (i) le principe de transfert s'applique à ces aliments composés; et que (ii) les additifs alimentaires peuvent aussi être utilisés pour exercer une fonction technologique à un niveau qui est spécifiquement nécessaire pour l'aliment préparé.

### **Discussion**

108. Plusieurs délégations ont été d'avis qu'il n'y avait aucune base commune pour inclure ces aliments dans la catégorie d'aliments 16.0 révisée. Elles ont par ailleurs considéré que le descripteur de la catégorie d'aliments n'était pas suffisamment souple pour permettre l'inclusion future d'autres aliments. Elles ont été d'avis que la catégorie d'aliments 16.0 ne devrait être utilisée que si les dispositions relatives à l'additif alimentaire ne pouvaient pas être couvertes par une des catégories d'aliments de 1 à 15 de la NGAA et, dans ce cas, l'inclusion dans la catégorie d'aliments 16.0 serait limitée à ce type particulier de produit. Elles ont

---

<sup>14</sup> CX/FA 12/44/11; CRD 13 (Observations spontanées du Brésil, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Indonésie, du Kenya, du Paraguay, des Philippines, de la Thaïlande et ICGMA); CRD 24 (Observations du Paraguay)

proposé de donner à la catégorie le nom de « Aliments qui n'entrent pas dans les catégories 1-15 » et d'inclure les dispositions dans cette catégorie au cas par cas. Elles ont également proposé de supprimer le descripteur et les exemples dans cette catégorie, en reconnaissant que ceux-ci pourraient être formulés progressivement en fonction des dispositions incluses.

109. Ces délégations n'ont notamment pas approuvé le point (ii) car, à leur avis, l'application du principe de transfert est adéquatement couverte dans la section 5 (c) du Préambule et pour ces mêmes raisons, elles se sont fermement opposées à la proposition d'amendement de la section 5(c).

110. Plusieurs autres délégations ont pleinement approuvé les propositions du groupe de travail électronique. Elles ont été d'avis que la révision du nom, du descripteur et des exemples fournissaient des informations utiles sur le champ d'application de la catégorie d'aliments 16.0.

111. Certaines délégations ont également approuvé les amendements proposés dans la section 5(c) du Préambule pour clarifier comment le principe de transfert s'applique aux produits de la catégorie d'aliments 16.0. Ces délégations ont par ailleurs reconnu l'utilité de maintenir le point (ii) dans le descripteur.

112. À titre de compromis, il a été proposé de: garder le nom de la catégorie d'aliments tel que proposé par le groupe de travail; supprimer tous les exemples; et inclure la phrase suivante « Ces aliments ne sont pas inclus dans les autres catégories d'aliments (01-15) et devraient être considérés au cas par cas » au début du descripteur. Il a par ailleurs été proposé d'interrompre et de révoquer toutes les dispositions actuellement associées à la catégorie d'aliments 16.0 et de la reconstituer au cas par cas. Il a été noté que le nom et le descripteur de la catégorie d'aliments 16.0 pourrait être révisé selon les besoins.

113. Au terme du débat, le Comité a souscrit au compromis énoncé ci-dessus et est convenu que la section 5(c) du Préambule resterait inchangée.

## Conclusion

114. Le Comité est convenu de transmettre à la trente-cinquième session de la Commission: le titre et le descripteur révisé des catégories d'aliments 16.0 et 12.6.1 pour adoption (*voir* annexe X); et les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 16.0 (adoptées et dans le processus par étapes), pour révocation et interruption (*voir* annexes VII et VIII).

115. Le Comité est par ailleurs convenu que le Secrétariat du Codex émettrait une lettre circulaire demandant des propositions pour l'inclusion de dispositions dans la catégorie d'aliments 16.0 révisée. Les propositions devraient être soumises conformément aux *Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs* (Manuel de procédure du Codex). En particulier, les propositions devraient expliquer pourquoi les dispositions ne peuvent pas être couvertes par les catégories d'aliments de 1 à 15.

## DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'UTILISATION DE LA NOTE 161 (Point 5f de l'ordre du jour)<sup>15</sup>

116. Le Comité a rappelé qu'il examine la question depuis sa quarante-et-unième session et qu'il n'avait pas été possible de trouver un consensus sur l'utilisation de la note 161 « Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule ». À sa quarante-troisième session, le Comité était divisé entre les délégations préoccupées par les implications liées à l'utilisation de la note 161 pour le commerce qui, selon elles, compromet les efforts du Codex vers l'établissement de normes internationales et la valeur des décisions à fondement scientifique du Codex, et les autres délégations qui ont été d'avis que l'utilisation de la note 161 était importante, notamment parce que, selon elles, les procédures établies dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA et dans le Manuel de procédure n'avaient pas été rigoureusement suivies.<sup>16</sup>

117. À sa quarante-troisième session, le CCFA est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par l'Afrique du Sud, pour poursuivre les travaux sur le document de travail concernant l'application

---

<sup>15</sup> CX/FA 12/44/12; CRD 14 (Observations du Brésil, de la Chine, du Costa Rica, de la République dominicaine, de l'Inde, du Kenya, du Mali, du Paraguay et FIVS); CRD 22 (Observations du Ghana); CRD 24 (Observations du Paraguay)

<sup>16</sup>REP 11/FA, par. 107 – 114.

de la note 161, et en particulier, de formuler des recommandations pour faciliter la mise en œuvre uniforme de la section 3.2 du Préambule de la NGAA pour définir l'utilisation de la note 161.

### Conclusions et propositions du groupe de travail

118. La délégation de l'Afrique du Sud a présenté le rapport du groupe de travail électronique (CX/FA 12/44/12) et a indiqué que l'analyse de l'utilisation de la note 161 a montré que jusqu'en 2010, la note 161 n'avait été attribuée qu'aux provisions relatives aux édulcorants et aux colorants et qu'en 2011 aucune disposition contenant la note 161 n'avait été transmise ni adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-quatrième session (CAC)<sup>17</sup>. En analysant l'occurrence de la note 161 dans les dispositions adoptées pour les édulcorants et les colorants, le groupe de travail a observé que l'utilisation de la note 161 avait diminué dans le temps et qu'elle était associée aux diverses catégories d'aliments contenant des édulcorants ainsi que des colorants qui correspondent aux listes de travail du Comité sur les catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi des édulcorants et des colorants est technologiquement justifié.<sup>18</sup>

119. Le groupe de travail a étudié la relation entre la note 161 et la mise en œuvre de la section 3.2 du Préambule de la NGAA et a observé que le Préambule fournit une orientation générale aux autorités nationales pour interpréter les niveaux d'emploi maximaux acceptables dans la NGAA en tenant compte des différences entre les pratiques nationales concernant l'emploi d'additifs alimentaires, sans imposer les pratiques nationales à la communauté mondiale ni entraver l'avancement des travaux sur la NGAA. Les *Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires* (Manuel de procédure du Codex) considèrent explicitement le critère de la section 3.2 du Préambule en posant la question « L'utilisation de l'additif alimentaire répond-elle aux critères de la section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires? »

120. Le groupe de travail a proposé deux options fondamentales pour examen par le Comité: (i) supprimer la note 161 de toutes les dispositions dans la NGAA; ou (ii) maintenir la note 161, soit dans son énoncé actuel ou dans un énoncé révisé, et développer les procédures et les critères relatifs aux données/informations sur l'inclusion de la note 161 dans la NGAA et convenir que ces procédures et critères devraient autant que possible limiter l'utilisation de la note 161.

### Discussion

121. Le Président a indiqué que le Comité n'avait pas utilisé la note 161 à sa dernière session et avait retenu les dispositions concernées. Il a proposé dans un premier temps de convenir de ne plus utiliser la note 161 dans les provisions qui seront adoptées et de maintenir les utilisations actuelles de la note 161 jusqu'à ce qu'un accord puisse être trouvé sur la façon de les traiter.

122. Il n'y a eu aucune objection dans le Comité concernant la réduction de l'utilisation de la note 161; par contre, il n'y pas eu de consensus sur le fait de ne plus utiliser la note 161 ou de la supprimer.

123. Différentes propositions ont été présentées pour réduire ou clarifier l'utilisation de la note 161.

124. D'autres intervenants ont réaffirmé l'avis que la note 161 devrait être interrompue et/ou supprimée vu qu'elle ne concerne pas la sécurité sanitaire et qu'elle compromet l'objectif du Codex d'harmoniser les normes et qu'elle pourrait créer des obstacles dans le commerce.

125. D'autres intervenants ont rappelé que la note 161 avait été introduite pour permettre de faire progresser les travaux de la NGAA, mais qu'elle devrait être utilisée avec cohérence et au cas par cas.

126. Le président a proposé d'établir un groupe de travail électronique pour initialement examiner l'utilisation de la note 161 dans les dispositions relatives aux édulcorants, adoptées ainsi que dans le processus par étapes, et pour trouver une nouvelle approche cohérente. Selon lui, la définition de critères pour l'utilisation de la note 161 n'était pas une solution.

127. Le Comité a souscrit, en principe, à la proposition du président.

---

<sup>17</sup>REP 11/FA, annexe III, REP 11/CAC, annexe III.

<sup>18</sup>CX/FA 08/40/5, partie 2, annexe I et CX/FA 11/43/7 annexe, respectivement.

128. La délégation de l'Union européenne a proposé le mandat de ce groupe de travail électronique en reprenant les termes employés dans le rapport du groupe de travail électronique classique (CRD 2), comme suit: « Examiner l'applicabilité du remplacement de la note 161 dans les dispositions relatives aux édulcorants dans lesquelles la note 161 est actuellement utilisée, par des notes qui définissent plus clairement le champ d'application de l'utilisation de l'additif alimentaire, ou des approches nouvelles. »

129. Différentes propositions ont été formulées pour définir l'objectif de l'exercice dans le mandat:

- « L'objectif est d'éviter le renvoi à la législation nationale. »
- « L'objectif est de réduire et, si possible, d'éviter le renvoi à la législation nationale. »

### **Conclusion**

130. Comme il n'y a pas eu de consensus dans le Comité sur aucune de ces propositions, le président a conclu que l'examen de ce point de l'ordre du jour serait suspendu.

### **CONCLUSIONS GÉNÉRALES DU POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR**

131. Le Comité est convenu de renvoyer à la trente-cinquième session de la Commission:

- l'avant-projet et le projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (annexe VI)<sup>19</sup>;
- les dispositions relatives aux additifs alimentaires recommandées pour révocation (annexe VII)<sup>20</sup>; et
- l'avant-projet et le projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires recommandées pour interruption (annexe VIII)<sup>21</sup>.

132. Le Comité est convenu d'inclure dans la NGAA les dispositions relatives aux nouveaux additifs répertoriés dans l'annexe IX<sup>22</sup> et de distribuer les deux dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) pour observations à l'étape 3 (*voir par.73*) pour examen lors de sa prochaine session.

### **Travaux pour la quarante-cinquième session du CCFA**

#### **Groupe de travail électronique sur la NGAA**

133. Le Comité a établi un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis, ouvert à tous les membres et les observateurs et travaillant en anglais uniquement, pour:

- formuler des recommandations sur la mise en œuvre de l'approche horizontale concernant les dispositions des tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction « régulateurs de l'acidité » (*voir par. 97*);
- affiner davantage l'approche horizontale pour l'examen des dispositions ayant pour fonction « émulsifiant, stabilisant, épaississant » (*voir par. 9*); et
- préparer des propositions pour l'examen des recommandations 4, 5 et 6 dans CX/FA 12/44/10 concernant les additifs alimentaires contenant de l'aluminium (*voir par. 103-104*).

#### **Autres demandes**

134. Le Comité est convenu de demander à la délégation des États-Unis d'Amérique de:

- préparer des propositions pour traiter la question de l'application de la note 188 aux dispositions relatives à l'acésulfame potassium et de la note 191 aux dispositions relatives à l'aspartame (*voir par. 83*);
- compiler sous une forme structurée les informations soumises sur: (i) des propositions de dispositions relatives à la nisine dans les sous-catégories de 08.0 (*voir par. 80*); (ii) des propositions de dispositions

<sup>19</sup> L'annexe VII inclut des recommandations pour adoption résultant du point 5a de l'ordre du jour

<sup>20</sup> L'annexe VII inclut des recommandations pour révocation résultant des points 5a, 5b, 5d et 5e de l'ordre du jour

<sup>21</sup> L'annexe VIII inclut également des recommandations pour interruption résultant des points 5a, 5b, 5d et 5e de l'ordre du jour

<sup>22</sup> L'annexe XI inclut des recommandations résultant du point 5a de l'ordre du jour

nouvelles/révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (*voir* par. 87); (iii) des propositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 (*voir* par. 115); et (iv) des observations sur deux dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame (*voir* par. 132).

#### Groupe de travail classique sur la NGAA

135. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail classique qui se rencontrera immédiatement avant sa quarante-cinquième session et sera présidé par les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais uniquement, pour examiner et préparer des recommandations pour la session plénière sur les travaux attribués au groupe de travail électronique et aux États-Unis d'Amérique.

#### **PROJET DE RÉVISION DE LA NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE (CODEX STAN 150-1985) (N05-2010) (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>23</sup>**

136. Le Comité a rappelé qu'il était convenu à sa quarante-deuxième session que la révision de la *norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985) porterait sur les sections relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage, sans rouvrir le débat sur les autres sections. À sa quarante-troisième session, le Comité avait révisé ces sections et transmis la norme révisée proposée à la Commission pour adoption à l'étape 5 et la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) pour confirmation et avis sur la possibilité de convertir les méthodes relatives aux métaux lourds et au cuivre en critères.

137. Le Comité a noté que le document CRD 19 contient l'examen en question et les décisions de la trente-troisième session du CCMAS (Budapest, Hongrie, 5-9 mars 2012).

#### **Observations spécifiques**

138. Le Comité est convenu de supprimer toutes les méthodes qui n'ont pas été approuvées par le CCMAS de la section 9 « Méthodes d'analyse et d'échantillonnage ».

139. En réponse à la demande du CCMAS, le Comité est convenu de transmettre la réponse suivante soumise par l'observateur d'EuSALT au CCMAS pour clarifier le besoin de méthodes pour les halogènes:

« Les deux normes EuSalt sont des méthodes titrimétriques pour la détermination du titrage du chlorure. Les statistiques comme *r* et *R* sont connues et fournissent une méthode permettant de mesurer le chlorure. Une autre option est de calculer le titrage de NaCl via 100 pour cent moins les impuretés, mais les méthodes d'Eusalt devraient être maintenues en tant que méthodes analytiques qui fournissent par le biais de la mesure des halogènes une méthode exacte pour mesurer le chlorure. »

140. Le Comité n'a communiqué aucune observation particulière sur les autres sections de la norme.

#### **Statut du projet de révision de la norme pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010)**

141. Le Comité est convenu de transmettre la norme révisée proposée à la trente-cinquième session de la Commission pour adoption à l'étape 8 (*voir* annexe XI).

#### **SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (sin) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>24</sup>**

142. La délégation de l'Iran, en tant que présidente, a présenté le rapport du groupe de travail intrasession sur le Système international de numérotation (SIN) (CRD 4).

143. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail ci-dessous et, outre quelques modifications de forme mineures pour corriger les erreurs typographiques, a formulé les conclusions/observations suivantes:

<sup>23</sup> REP11/FA annexe IX; CX/FA 12/44/13 ; CRD 15 (Observations de Sainte-Lucie et de la Thaïlande); CRD 19 (Questions découlant de la treizième session du CCMAS)

<sup>24</sup> CX/FA 12/44/14; CX/FA 12/44/14 Add.1; CRD 4 (Rapport du groupe de travail intrasession sur le SIN); CRD 16 (Observations de la Chine, de l'Inde, de la Malaisie et du Mali)

### Recommandations 1 et 2

144. Le Comité a approuvé les recommandations concernant l'addition et la modification des noms de SIN existants et des fonctions technologiques dans la section 3 comme suit:

- trois nouvelles substances et leurs fonctions technologiques associées: extrait de paprika (SIN 160c(ii)), hexamétaphosphate de sodium et de potassium (SIN 452vi) et silicate de potassium et d'aluminium (SIN 561);
- un nouveau numéro de SIN et sa fonction technologique associée: oléorésine de paprika (SIN 160c(i));
- trois noms et une nouvelle fonction technologique ont été ajoutés: ponceau 4R (cochenille rouge A) (SIN 124), poudre d'aluminium (SIN 173) et lithol rubine BK (SIN 180);
- un nom et son numéro de SIN associé ont été modifiés: trisphosphate de sodium et de potassium (SIN 451(vii))

145. L'indice numérique « (vii) » de hexamétaphosphate de sodium et de potassium (SIN 452) proposé par le groupe de travail a été remplacé par « (vi) » pour assurer la continuité de la numérotation des indices du SIN 452 pour les « polyphosphates ».

### Recommandations 3 et 4

146. Le Comité a approuvé les recommandations d'ajouter des fonctions technologiques nouvelles associées à 23 substances; et de supprimer deux fonctions technologiques qui ne figurent pas dans la section 2 (à savoir, agent de conditionnement et adjuvant aromatisant).

147. Le Comité a noté que les recommandations, telles que citées dans le document CRD 4, contiennent des informations/justifications provenant de CX/FA 12/44/14 qui ne concernent pas cette recommandation.

### Recommandation 5

148. Le Comité a approuvé la recommandation de supprimer le bromate de potassium (SIN 924a) et le calcium bromé (SIN 924b) de la section 3.

### Recommandation 6

149. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Iran, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant uniquement en anglais, pour: (i) examiner les réponses à la circulaire invitant des propositions de modifications et/ou d'additions à la liste du SIN; et (ii) préparer une proposition pour distribution pour observations à l'étape 3.

### Autre

150. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex d'ajouter une colonne pour inscrire les catégories fonctionnelles qui correspondent aux fonctions technologiques citées dans les sections 3 et 4 du SIN.

151. Le Comité a noté qu'il n'était pas approprié d'attribuer un numéro de SIN aux pigments nacrés à base de silicate d'aluminium et de potassium (*voir par. 28*)

### Statut de l'amendement du Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires

152. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet d'amendement du SIN à la trente-cinquième session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (*voir annexe XII*).

### **NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA SOIXANTE-QUATORZIÈME RÉUNION DU JECFA (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>25</sup>**

153. Le secrétaire du JECFA à la FAO a présenté les résultats de la soixante-quatorzième réunion du JECFA concernant les normes pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires tels qu'exposés dans l'annexe de CX/FA 12/44/15. Le secrétaire a informé le Comité qu'un total de 25 normes a été préparé en tant que

<sup>25</sup> CX/FA 12/44/15; CX/FA 12/44/15 Add. 1 (Observations de l'Union européenne)

normes complètes, sept en tant que provisoires. Neuf normes révisées pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium n'ont pas été republiées, deux ont été maintenues et une a été retirée.

154. Le secrétaire du JECFA a informé le Comité d'une incohérence qui avait été notée dans les normes complètes pour les amidons modifiés (SIN 1400, 1401, 1402, 1403, 1404, 1405, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451) et l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée (R) (SIN 423), où une étape spécifique de la procédure analytique relative aux tests de pureté des produits pour indiquer le degré d'estérification était différente de la même méthode publiée dans les normes préparées lors de la soixante-douzième session du JECFA. Le Secrétariat du JECFA a recommandé que ces deux normes complètes soient retenues jusqu'à résolution de l'incohérence.

155. Le Comité a également indiqué qu'un rectificatif a été introduit dans les normes pour les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) dans les monographies FAO JECFA 10, 2010 pour remplacer la dernière ligne dans la méthode de titrage par: « T est la somme de toutes les surfaces des pics éluant dans les 43 minutes ».

### **Statut de la norme pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires**

156. Le Comité est convenu de renvoyer les normes de 22 additifs alimentaires (nouveaux et révisés) à la trente-cinquième session de la Commission pour adoption aux étapes 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (*voir* annexe XIII). Le Comité est par ailleurs convenu de demander à la Commission de révoquer les normes pour le bromate de potassium (SIN 924a).

### **PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS A LA LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA CL 2010/10-FA)(Point 9a de l'ordre du jour)<sup>26</sup>**

157. La délégation du Canada, en tant que présidente a présenté le rapport du groupe de travail intrasession sur les priorités (CRD5).

158. Le Comité a noté que le groupe de travail avait mis à jour les informations sur le statut des demandes issues de la liste prioritaire de 2011, qui n'étaient pas programmées pour évaluation lors de la soixante-seizième réunion du JECFA (Genève, Suisse, juin 2012). En particulier, il a été noté que:

- gomme de xanthane (SIN 415), pectine (SIN 440) et amidon modifié OSA (succinate octénylique sodique d'amidon) (SIN 1450) – les données pour la gomme de xanthane et la pectine seraient disponibles en décembre 2013 et pour l'amidon modifié OSA en décembre 2012. Les évaluations de la sécurité sanitaire nécessitaient une expertise spécialisée car elles concernent l'évaluation de la sécurité sanitaire dans les préparations pour nourrissons;
- données pour l'extrait de fruit monk /Lo han guo (LHG); *Siraitia grosvenorii* Swingle – les données seront disponibles en décembre 2013;
- *Acacia polyacantha* var. *Campylacantha*, gomme kakamut, complexe arabinogalactane-protéines – les données pour les normes sont maintenant disponibles et les données pour l'évaluation de la sécurité le seront en décembre 2013; et
- 72 aromatisants – les données sont déjà disponibles

### **Nouvelles demandes d'évaluation**

159. Le Comité n'a pas ajouté les esters polyglycérols de l'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476) à la liste prioritaire car il a été précisé que la demande concernait la NGAA et non pas la liste prioritaire. Le président du groupe de travail a encouragé les délégations à indiquer clairement le nom de la substance et les questions pour le JECFA dans la case de la partie supérieure du formulaire.

160. Le Comité a souscrit aux autres demandes qui comprennent: l'advantame et le glucoamylase issu de *Trichoderma reesei* exprimé dans *Trichoderma reesei* (évaluation de la sécurité et établissement des normes)

---

<sup>26</sup> CX/FA 12/44/16; CRD 5 (Rapport du groupe de travail intrasession sur les priorités pour l'évaluation par le JECFA); CRD 17 (Observations du Brésil, de l'Égypte, de l'Inde, du Mali, du Paraguay, du Soudan et de la Thaïlande)

ainsi que les extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)) et les extraits de rocou, à base de norbixine (SIN 160b(ii)) (révision des normes).

161. Le Comité a inclus dans la liste prioritaire la réévaluation de la nisine (SIN 234), sous réserve de la confirmation de la faisabilité par le Secrétariat du JECFA de fournir les réponses requises par le Comité (*voir* point 5a de l'ordre du jour). La délégation du Japon a confirmé que les données pour la nisine seraient disponibles en décembre 2012.

#### **Autres**

162. L'observateur de l'IFAC a confirmé que l'information supplémentaire requise par la soixante-quatorzième réunion du JECFA pour l'ester glycérolique de résine de bois (GEGR) (SIN 445(i)) et l'ester glycérolique de colophane de bois (GEWR) (SIN 445(iii)) serait disponible en décembre 2012.

#### **Conclusion**

163. Le Comité est convenu de renvoyer la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA à la trente-cinquième session de la Commission pour approbation (*voir* annexe XIV).

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES MÉCANISMES DE RÉÉVALUATION DES SUBSTANCES PAR LE JECFA (Point 9b de l'ordre du jour)<sup>27</sup>**

164. À sa quarante-troisième session, le Comité était convenu d'établir un groupe de travail électronique pour définir des critères de priorité conformément au cadre du plan de réévaluation, proposé par le Secrétariat du JECFA, au travers de critères ciblant initialement les colorants alimentaires et pour les tester.

#### **Résultat du groupe de travail**

165. La Délégation du Canada, en tant que présidente, a présenté le rapport du groupe de travail électronique (CX/FA 12/44/17) et a indiqué que les critères d'établissement des priorités pour la réévaluation des additifs alimentaires proposés par le JECFA avaient été fixés dans un formulaire simple composé de questions avec deux ou trois réponses possibles. La première question est de déterminer si les dispositions relatives à l'additif alimentaire existent dans le Codex ou sont en cours d'examen dans le processus par étapes du Codex (pré-examen) et, si la réponse est négative, l'additif alimentaire serait réévalué.

166. Le reste du formulaire des critères d'établissement des priorités se compose de sept questions dans trois sections:

- section A (deux questions) sur le statut de l'additif alimentaire par rapport au JECFA;
- section B (trois questions) sur des questions de sécurité sanitaire; et
- section C (deux questions) sur l'ingestion.

167. Chaque question a soit trois réponses possibles (faible, moyen, ou élevé) ou deux réponses possibles (faible ou moyen). Un score possible maximal de moyen correspond à une importance limitée de la question. Le score attribué à chaque section est le score le plus élevé pour une question dans cette section. Chaque section, par conséquent, a un score faible, moyen ou élevé; et toutes les sections ont la même importance dans le score final. L'application du plan engendrerait des groupes prioritaires d'additifs sans rang de priorité pour les additifs du groupe et l'établissement des priorités au sein du groupe serait à la discrétion du JECFA.

168. La délégation a attiré l'attention du Comité sur les points qui n'ont pas fait l'unanimité dans le groupe de travail (CX/FA 12/44/17, par. 8 (i)-(vi)). La délégation a également souligné que les deux derniers points du mandat n'avaient pas été abordés et a proposé d'examiner le plan des critères d'établissement des priorités et, si les critères sont acceptés, de poursuivre le travail sur les troisième et quatrième points du mandat.

---

<sup>27</sup> CX/FA 12/44/17; CRD 17 (Observations du Brésil, de l'Égypte, de l'Inde, du Mali, du Paraguay, du Soudan et de la Thaïlande); CRD 24 (Observations du Paraguay)

## Discussion

169. Les observations suivantes ont été soumises à discussion:

- l'élaboration d'une liste des priorités devrait être effectuée par le JECFA pour établir la priorité des additifs au sein des catégories fonctionnelles;
- la réévaluation exigerait des ressources – quel avantage apporterait cette activité?
- en passant à la prochaine étape des 107 colorants, beaucoup seraient dans le même groupe et devraient alors être mis en ordre de priorité par le JECFA;
- question du pré-examen: elle semble trop restrictive; les additifs qui ont des normes JECFA mais pas de DJA, qui ne sont pas inclus dans la NGAA ne devraient pas être exclus dès le départ;
- A1: Le temps écoulé depuis la dernière évaluation n'est pas important.
- B1: devrait inclure un NOEL « niveau sans effet observé » utilisé dans les études toxicologiques.
- B1: La note sur la « génotoxicité » qui faisait partie de la réponse « moyen » devrait être transférée à la réponse « élevé ».
- B1: Le mot « examens » devrait être remplacé par « évaluations des risques ».
- B1: Un risque accru pourrait être exprimé par une expression comme « qui suggère une plus grande toxicité » alors que de nouvelles études peuvent également montrer qu'un additif alimentaire est plus fiable (toxicité plus faible) ce qui réduirait sa priorité de réévaluation.
- B1: Il a été suggéré d'ajouter « par un organisme reconnu internationalement » après « menée » dans la question B1 mais on s'est interrogé sur ce qui constituerait un organisme internationalement reconnu, uniquement les organisations comme le JECFA ou les autres comme Santé Canada, le secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA), et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Si ce n'est pas clair, il est préférable de ne pas modifier le texte.
- B2: A Un score élevé, c'est-à-dire des effets graves sur la santé, devrait se traduire par une priorité immédiate et extérieure au processus des priorités.
- B3: Devrait contenir l'énoncé « Existe-t-il un organisme de rapports de cas médicalement confirmés » pour indiquer qu'il n'y avait pas qu'un ou deux rapports non confirmés.
- B3: Comment le JECFA pourrait-il évaluer objectivement les études non toxicologiques?
- C2: La section C devrait être plus spécifique en ce qui concerne l'ingestion.

170. Les préoccupations ci-dessus ont été abordées par le Secrétariat mixte du JECFA et la délégation du Canada comme suit:

- l'attribution au JECFA de la tâche consistant à établir les priorités, comme cela a été suggéré, ne fonctionnerait pas pour cause de ressources insuffisantes;
- le JECFA devrait mesurer la nécessité de nouvelles évaluations en fonction des réévaluations d'additifs car il est peu probable que les ressources destinées aux évaluations augmentent;
- la question du pré-examen: il serait préférable de soumettre les additifs alimentaires qui ne sont pas dans la NGAA en tant que nouvelles données;
- B3: l'objectivité des informations (sur les études non toxicologiques) dépendrait des données fournies;
- bien que 107 colorants figurent dans la liste, la majorité de ceux-ci ne passerait pas le cap du pré-examen car beaucoup de colorants présentent un profil toxicologique inacceptable ou ne sont pas accompagnés de données suffisantes pour établir leur innocuité et ils n'entreraient pas dans la NGAA;
- A1/B3: préoccupations relatives à la date de la dernière évaluation du JECFA et objectivité des études non toxicologiques en attribuant des scores maximaux inférieurs aux questions A1 et B3;
- B1: la réponse « élevé » à la question B1 pourrait se lire « Oui, il y a des études nouvelles sur la génotoxicité, chronicité, reproduction ...ou spéciales ».

171. Le président a résumé qu'il semblerait y avoir un accord général sur les critères, qui devraient être testés maintenant puisque la plupart des préoccupations pourrait être facilement abordées. Par conséquent, il a suggéré de poursuivre les travaux sur le troisième et quatrième points du mandat dans un groupe de travail électronique. Sur la base du résultat de l'exercice, le plan pourrait être révisé et amélioré si nécessaire.

### Conclusion

172. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Canada, ouvert à tous les membres et observateurs intéressés et travaillant en anglais uniquement avec le mandat suivant:

- i. compiler les informations fournies par les membres et autres organisations, y compris les industries productrices d'additifs alimentaires, sur la liste détaillée des 107 colorants alimentaires évalués par le JECFA depuis 1956;
- ii. établir une liste prioritaire de colorants alimentaires basée sur l'outil d'établissement des priorités tel qu'examiné à la présente session pour action par le CCFA, y compris pour considération de réévaluation par le JECFA.

### PROTOTYPE D'UNE BASE DE DONNEES SUR LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>28</sup>

173. Le Comité a rappelé qu'à sa quarante-troisième session il avait débattu d'un projet sur la structure et le contenu de la base de données, et des critères pour l'entrée et la mise à jour de la base de données suite aux conclusions d'un groupe de travail électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande et qu'il avait souscrit à la proposition du président de suivre une approche progressive. Durant la première étape, la Chine développerait un prototype de la base de données indiquant le plan général à présenter lors de la prochaine session du Comité. Les critères pour l'entrée des substances et la gestion de la base de données seraient examinés lors d'une étape ultérieure.

### Discussion

174. La délégation de la Chine a présenté le prototype qui a été développé en coopération avec la Nouvelle-Zélande en prenant en compte les discussions de la quarante-troisième session du Comité. Ils ont expliqué qu'alors que la définition des auxiliaires technologiques était contenue dans le Manuel de procédure, les *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010) avaient servi de support au développement de la base de données, fournissant les principes relatifs à l'emploi sans risque des auxiliaires technologiques.

175. La délégation a noté que, lors de l'examen des entrées dans la base de données, il ne fallait pas supposé que toutes les entrées dans le répertoire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA) étaient correctes mais il fallait que les critères de sécurité sanitaire et d'emploi technologique établis dans CAC/GL 75-2010 soient toujours remplis. La base de données contient une fonction de recherche et un projet de formulaire pour la demande d'entrée de nouvelles substances.

176. Le prototype de la base de données est disponible en ligne à <http://www.ccfa.cc/IPA/>. (« IPA » en majuscules) et à tout moment les délégations pourraient envoyer des propositions pour améliorer la base de données à la Chine à l'adresse suivante: [ipa\\_db@ccfa.cc](mailto:ipa_db@ccfa.cc).

177. Les observations suivantes ont été présentées sur la fonction et la structure de la base de données:

178. Il a été noté qu'il n'était pas possible d'inclure des exemples d'utilisations alimentaires et de niveaux de résidus dans la base de données à l'heure actuelle, toutefois CAC-GL 75-2010 a mentionné dans 3.3 que : « l'innocuité de la substance utilisée en tant qu'auxiliaire technologique devra être démontrée par le fournisseur ou l'utilisateur de la substance. La démonstration de l'innocuité devra inclure l'évaluation appropriée de tous les résidus non intentionnels ou inévitables quand la substance est utilisée en tant qu'auxiliaire technologique aux BPF ». En vue du développement futur de la base de données pour chaque catégorie d'aliments, tout résidu potentiel devrait être signalé pour permettre l'évaluation de la sécurité sanitaire. Dans le « domaine d'emploi », des sous-catégories avec différentes entrées pourraient être prévues pour faciliter ceci.

---

<sup>28</sup> CX/FA 12/44/18

179. Il a été noté que le champ « adoption » devrait être supprimé et il a aussi été noté que le présent format de la base de données ne semble pas approprié pour les enzymes.

180. Concernant la relation de la base de données avec le Codex, le Secrétariat a précisé que les travaux sur les auxiliaires technologiques n'entraient pas dans les responsabilités du Secrétariat du Codex mais qu'un lien avec le site web Codex pourrait être établi.

181. Concernant le futur de l'IPA actuel, le Secrétariat du Codex a précisé qu'il s'agissait d'une initiative entreprise par la Nouvelle-Zélande étant donné que le répertoire du Codex avait été révoqué. La délégation de la Nouvelle-Zélande a confirmé que l'IPA serait maintenu pour quelques années supplémentaires jusqu'à ce que le travail sur la base de données soit finalisé.

182. Le président a noté que la base de données serait également utile pour voir quels auxiliaires technologiques étaient utilisés dans différents pays. Pour la poursuite des travaux, il a proposé de suivre l'approche progressive convenue lors de la dernière session et de développer des critères pour l'entrée des auxiliaires technologiques dans la base de données dans un groupe de travail électronique pour en débattre à sa prochaine session. A la suite de quoi la Chine terminerait la base de données.

### **Conclusion**

183. Le Comité a accueilli le prototype de la base de données et a remercié la Chine de le préparer. Le Comité a noté que toute observation sur la structure de la base de données devrait être envoyée directement à la Chine.

184. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande et co-présidé par la Chine, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement pour développer les critères relatifs à l'entrée des substances dans la base de données pour les auxiliaires technologiques.

### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (point 11 de l'ordre du jour)**

185. Le Comité a noté qu'il n'y avait pas d'autres questions.

### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour)**

186. Le Comité a été informé que sa quarante-cinquième session a été provisoirement programmée du 18 au 22 mars 2013 à Beijing, Chine. Le lieu exact ainsi que la date seront déterminés par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat.

## RÉSUMÉ DE L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

SUJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DANS LE DOCUMENT (REP12/FA)
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)	8 et 5/8	35 <sup>ème</sup> CAC	Par. 131 et annexe VI
Avant-projet de révision de la <i>norme pour le sel de qualité alimentaire</i> (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010)	8	35 <sup>ème</sup> CAC	Par. 141 et annexe VIII
Avant-projet d'amendements du <i>Système international de numérotation</i> (SIN) des additifs alimentaires	5/8	35 <sup>ème</sup> CAC	Par.152 et annexe XII
<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> découlant de la 74 <sup>ème</sup> réunion du JECFA	5/8	35 <sup>ème</sup> CAC	Par. 156 et annexe XIII
Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires	Adoption	35 <sup>ème</sup> CAC	Par. 21 et annexe II
Titre et descripteur de la catégorie d'aliments 16.0 de la NGAA et de 12.6.1	Adoption	35 <sup>ème</sup> CAC	Par. 106
Avant-projet et projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	3	45 <sup>ème</sup> CCFA	Par. 132 et annexe IX
Amendements du <i>Système international de numérotation</i> (SIN) des additifs alimentaires	1,2,3	Groupe de travail électronique (Iran)	Par. 149
<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> découlant de la 76 <sup>ème</sup> réunion du JECFA	1,2,3	45 <sup>ème</sup> CCFA	---
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	Révocation	35 <sup>ème</sup> CAC	Par. 131 et annexe VIII
Avant-projet et projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	Interruption	35 <sup>ème</sup> CAC	Par. 131 et annexe V
Document de travail sur la révision des <i>Directives pour l'évaluation de l'ingestion d'additifs alimentaires</i> (CAC/GL 3-1989)	----	Brésil	Par. 13
Application de l'arbre de décision à l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions concernées de la NGAA.	---	Groupe de travail électronique (Australie)	Par. 59 et annexe V
Document de travail sur l'utilisation de la note 161 dans la NGAA	---	---	Par. 114
Dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (recommandations pour adoption, interruption et révocation)	---	Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique)	Par. 133
Recommandations concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 contenus dans le tableau 3 avec la fonction de "régulateur de l'acidité" et approche horizontale pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 contenus dans le tableau 3 avec la fonction d' « émulsifiant, stabilisant et épaississant »	---	Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique)	Par. 133
Propositions pour l'application de la note 188 aux dispositions relatives à l'acésulfame potassium et de la note 191 aux dispositions relatives à l'aspartame	---	États-Unis d'Amérique	Par. 134
Compilation des informations soumises concernant les propositions de dispositions relatives à la nisine dans les sous-catégories de 08.0; les propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires nouvelles / révisées de la NGAA; les propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0; et les observations concernant deux dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame	---	États-Unis d'Amérique	Par. 134

SUJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DANS LE DOCUMENT (REP12/FA)
Liste prioritaire des colorants proposés pour réévaluation par le JECFA	---	Groupe de travail électronique (Canada)	Par. 172
Base de données des auxiliaires technologiques – Critères d’entrée des substances dans la base de données	---	Groupe de travail électronique (Nouvelle-Zélande et Chine)	Par. 184
Document d’information sur la NGAA	---	Secrétariat du Codex	---
Document d’information sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits	---	Secrétariat du Codex	---
Document d’information sur le répertoire des substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques (IPA), (liste actualisée)	---	Nouvelle-Zélande	---

Annexe I

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairperson** Junshi CHEN  
**Président** Professor  
**Presidente** China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)  
 29 Nanwei Road, Xuanwu District  
 Beijing 100050, China  
 Phone: +86 10 83132922  
 Fax: +86 10 83132922  
 Email: [jshchen@ilsichina.org](mailto:jshchen@ilsichina.org)

**Algeria  
Algérie  
Algeria**

Sofiane DJENIDI  
 First Secretary  
 Embassy of Algeria in Beijing  
 Beijing 100600, China  
 Phone: +86.10.65.32.12.31/86.10.65.32.37.73  
 Fax: +86.10.65.32.16.48  
 E-mail: [sofiane\\_djenidi@hotmail.com](mailto:sofiane_djenidi@hotmail.com)

**Argentina  
Argentine  
Argentina**

María Alejandra LARRE  
 Codex Technical Adviser  
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
 Paseo Colón 922, PB, Of. 37  
 Buenos Aires, República Argentina  
 Phone: +54-11-4349-2747  
 E-mail: [mlarre@minagri.gob.ar](mailto:mlarre@minagri.gob.ar)

**Australia  
Australie  
Australia**

Paul BRENT  
 Chief Scientist  
 Food Standards Australia New Zealand  
 PO Box 7186 Canberra BC ACT 2610 Australia  
 Canberra, Australia  
 Phone: +61262712215  
 Fax: +61262712204  
 E-mail: [paul.brent@foodstandards.gov.au](mailto:paul.brent@foodstandards.gov.au)

Angela Maree O'SULLIVAN  
 Manager, International Food Standards  
 Australian Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
 GPO Box 858  
 Canberra ACT 2601, Australia  
 Phone: +61262723871  
 Fax: +61262723025  
 E-mail: [angela.osullivan@daff.gov.au](mailto:angela.osullivan@daff.gov.au)

**Austria  
Autriche  
Austria**

Sigrid AMANN=  
 Federal Ministry of Health  
 Radetzkystr. 2  
 Vienna, 1030, Austria  
 Phone: +43/1/711004457  
 Fax: +43/1/7344042123  
 E-mail: [sigrid.amann@bmg.gv.at](mailto:sigrid.amann@bmg.gv.at)

**Bangladesh  
Bangladesh  
Bangladesh**

Monirul ISLAM  
 Principal Scientific Officer (Nutrition)  
 Bangladesh Agricultural Research Council (BARC)  
 Farmgate, Dhaka-1215, Bangladesh  
 Phone: +88(0)2 9112815  
 Fax: +88(0)2 8113032  
 E-mail: [dmmislam@yahoo.com](mailto:dmmislam@yahoo.com)

**Belgium  
Belgique  
Belgica**

Christine VINKX  
 Expert food additives, enzymes, processing aids and contaminants in food  
 Federal Public Service Health, Food Chain Safety and Environment  
 Place Victor Horta 40 box 10  
 1060 Brussels, Belgium  
 Phone: +3225247359  
 Fax: +3225247399  
 E-mail: [christine.vinkx@health.belgium.be](mailto:christine.vinkx@health.belgium.be)

**Brazil  
Brésil  
Brasil**

Laila Sofia MOUAWAD  
 Expert on Regulation and Health Surveillance  
 National Health Surveillance Agency  
 SIA Trecho 5, área especial 57, Bl. D. 71205-050  
 Brasília - DF, Brazil  
 Phone: +55-61-3462-5329  
 Fax: +55-61-3462-5342  
 E-mail: [laila.mouawad@anvisa.gov.br](mailto:laila.mouawad@anvisa.gov.br)

Ester AGUIAR  
 Official Veterinarian Inspector  
 Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply  
 Esplanada Dos Ministérios, Bloco "D", Anexo "A", 4º  
 Andar - Sala 443  
 BRASÍLIA-DF, BRASIL  
 Phone: +55-61 3218-2438  
 Fax: +55-61 3218-2727  
 E-mail: [ester.aguiar@agricultura.gov.br](mailto:ester.aguiar@agricultura.gov.br)

Renata DE ARAUJO FERREIRA  
 Expert on Regulation and Health Surveillance  
 National Health Surveillance Agency  
 Setor de Indústria e Abastecimento (SIA) - Trecho 5, Área  
 Especial 57 - CEP: 71205-050  
 BRASÍLIA-DF, BRASIL  
 Phone: +55 61 34625329  
 Fax: +55 61 3462 5315  
 E-mail: [renata.ferreira@anvisa.gov.br](mailto:renata.ferreira@anvisa.gov.br)

Péricles MACEDO FERNANDES  
 Federal Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Supply  
 Bloco D Anexo B sala 349 - Esplanada dos Ministérios,  
 Brasília, DF – Brasil  
 Brasília, Brazil  
 Phone: + 55 61 3254-8292  
 Fax: + 55 61 3224-8961  
 E-mail: [pericles.fernandes@agricultura.gov.br](mailto:pericles.fernandes@agricultura.gov.br)

Maria Cecilia F. TOLEDO  
 Full Professor  
 University of Campinas  
 Rua Shigeo Mori 1232.CEP:13083-765  
 Campinas ,S.P., Brasil  
 Phone: +55-19-32891837/ 55-19-91114943  
 Fax: +55-19-32011837  
 E-mail: [toledomcf@hotmail.com](mailto:toledomcf@hotmail.com)

**Cameroon**  
**Cameroun**  
**Camerún**

Mohamadu AWAL  
 Engineer in Sciences and Food Processing  
 Standards and Quality Agency (ANOR)  
 BP 14966 Yaoundé  
 Yaounde, Cameroon  
 Phone: +237 99 42 07 80 / +237 2220 63 68  
 Fax: +237 22 22 6368  
 E-mail: [mohamadou\\_awal@yahoo.fr](mailto:mohamadou_awal@yahoo.fr)

**Canada**  
**Canada**  
**Canadá**

Matthew BAUDER  
 Senior Scientific Evaluator and Policy Officer  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway  
 Canada  
 Phone: +613-941-6224  
 Fax: +613-990-1543  
 E-mail: [matthew.bauder@hc-sc.gc.ca](mailto:matthew.bauder@hc-sc.gc.ca)

Sylvie FAREZ  
 Counsellor (Veterinary Affairs, CFIA)  
 Embassy of Canada  
 19 Dongzhimenwai Dajie, Chaoyang District  
 Beijing, China  
 Phone: +86 10 5139-4119  
 Fax: +86 10 5139-4477  
 E-mail: [sylvie.farez@international.gc.ca](mailto:sylvie.farez@international.gc.ca)

Madeline WELD  
 Toxicologist Evaluator  
 Health Canada  
 Bureau of Chemical Safety, Health Products and Food  
 Branch, Food Directorate  
 Ottawa, Canada  
 Phone: +613-948-2018  
 Fax: +613-957-1688  
 E-mail: [madeline.weld@hc-sc.gc.ca](mailto:madeline.weld@hc-sc.gc.ca)

**Chile**  
**Chili**  
**Chile**

Roberto SAELZER  
 Químico Farmacéutico  
 Universidad de Concepción  
 Edmundo Larenas 64 A  
 Concepción, Chile  
 Phone: +(56 - 41) 2204579  
 Fax: +(56 - 41) 2207087  
 E-mail: [rsaelzer@udec.cl](mailto:rsaelzer@udec.cl)

**China**  
**Chine**  
**China**

Zhutian WANG  
 Professor  
 China National Center for Food Safety Risk Assessment  
 (CFSA)  
 No. 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
 Beijing 100021, China  
 Phone: +86 10 67791253  
 Fax: +86 10 67711813  
 E-mail: [wangzt@chinacdc.cn](mailto:wangzt@chinacdc.cn)

Jinfeng LIU  
 Director  
 China National Center for Food Safety Risk Assessment  
 (CFSA)  
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
 Beijing 100021, China  
 Phone: + 86-10-67776356  
 Fax: + 86-10-67776356  
 E-mail: [liujf@moh.gov.cn](mailto:liujf@moh.gov.cn)

Yongxiang FAN  
 Associate Professor  
 China National Center for Food Safety Risk Assessment  
 (CFSA)  
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
 Beijing 100021, China  
 Phone: +86 10 87720035  
 Fax: +86 10 67711813  
 E-mail: [yongxiang.fan@gmail.com](mailto:yongxiang.fan@gmail.com)

Huali WANG  
 Research Associate  
 China National Center for Food Safety Risk Assessment  
 (CFSA)  
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
 Beijing 100021, China  
 Phone: +86 10 87776914  
 Fax: +86 10 67711813  
 E-mail: [whl8208@sina.com.cn](mailto:whl8208@sina.com.cn)

Qianying DANG  
 Consultant  
 Regulation Department for Market Circulation of Food for  
 State Administration  
 No. 8 Sanlihe Donglu, Xicheng District  
 Beijing 100820, China  
 Phone: +86-10-68032559  
 Fax: +86-10-68032559  
 E-mail: [dangqianying@saic.gov.cn](mailto:dangqianying@saic.gov.cn)

Le LI  
 Associate Researcher  
 Chinese Academic of Fishery Sciences  
 No 150.YongDing Road. Fengtai District  
 China  
 Phone: +86 10-68673936  
 Fax: +86 10-68673936  
 E-mail: [lil@cafs.ac.cn](mailto:lil@cafs.ac.cn)

Liwen WANG  
 Division Chief  
 China Feed Industry Association  
 Beijing, China  
 Phone: +8610-59194650  
 Fax: +8610-59194584  
 E-mail: [wangliwen2001@sohu.com](mailto:wangliwen2001@sohu.com)

Delu ZHANG  
 Commercial Counselor  
 Ministry of Commerce of the People's Republic of China  
 2, Dong Chang An Street  
 Beijing 100731, China  
 Phone: +86-10-65197383  
 Fax: +86-10-65197061  
 E-mail: [zhangdelu@mofcom.gov.cn](mailto:zhangdelu@mofcom.gov.cn)

Xiaoyu LI  
 Official  
 Office of Food Safety Commission  
 No.22 Xi'anmen Street, Xi Cheng District  
 Beijing, China  
 Phone: +8610-63098577  
 Fax: +8610-63098306  
 E-mail: [xyl74@yahoo.com](mailto:xyl74@yahoo.com)

Jieping SHI  
 Division Director  
 SFDA  
 NO. 26-2 West Street, Xuanwumen  
 Beijing, China  
 Phone: +86-10-88330782  
 Fax: +86-10-88370947  
 E-mail: [shijp@sda.gov.cn](mailto:shijp@sda.gov.cn)

Yi XUE  
 Deputy Chairman and Secretary General  
 China Food Additives and Ingredients Association  
 Rm.1402, Tower 3 Vantone, No.6A, Chaoyangmenwai  
 Street  
 Beijing, China  
 Phone: +86-10-59071330  
 Fax: +86-10-59071335  
 E-mail: [cfaa1402@yahoo.com.cn](mailto:cfaa1402@yahoo.com.cn)

Yan WANG  
 Deputy Director  
 Shanghai Institute for Food and Drug Control  
 1500 Zhang-Heng Road  
 Shanghai, China  
 Phone: +86-021-50798206  
 Fax: +86-021-50798206  
 E-mail: [wangyan\\_yjs@smda.gov.cn](mailto:wangyan_yjs@smda.gov.cn)

Mingchun ZHU  
 Vice Director  
 State Council Food Safety Office  
 No.22, Xi'Anmendajie Street Xicheng District  
 Beijing 100017, China  
 Phone: +86 10 63098755  
 Fax: +86 10 63098306  
 E-mail: [zhumingchun@ruc.edu.cn](mailto:zhumingchun@ruc.edu.cn)

**Colombia**  
**Colombia**  
**Colombie**

Maira Andrea ARRIETA GUEVARA  
 Professional Esp., Chemist, M sc  
 INVIMA  
 CRA 68D 17 A 21  
 Bogotá, Colombia  
 Phone: +57-1-2948700 ext 3901  
 Fax: +57-1-2948700 ext 3901  
 E-mail: [marrietag@invima.gov.co](mailto:marrietag@invima.gov.co)

**Côte d'Ivoire**  
**Côte d'Ivoire**  
**Côte d'Ivoire**

Narcisse EHOUSSOU  
 President CNCA CI  
 Chamber of Trade and Industry of Côte d' Ivoire  
 20 BP 211 Abidjan 20  
 Abidjan, Côte d'Ivoire  
 Phone: +225 01 01 55 96  
 E-mail: [narcehoussou@yahoo.fr](mailto:narcehoussou@yahoo.fr)

**Democratic People's Republic of Korea**  
**République populaire démocratique de Corée**  
**República Popular Democrática de Corea**

Jin KIM  
 Director, Science Department  
 Academy of Health and Food Science  
 Ryongbuk-dong, Taesong District, P.O. BOX 901  
 Pyongyang, Democratic People's Republic of Korea  
 Phone: +850-2-381-8835  
 Fax: +850-2-381-4420  
 E-mail: [ahfs421@star-co.net.kp](mailto:ahfs421@star-co.net.kp)

Jae Song CHOE  
 Researcher  
 Academy of Health and Food Science  
 Ryongbuk-dong, Taesong District  
 Pyongyang, Democratic People's Republic of Korea  
 Phone: +850-2-381-8835  
 Fax: +850-2-381-4420  
 E-mail: [ahfs421@star-co.net.kp](mailto:ahfs421@star-co.net.kp)

Tong Il SONG  
 Researcher  
 Academy of Health and Food Science  
 Ryongbuk-dong, Taesong District  
 Pyongyang, Democratic People's Republic of Korea  
 Phone: +850-2-381-8835  
 Fax: +850-2-381-4420  
 E-mail: [ahfs421@star-co.net.kp](mailto:ahfs421@star-co.net.kp)

**Denmark**  
**Danemark**  
**Dinamarca**

Annette GROSSMANN  
 Scientific Adviser  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Mørkhøj Bygade 19  
 DK-2860 Søborg, Denmark  
 Phone: +4572276622  
 E-mail: [ang@fvst.dk](mailto:ang@fvst.dk)

Christian BRUUN KASTRUP  
 Chief Consultant Dairy  
 Danish Agriculture & Food Council  
 Agro Food Park 13  
 8200 Aarhus N, Denmark  
 Phone: (+45) 2098 7518  
 E-mail: [cbk@lf.dk](mailto:cbk@lf.dk)

Louise BAAD RASMUSSEN  
 Legal Adviser  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Mørkhøj Bygade 19  
 DK-2860 Søborg, Denmark  
 Phone: +4572276658  
 E-mail: [lbar@fvst.dk](mailto:lbar@fvst.dk)

Stephane BRION  
 Official of the European Union  
 General Secretariat of the Council of the European Union  
 Council of the EU  
 Brussels, Belgium  
 Phone: +3222812142  
 E-mail: [stephane.brion@consilium.europa.eu](mailto:stephane.brion@consilium.europa.eu)

**Egypt**  
**Égypte**  
**Egipto**

Manal ATWA  
 Head of Food Additives Department,  
 ARC  
 RCFF, ARC, 9 Elgamaa st. Giza, Egypt  
 Phone: +201001067106 -0235732280  
 Fax: +202-35731989  
 E-mail: [manal\\_atwa@yahoo.com](mailto:manal_atwa@yahoo.com)

Ehsan Hegazi  
 Senior Food Standards Specialist  
 Egyptian Organization for standardization and quality  
 (EOS)  
 16 Tadreeb El - Modarrebeen St.  
 Ameria, Cairo , Egypt  
 Phone: +20222845531  
 Fax: +20222845507  
 E-mail: [ehsan.hegazy@yahoo.com](mailto:ehsan.hegazy@yahoo.com)

Ahmed Gomaa  
 Head Group of Food Additives  
 Central Lab. of Residue Analysis of Pesticides and Heavy  
 Metals in Food  
 ARC.  
 7 Nadi El said –Dokki  
 Giza , Egypt  
 Phone: +202- 337601 395 - 202-337611 355  
 Fax: +202-337611 216 -202- 337611106  
 E-mail: [Ahmedmamdouh1@gmail.com](mailto:Ahmedmamdouh1@gmail.com)

Awatif Ismael  
 Director of Food Technology Research Institute  
 Food Technology Research Institute, Egypt - Ministry of  
 Agriculture – Agriculture Rec. Center  
 9 Gamaa St. Giza. Egypt  
 Phone: +202 35718324  
 Fax: +202 35684669  
 E-mail: [nlftri@ie-eg.com](mailto:nlftri@ie-eg.com); [dr\\_awatif1@yahoo.com](mailto:dr_awatif1@yahoo.com)

**European Union (Member Organization)**  
**Union européenne (Organisation Membre)**  
**Unión Europea (Organización Miembro)**

Eva ZAMORA ESCRIBANO  
 Official responsible for Codex issues  
 European Commission  
 Directorate General for Health and Consumers, Rue  
 Froissart 101, Brussels 1040  
 Phone: (+32 2) 299 86 82  
 Fax: (+32 2) 299 85 66  
 E-mail: [eva-maria.zamora-escrIBANO@ec.europa.eu](mailto:eva-maria.zamora-escrIBANO@ec.europa.eu)

Jiri SOCHOR  
 Policy Officer  
 European Commission  
 Directorate General for Health and Consumers,  
 Rue Belliard 232, Brussels 1040  
 Phone: +3222976930  
 Fax: +3222991856  
 E-mail: [jiri.sochor@ec.europa.eu](mailto:jiri.sochor@ec.europa.eu)

Ella STRICKLAND  
 Head of Unit  
 European Commission  
 Directorate General for Health and Consumers, Rue  
 Froissart 101, Brussels 1040  
 Phone: (+32 2) 299 30 30  
 Fax: (+32 2) 299 85 66  
 E-mail: [ella.strickland@ec.europa.eu](mailto:ella.strickland@ec.europa.eu)

**Finland**  
**Finlande**  
**Finlandia**

Anna LEMSTRÖM  
 Senior Officer, Food Policy  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 PO Box 30, 00023 Government  
 Helsinki, Finland  
 Phone: +358916052305  
 Fax: +358916053338  
 E-mail: [anna.lemstrom@mmm.fi](mailto:anna.lemstrom@mmm.fi)

**France**  
**France**  
**Francia**

Catherine EVREVIN  
 Chargé de mission  
 DGCCRF –Bureau 4B – Teledoc 051  
 - 59 Boulevard Vincent Auriol  
 75013 Paris, France  
 Phone: +33 144973205  
 Fax: +33 144973200  
 E-mail: [catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr)

Nadine JOSIEN  
 Regulatory Affairs Expert  
 Roquette  
 1, rue Haute Loge  
 62136 Lestrem, France  
 Phone: +33.3.21.63.37.47  
 Fax: +33.3.21.63.38.50  
 E-mail: [nadine.josien@roquette.com](mailto:nadine.josien@roquette.com)

Nelly DELFAUT  
 Chargée de mission  
 French Dairy Processor's Association  
 42 rue de Chateaudun  
 75009 Paris, France  
 Phone: +33 1 49 70 72 66  
 Fax: +33 1 42 80 63 65  
 E-mail: [trs@atla.asso.fr](mailto:trs@atla.asso.fr)

**Germany**  
**Allemagne**  
**Alemania**

Hermann Josef BREI  
 Regierungsdirektor  
 Bundesministerium für Ernährung,  
 Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
 Rochusstraße 1,  
 Bonn, Germany  
 Phone: +49 228 99529 4655  
 Fax: +49 228 99529 4965  
 E-mail: [Hermann.Brei@bmelv.bund.de](mailto:Hermann.Brei@bmelv.bund.de)

Michael PACKERT  
 Suedzucker AG  
 Gottlieb-Daimler-Str. 12  
 D-68165 Mannheim, Germany  
 Phone: +49621421573  
 Fax: +49621421753  
 E-mail: [michael.packert@suedzucker.de](mailto:michael.packert@suedzucker.de)

**Ghana**  
**Ghana**  
**Ghana**

Paulina Oforiwa ANFU  
 Head, Food Registration Unit  
 Food and Drugs Board  
 P. O. Box Ct 2783, Cantonments- Accra  
 Accra, Ghana  
 Phone: +233 302 233 200  
 Fax: +233 302 229 794  
 E-mail: [plnanfu@yahoo.ie](mailto:plnanfu@yahoo.ie)

Wilhelmina QUARCOOPOME  
 Head, Industrial Support Services Unit  
 Food and Drugs Board  
 P. O. Box Ct 2783, Cantonments- Accra  
 Phone: +233 302 233 200 / +233 244 674 246  
 Fax: +233 302 229 794 / 225 502  
 E-mail: [tata4gh@yahoo.com](mailto:tata4gh@yahoo.com)

**Hungary**  
**Hongrie**  
**Hungría**

Gabor KELEMEN  
 Chief Counselor  
 Ministry of Rural Development, Division of Food  
 Regulation  
 Kossuth Lajos tér 11.  
 H-1055 Budapest, Hungary  
 Phone: +36 1 795 38 67  
 Fax: +36 1 795 00 96  
 E-mail: [gabor.kelemen@vm.gov.hu](mailto:gabor.kelemen@vm.gov.hu)

**India**  
**Inde**  
**India**

Surinder SINGH GHONKROKTA  
 Director  
 Food Safety and Standards Authority of India  
 3rd Floor, FDA Bhawan, Kotla Road  
 New Delhi, India 110002  
 Phone: +91-11-23220994  
 Fax: +91-11-23220994  
 E-mail: [sghonkrokta@fssai.gov.in](mailto:sghonkrokta@fssai.gov.in)

Anil MEHTA  
 Deputy Director  
 Food Safety and Standards Authority of India  
 3<sup>rd</sup> Floor, FDA Bhawan, Kotla Road  
 New Delhi, India 110002  
 Phone: +91-11-23220997  
 Fax: +91-11-23220994  
 E-mail: [anilmehta@fssai.gov.in](mailto:anilmehta@fssai.gov.in);  
[anil.mehta76@yahoo.in](mailto:anil.mehta76@yahoo.in)

Rajiv RAIZADA  
 Export Inspection Council of India,  
 3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building, 1,  
 Jai Singh Road  
 New Delhi, India 110001  
 Phone: +91-11-23748022, 9999318447  
 Fax: +91-11-23748024  
 E-mail: [addldir@eicindia.gov.in](mailto:addldir@eicindia.gov.in)

Jasvir SINGH  
 AVP & Head: SARAN  
 KRAFT Foods  
 303-305 Vipul Agora, MG Road  
 Gurgaon, India  
 Phone: +91-124-4537400/+91-9958995804  
 Fax: +91-124-4537423  
 E-mail: [Jasvir.singh@kraftfoods.com](mailto:Jasvir.singh@kraftfoods.com)

Prabodh HALDE  
 Head Product Integrity  
 Marico Ltd  
 Marico Ltd, Marks 23-C Mahal Industril Estate Mide  
 Andheri E  
 Mumbai, India 400093  
 Phone: +9820278746  
 Fax: +91 22 26732283  
 E-mail: [prabodhh@maricoindia.net](mailto:prabodhh@maricoindia.net)

**Indonesia**  
**Indonésie**  
**Indonesia**

ANDRIANI  
 Head of Section Standardization and Technology  
 Directorate Industry Of Food, Marine and Fisheries, Bases  
 Industry, Ministry Of Industry  
 Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan  
 Jakarta, Indonesia  
 Phone: +6221 5252707  
 Fax: +6221 5252709  
 E-mail: [ria\\_eriandi@yahoo.co.id](mailto:ria_eriandi@yahoo.co.id)

Kartika ADIWILAGA  
 Regulatory and Scientific Affairs Director Asia  
 Cargill Food Ingredients and Systems  
 Wisma 46, Kota BNI, 28<sup>th</sup> floor, Jalan Sudirman Kav 1  
 Phone: +62215746868  
 Fax: +62215745757  
 E-mail: [Kartika\\_Adiwilaga@cargill.com](mailto:Kartika_Adiwilaga@cargill.com)

Emmy JULIANTIEN  
 Head of Sub-directorate of Food Crop Industry  
 Directorate Industry of Food, Marine and Fisheries, Bases  
 Industry, Ministry of Industry  
 Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan  
 Phone: +6221 5252707  
 Fax: +6221 5252709  
 E-mail: [emmyyuli@yahoo.com](mailto:emmyyuli@yahoo.com)

Zaenal MUTTAQIN  
 Head of Standardization Division  
 Directorate of Fisheries Product Processing, Directorate  
 General of Fisheries Product Processing and Marketing  
 Jl. Medan Merdeka Timur No.16,  
 Gedung Mina Bahari III Lt. 13  
 Phone: +62213500187  
 Fax: +62213500187  
 E-mail: [albahri\\_04@yahoo.com](mailto:albahri_04@yahoo.com)

Helfi Yanti ALIT RAHAYU  
 Staff of Sub Directorate Cosmetics and Food Production  
 Directorate of Pharmaceutical Production and Distribution,  
 DG of Pharmaceutical  
 Service and Medical Devices,  
 Ministry of Health, 12950  
 Phone: +6221-5214873  
 Fax: +6221-5214873  
 E-mail: [helfiyantiar@yahoo.com](mailto:helfiyantiar@yahoo.com)

Nur SOKIB  
 Staff of Program Division  
 Directorate General of Fisheries Product Processing and  
 Marketing, Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
 Jl. Medan Merdeka Timur No.16, Gedung Mina Bahari III  
 Lt. 14  
 Phone: +62213513304  
 Fax: +62213513304  
 E-mail: [sokib.id@gmail.com](mailto:sokib.id@gmail.com)

Davi WARSYAH  
 Head of Accreditation Sub Division  
 Center of Quality Certification, Indonesian Fish Quarantine  
 and Inspection Agency,  
 Jl. Medan Merdeka Timur No.16, Gedung Mina Bahari II  
 Lt. 10  
 Phone: +62213500149  
 Fax: +62213500149  
 E-mail: [dwarsyah@yahoo.com](mailto:dwarsyah@yahoo.com)

Noviana Kus YUNIATI  
 Staff of Cooperation and Technical Assistance Division  
 Center for Quality Control of Good, the Ministry of Trade  
 Jl. Raya Bogor Km.26, Ciracas, Jakarta Timur 13740  
 Phone: +62-21-8710321-3  
 Fax: +62-21-8710478  
 E-mail: [juniati\\_ana@yahoo.com](mailto:juniati_ana@yahoo.com)

MINDARWATI  
 Head of Section Cosmetics and Food Production  
 Directorate of Pharmaceutical Production and Distribution,  
 DG of Pharmaceutical  
 Service and Medical Devices, Ministry of Health  
 12950  
 Phone: +6221-5214873  
 Fax: +6221-5214873  
 E-mail: [mindarwatiapt@yahoo.com](mailto:mindarwatiapt@yahoo.com);  
[kosmetikmakanan@yahoo.com](mailto:kosmetikmakanan@yahoo.com)

Dini MULYANI  
 Staff of Food and Feed Laboratory  
 Centre for Quality Control, the Ministry of Trade  
 Jl. Raya Bogor Km.26, Ciracas, Jakarta Timur 13740  
 Phone: +62-21-8710321-3  
 Fax: +62-21-8710478  
 E-mail: [dinimulyani@gmail.com](mailto:dinimulyani@gmail.com)

GASILAN  
 Head of Sub-Directorate of Raw Material and Food  
 Additives  
 National Agency of Drug and Food Control  
 Badan POM Jl Percetakan Negara 23 Jakarta Pusat  
 Jakarta Pusat, Indonesia  
 Phone: +62-21-42875584  
 Fax: +622142875780  
 E-mail: [subdit.bb\\_btp@yahoo.com](mailto:subdit.bb_btp@yahoo.com)

**Iran (Islamic Republic of)**  
**Iran (République islamique d')**  
**Irán (República Islámica del)**

Behzad MARANDI  
 Senior Food Legal Advisor  
 ISIRI  
 Unit 9, No 7, 8<sup>th</sup> Miremad Ave  
 Phone: +98 21 88747234  
 Fax: +98 21 88534055  
 E-mail: [bmarandi@arianprocess.com](mailto:bmarandi@arianprocess.com)

Banafsheh Nasiri SAHNEH  
Expert of Food Additives  
National Standard Organization of IRAN  
P.O Box 31585-163  
Karaj, Iran  
Phone: +98 261- 2806031  
Fax: +98 261- 2803889  
E-mail: [bn31518@yahoo.com](mailto:bn31518@yahoo.com)

Samireh SABAH  
Deputy of General Director of Food Department  
Food & Drug Organization of MOH  
Enghelab Ave, Fakhr-e Razi St, Tehran 13145-719 Iran  
Tehran , Iran  
Phone: +98-21-66467267  
Fax: +98-21-66467265  
E-mail: [samirehs@yahoo.com](mailto:samirehs@yahoo.com)

Amir Sheikh BAGHERI  
Senior Food Technologist  
Association of Iranian Meat Products Producers  
Tehran Meat Products Co. (Solico), Afra Alley,  
Ahmadabad Mostoufi Area, Azadegan Highway,  
33165-139 Tehran, Iran  
Phone: +98 228 272 2115-18  
Fax: +98 21 331 30 798  
E-mail: [a.bagheri@solico-tehran.com](mailto:a.bagheri@solico-tehran.com)

**Ireland**  
**Irlande**  
**Irlanda**

Rhodri EVANS  
Chief Specialist Toxicology  
Food Safety Authority of Ireland  
Abbey Court, Lower Abbey Street Dublin 1, Ireland  
Phone: +353 1 8171 30  
Fax: +353 1 8171 203  
E-mail: [revans@fsai.ie](mailto:revans@fsai.ie)

**Israel**  
**Israël**  
**Israel**

Shay CHEN  
Food Additive Unit- Manager  
National Food Control Service  
Tel-Aviv, Israel  
Phone: +972-3-6270179  
Fax: +972-3-6270126  
E-mail: [shay.chen@moh.health.gov.il](mailto:shay.chen@moh.health.gov.il)

**Japan**  
**Japon**  
**Japón**

Miki OTA  
Assistant Director  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku 100-8916  
Tokyo, Japan  
Phone: +81-3-3595-2341  
Fax: +81-3-3501-4868  
E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Hiroshi AKIYAMA  
Division Head, Division of Food Additives  
National Institute of Health Sciences  
1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku, Tokyo 158-8501  
Japan  
Phone: +81-3-3700-9484  
Fax: +81-3-3700-9484  
E-mail: [akiyama@nihs.go.jp](mailto:akiyama@nihs.go.jp)

Shim-mo HAYASHI  
Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
1-4-9 Hirano-machi, Chuo-ku, Osaka 544-8688  
Japan  
Phone: +81-6-6202-3752  
Fax: +81-6-6202-3753  
E-mail: [shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp](mailto:shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp)

Tadashi HIRAKAWA  
Japan Food Hygiene Association  
1-3-9 Nihonbashi-Horidomechou Chuo-ku  
Tokyo, Japan  
Phone: +81-3-3667-8311  
Fax: +81-3-3667-2860  
E-mail: [ta-hirakawa@jafa.gr.jp](mailto:ta-hirakawa@jafa.gr.jp)

Rieko MIYATA  
Officer  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, Japan, 100-8950  
Phone: +81-3-3502-8732  
Fax: +81-3-3507-4232  
E-mail: [rieko\\_miyata@nm.maff.go.jp](mailto:rieko_miyata@nm.maff.go.jp)

Yuta NAKAYA  
Section Chief, Cabinet office, Food Safety Commission  
Secretariat, Risk Assessment Division  
Akasaka Park Bld. 22nd F. Akasaka 5-2-20, Minato-ku  
Tokyo 107-6122, Japan  
Phone: +81-3-6234-1089  
Fax: +81-3-3584-7391  
E-mail: [yuta.nakaya@cao.go.jp](mailto:yuta.nakaya@cao.go.jp)

Tsunehiro OI  
Section Chief  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo 100-8916  
Phone: +81-3-3595-2341  
Fax: +81-3-3501-4868  
E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Hiroyuki OKAMURA  
Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
4-4-14, Honcho, Nihonbashi, Chuo-ku  
Tokyo 103-8431, Japan  
Phone: +81-3-5205-7502  
Fax: +81-3-3241-1300  
E-mail: [hiroyuki\\_okamura@t-hasegawa.co.jp](mailto:hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp)

Kazuhiro SAKAMOTO  
Associate Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950, Japan  
Phone: +81-3-6738-6069  
Fax: +81-3-6744-1526  
E-mail: [kazuhiro\\_sakamoto@nm.maff.go.jp](mailto:kazuhiro_sakamoto@nm.maff.go.jp)

Kyoko SUGIMOTO  
 Technical Counselor  
 Organization of the Food Safety Commission Information  
 and Emergency Response  
 Akasaka park building 22F Akasaka 5-2-20, Minatoku  
 Phone: +81-3-6234-1136  
 Fax: +81-3-3584-7391  
 E-mail: [kyoko.sugimoto@cao.go.jp](mailto:kyoko.sugimoto@cao.go.jp)

**Kenya**  
**Kenya**  
**Kenya**

Joseph Kimaru KEERU  
 Regional Manager  
 Kenya Bureau of Standards  
 Mt. Kenya Region  
 P.O. Box 1790-10100  
 Nyeri, Kenya  
 Phone: +254 722880360  
 Fax: +254 612032038  
 E-mail: [jkeeru@kebs.org](mailto:jkeeru@kebs.org)

Nancy NJINE  
 Head National Food Laboratory  
 National Public Health Laboratory Services  
 P.O. Box 20750-00202  
 Nairobi, Kenya  
 Phone: +254-722615299  
 E-mail: [nancynjine@yahoo.com](mailto:nancynjine@yahoo.com)

Peter MUTUA  
 Standards Officer  
 Kenya Bureau of Standards  
 P.O. Box 54974 – 00200  
 Nairobi, Kenya  
 Phone: +2546948000  
 E-mail: [mutuap@kebs.org](mailto:mutuap@kebs.org)

**Malaysia**  
**Malaisie**  
**Malasia**

Ruhana ABDUL LATIF  
 Senior Assistant Director  
 Food Safety & Quality Division, Ministry of Health  
 Malaysia  
 Level 3, Block E7, PARCEL E, PRESENT 1,  
 Federal Government Administration Centre,  
 Putrajaya, MALAYSIA  
 Phone: +603-8885 0784  
 Fax: +603-8885 0790  
 E-mail: [ruhana\\_latif@moh.gov.my](mailto:ruhana_latif@moh.gov.my)

Miskandar MAT SAHRI  
 Principal Research Officer  
 Malaysian Palm Oil Board  
 Ministry of Plantation and Commodity, Malaysia  
 No 6 Persiaran Institus, Bandar Baru Bangi  
 93000 Kajang, Malaysia  
 Phone: +603 87694590  
 Fax: +603 89250885  
 E-mail: [miskand@mpob.gov.my](mailto:miskand@mpob.gov.my)

Yusoff SHARIDAH  
 Head of Regulatory Affairs  
 Abbott Laboratories (M) Sdn Bhd  
 c/o Federation of Malaysian Manufacturers (FMM),  
 Kuala Lumpur, Malaysia  
 Phone: +603-55663388/3326  
 Fax: +603-55693399  
 E-mail: [sharidah.yusoff@abbott.com](mailto:sharidah.yusoff@abbott.com)

Lee Sheer YAP  
 Scientific Affairs Manager  
 Nestle Manufacturing (M) SDN BHD  
 c/o Federation of Malaysian Manufacturers (FMM)  
 Kuala Lumpur, Malaysia  
 Phone: +603 7965 6317  
 Fax: +603 7962 7206  
 E-mail: [leesheer.yap@my.nestle.com](mailto:leesheer.yap@my.nestle.com)

Le Jong CHIN  
 Regulatory Affairs Manager  
 Mead Johnson Nutrition (M) Sdn Bhd  
 c/o Federation of Malaysian Manufacturers (FMM)  
 Kuala Lumpur, Malaysia  
 Phone: +60378825174  
 Fax: +60378041880  
 E-mail: [lejong.chin@mjn.com](mailto:lejong.chin@mjn.com)

**Maldives**  
**Maldives**  
**Maldivas**

Sajidha MOHAMED  
 Scientific Officer  
 Maldives Food & Drug Authority  
 Ministry of Health & Family  
 Roashanee Building, Sosun Magu  
 Male', Maldives  
 Phone: +9603014303  
 Fax: +9603014307  
 E-mail: [codexmaldives@health.gov.mv](mailto:codexmaldives@health.gov.mv)

**Mali**  
**Mali**  
**Mali**

Sékouba KEITA  
 Chef de Division Appui Scientifique et Technique à  
 l'Elaboration de la Reglementation et Documentation  
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments  
 Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve BPE 2362  
 Bamako, Mali  
 Phone: +22379156031/ 20220754  
 Fax: +22320220747  
 E-mail: [sekokake@yahoo.fr](mailto:sekokake@yahoo.fr)

**Mauritius**  
**Maurice**  
**Mauricio**

Sunil Kumarsingh SOHUN  
 Chief Health Inspector  
 Ministry of Health & Quality of Life  
 4, Avenue des Tourterelles, Morcellement Sodnac,  
 Quatres Bornes  
 Republic of Mauritius  
 Phone: +2302103948 / 2302568306  
 Fax: +230 2125060  
 E-mail: [skssohun@yahoo.com](mailto:skssohun@yahoo.com)

**Nepal**  
**Népal**  
**Nepal**

Ganesh DAWADI  
 Deputy Director General  
 Department of Food Technology and Quality Control  
 Kathmandu, Nepal  
 Phone: +4262739  
 Fax: +42612337  
 E-mail: [ganeshdawadi@gmail.com](mailto:ganeshdawadi@gmail.com)

**Netherlands**  
**Pays-Bas**  
**Países Bajos**

Cornelis PLANKEN  
 Policy Officer  
 PO Box 20350, 2500 EJ, The Hague  
 The Hague, The Netherlands  
 Phone: +31703407132  
 E-mail: [k.planken@minvws.nl](mailto:k.planken@minvws.nl)

**New Zealand**  
**Nouvelle-Zélande**  
**Nueva Zelandia**

John VAN DEN BEUKEN  
 Principal Adviser (Composition)  
 Ministry of Agriculture & Forestry  
 PO Box 2526  
 Wellington, New Zealand  
 Phone: +64 4 894 2581  
 E-mail: [john.vandenbeuken@maf.govt.nz](mailto:john.vandenbeuken@maf.govt.nz)

Keith JOHNSTON  
 Principal Research Technologist  
 Fonterra Co-operative Group Ltd  
 Fonterra Research Centre, Private Bag 11029  
 Palmerston North, New Zealand  
 Phone: +6463504600  
 E-mail: [keith.johnston@fonterra.com](mailto:keith.johnston@fonterra.com)

**Norway**  
**Norvège**  
**Noruega**

Merethe STEEN  
 Head of Section  
 Norwegian Food Safety Authority  
 Mattilsynet (Norwegian Food Safety Authority), Post Box  
 383 N-2381 Brumunddal  
 Phone: +4723217000  
 E-mail: [meste@mattilsynet.no](mailto:meste@mattilsynet.no)

Cecilie SVENNING  
 Senior Adviser  
 Norwegian Food Safety Authority  
 Mattilsynet (Norwegian Food Safety Authority), Post Box  
 383 N-2381 Brumunddal  
 Brumunddal, Norway  
 Phone: +4723217000  
 E-mail: [cesve@mattilsynet.no](mailto:cesve@mattilsynet.no)

**Oman**  
**Oman**  
**Oman**

Nawal AL-ABRI  
 Specification specialist on Food & Agriculture products  
 Ministry of Commerce & Industry,  
 DGSM (Directorate General of Specification & Metrology)  
 550 Box, Muscat, Oman P.C 10  
 Phone: +968-24774812  
 Fax: +968-24815992  
 E-mail: [dgs321@hotmail.com](mailto:dgs321@hotmail.com)

**Philippines**  
**Philippines**  
**Filipinas**

Christmasita OBLEPIAS  
 Food and Drug Regulatory Officer  
 Food and Drug Administration  
 Civic Drive Filinvest Corporate City, Alabang  
 Muntinlupa, Philippines  
 Phone: (+632)-8424625  
 Fax: (+632)8424625  
 E-mail: [oblepias\\_bfad@yahoo.com](mailto:oblepias_bfad@yahoo.com)

Israel DELA CRUZ  
 OIC Chief Science Research Specialist  
 Bureau of Agriculture & Fisheries Product Standards  
 BAFPS, BPI Compound, Visayas Avenue  
 Quezon City, Philippines  
 Phone: (+632)455-2858  
 Fax: (+632)455-2858  
 E-mail: [iqdelacruz@gmail.com](mailto:iqdelacruz@gmail.com)

**Republic of Korea**  
**République de Corée**  
**República de Corea**

Kyungnyeo BAHN  
 Deputy Director  
 Korea Food and Drug Administration  
 Osong Health Technology Administration Complex, 643  
 Yeonje-ri, Gangoe-myeon,  
 Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do, 363-951,  
 Republic of Korea  
 Phone: +82-43-719-2503  
 Fax: +82-43-719-2500  
 E-mail: [bahn70@korea.kr](mailto:bahn70@korea.kr)

Hayun BONG  
 Researcher  
 Korea Food and Drug Administration  
 Osong Health Technology Administration Complex, 643  
 Yeonje-ri, Gangoe-myeon,  
 Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do, 363-951  
 Republic of Korea  
 Phone: +82-43-719-2507  
 Fax: +82-43-719-2500  
 E-mail: [catharina@korea.kr](mailto:catharina@korea.kr)

Minji CHOI  
 Deputy Director  
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry, and Fisheries  
 88, Gwanmunro  
 Gwacheon-city, Republic of Korea  
 Phone: +86-2-500-2102  
 Fax: +86-2-503-0020  
 E-mail: [chungjae92@korea.kr](mailto:chungjae92@korea.kr)

MiSoon LEE  
 Veterinary Officer  
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
 430-757 175 Anyangro Manangu  
 Phone: +82-31-467-1834  
 Fax: +82-31-467-1989  
 E-mail: [leems25@korea.kr](mailto:leems25@korea.kr)

Hyunhwa JI  
 Veterinary Officer  
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
 430-757 175 Anyangro Manangu  
 Anyang, Republic of Korea  
 Phone: +82-31-467-1847  
 Fax: +82-31-467-1989  
 E-mail: [hyun6998@korea.kr](mailto:hyun6998@korea.kr)

Dongyoung KIM  
 Officer  
 National Agricultural Products Quality Management  
 Service  
 310, Jungang-ro, Manan-gu, Anyang-si, Gyeonggi-do,  
 430-016  
 Anyang, Republic of Korea  
 Phone: +82-31-463-1564  
 Fax: +82-31-443-4091  
 E-mail: [kdy7412@korea.kr](mailto:kdy7412@korea.kr)

Ho-Jin KIM  
 Research  
 National Agriculture Products Quality  
 Management Service  
 Ho, DangSanDong 3 ga, Young dung po-gu, 150-804  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: +82-2-2165-6141  
 E-mail: [rex7878@korea.kr](mailto:rex7878@korea.kr)

Sunghee CHOI  
 Head Researcher  
 Korea Health Industry Development Institute  
 363-951  
 Seoul, Korea  
 Phone: 82-43-713-8339  
 Fax: 82-43-713-8925  
 E-mail: [choish@khidi.or.kr](mailto:choish@khidi.or.kr)

Yooran KIM  
 Manager  
 Quality Management Division, DAESANG Corporation  
 130-706, 96-48, Sinseol-Dong, Dongdaemun-Gu,  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: +82-2-2220-9668  
 Fax: +82-2-2220-9666  
 E-mail: [kyr1222@daesang.com](mailto:kyr1222@daesang.com)

Yusun KIM  
 Manager  
 Quality Management Division, DAESANG Corporation  
 130-706, 96-48, Sinseol-Dong, Dongdaemun-Gu  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: +82-2-2220-9831  
 Fax: +82-2-2220-9666  
 E-mail: [ariniys@daesang.com](mailto:ariniys@daesang.com)

**Saudi Arabia**  
**Arabie saoudite**  
**Arabia Saudita**

Abdullah Abdulrahman A. ALDHARAB  
 Standard Specialist  
 Saudi food and Drug Authority  
 SFDA-3292North Highway Alnafal Unit (1)  
 Riyadh 13312-6288, Saudi Arabia  
 Phone: +96612759222  
 Fax: +96612751282  
 E-mail: [beddo\\_99@hotmail.com](mailto:beddo_99@hotmail.com)

Faisal Mabrouk H. Alyami  
 Senior Food Specialist  
 Saudi Food and Drug Authority  
 SFDA - 3292 North Highway Al Nafal Unit (1)  
 Riyadh 13312 - 6288, Saudi Arabia  
 Phone: +96612759222  
 Fax: +96612751282  
 E-mail: [fyami@sfd.gov.sa](mailto:fyami@sfd.gov.sa)

**Sierra Leone**  
**Sierra Leone**  
**Sierra Leona**

Amadu Jogor BAH  
 Deputy Executive Director  
 Sierra Leone Standards Bureau  
 Wahman Abu Compound Ct Box 11  
 Freetown, Sierra Leone  
 Phone: +23276202010  
 E-mail: [slstandards2007@yahoo.com](mailto:slstandards2007@yahoo.com)

**Singapore**  
**Singapour**  
**Singapur**

Adelene YAP  
 Senior Executive Manager (Regulatory Programmes)  
 Agri-Food and Veterinary Authority  
 5 Maxwell Road #18-00 Tower Block MND Complex  
 #18-00 Singapore 069110  
 Phone: +(65) 63251226  
 Fax: +(65) 62206068  
 E-mail: [adelene\\_yap@ava.gov.sg](mailto:adelene_yap@ava.gov.sg)

Teng Yong LOW  
 Manager (Regulatory Programmes)  
 Agri-Food and Veterinary Authority  
 5 Maxwell Road #18-00 Tower Block MND Complex,  
 Singapore 069110  
 Phone: +(65) 6325 3092  
 Fax: +(65) 6220 6068  
 E-mail: [low\\_teng\\_yong@ava.gov.sg](mailto:low_teng_yong@ava.gov.sg)

**South Africa**  
**Afrique du Sud**  
**Sudáfrica**

Maryke HERBST  
 Assistant Director  
 Department of Health  
 Private Bag X828  
 Pretoria, South Africa  
 Postal code: 0001  
 Phone: +27-12-3958786  
 Fax: +27-12-3958854  
 E-mail: [herbsm@health.gov.za](mailto:herbsm@health.gov.za)

**Spain**  
**Espagne**  
**España**

Ana BURGOS  
Risk Manager  
Spanish Food Safety and Nutrition Agency  
Calle Alcalá 56, 28071  
Madrid, Spain  
Phone: +34913380453  
Fax: +34913380169  
E-mail: [aburgos@msssi.es](mailto:aburgos@msssi.es)

**Sudan**  
**Soudan**  
**Sudán**

Meyada Awad ELKARIEM  
Senior Staff -Head Section  
Sudanese Standards & Metrology Organization  
P.O. BOX 13573  
Khartoum, Sudan  
Phone: +249114290887  
Fax: +765560  
E-mail: [maelKaream@hotmail.com](mailto:maelKaream@hotmail.com)

Mohammed Emad ELDIN SHAREIF  
Senior Staff -Head Section  
Sudanese Standards & Metrology Organization  
P.O. BOX 13573  
Phone: +249 183 775247  
Mobile: +249 912316658  
Fax: +249 183 765726  
E-mail: [Omdassmo@yahoo.com](mailto:Omdassmo@yahoo.com)

Nawal ABDELRAHAMAN  
Assistant Professor  
Food Research Centre  
Khartoum North-Shambat, Sudan  
Phone: +249918206536; +249124171182  
Fax: +24985311049  
E-mail: [ibreez2005@yahoo.com](mailto:ibreez2005@yahoo.com)

**Sweden**  
**Suède**  
**Suecia**

Evelyn JANSSON ELFBERG  
Principal Administrative Officer  
National Food Agency  
Livsmedelsverket Box 622  
751 26 Uppsala, Sweden  
Phone: +4618175500  
Fax: +4618105848  
E-mail: [Codex.Sweden@slv.se](mailto:Codex.Sweden@slv.se)

**Switzerland**  
**Suisse**  
**Suiza**

Awilo OCHIENG PERNET  
Codex Vice-Chairperson  
Swiss Federal Office of Public Health  
Post Box Ch-3003  
Bern, Switzerland  
Phone: +41313220041  
Fax: +41313221131  
E-mail: [awilo.ochieng@bag.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@bag.admin.ch)

**Thailand**  
**Thaïlande**  
**Tailandia**

Chitra SETTAUDOM  
Senior Expert in Food Standard  
Food and Drug Administration  
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang  
Nonthaburi, Thailand  
Phone: +662 590 7140  
Fax: +662 591 8446  
E-mail: [schitra@fda.moph.go.th](mailto:schitra@fda.moph.go.th)

Natcha JANKHAIKHOT  
Food and Drug Technical officer,  
Food and Drug Administration  
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang  
Nonthaburi, Thailand  
Phone: +662 590 7185  
Fax: +662 591 8476  
E-mail: [natcha.j@gmail.com](mailto:natcha.j@gmail.com)

Wanthanee KAMLERT  
Medical Scientist (Senior Professional Level)  
Bureau of Quality and Safety of Food, Department of  
Medical Sciences  
88/7 Tiwanon Rd., Muang, Nonthaburi 11000, Thailand  
Phone: +662 951 0000 ext. 98332  
Fax: +662 951 1020  
E-mail: [wanthanee.k@dmcs.mail.go.th](mailto:wanthanee.k@dmcs.mail.go.th)

David CHI WAI LAU  
Vice President & Chairman of Food Ingredients and Ready  
to Eat Products, Thai Food Processors' Association  
170/21-22, 9<sup>th</sup> Floor Ocean Tower 1 Bldg., New  
Ratchadapisek Rd., Klongtoey  
Bangkok 10110, Thailand  
Phone: +662 261 2684-6  
Fax: +662 261 2996-7  
E-mail: [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org)

Lilly PARANUSORN  
Scientist (Senior Professional Level)  
Department of Agriculture  
Plant Standard and Certification Office, 50 Phaholyothin  
Rd., Chatuchak  
Bangkok 10900, Thailand  
Phone: +662 9406806  
Fax: +662 9407299  
E-mail: [l\\_paranusorn@yahoo.com](mailto:l_paranusorn@yahoo.com)

Nalinthip PEANEE  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
50 Phaholyothin Road, Chatuchak  
Bangkok, Thailand  
Phone: +662 561 2277 ext.1412  
Fax: +662 561 3357  
E-mail: [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

Supatra REWPAIROJ  
Trade and Technical Manager  
Thai Food Processors' Association  
170/21-22, 9<sup>th</sup> Floor Ocean Tower 1 Bldg.,  
New Ratchadapisek Rd., Klongtoey  
Bangkok 10110, Thailand  
Phone: +662 261 2684-6  
Fax: +662 261 2996-7  
E-mail: [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org); [supatra@thaifood.org](mailto:supatra@thaifood.org)

Thanabadee RODSOM  
Senior Veterinary Expert  
Bureau of Livestock Standards and Certification,  
Department of Livestock Development.  
69/1 Phaya Thai, Ratchathevi  
Bangkok 10400, Thailand,  
Phone: +662 653 4444 ext.3156  
Fax: +662 653 4918  
E-mail: [nuifqc9@hotmail.com](mailto:nuifqc9@hotmail.com)

Torporn SATTABUS  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
Phone: +662 561 2277 ext.1415  
Fax: +662 561 3357  
E-mail: [torporn@acfs.go.th](mailto:torporn@acfs.go.th)

Krissana SUKHUMPARNICH  
Senior Food Technologist  
Department of Fisheries  
Fish Inspection and Quality Control Division, Department  
of Fisheries, 50 Paholyothin  
Road, Kaset-klang, Chatuchak,  
Phone: +66 2 5580150-5  
Fax: +66 2 5580134  
E-mail: [krissana.s@dof.mail.go.th](mailto:krissana.s@dof.mail.go.th)

Wilasinee PORAPONGSA  
Food and Drug Technical Officer, Professional Level  
Food and Drug Administration  
88/22 Moo 4, Tiwonon Rd, Muang, Nonthaburi, Thailand  
Phone: +02 590 7220  
Fax: +02 590 7011  
E-mail: [wnpp@fda.moph.go.th](mailto:wnpp@fda.moph.go.th)

**United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland**  
**Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du**  
**Nord**

**Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte**

Stephen JOHNSON  
Head - Food Additives Branch  
Food Standards Agency  
Aviation House, 125 Kingsway, London, WC2B 6NH  
United Kingdom  
Phone: +44 207 276 8508  
Fax: +44 207 276 8514  
E-mail: [stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk)

**United States of America**  
**États-Unis d'Amérique**  
**Estados Unidos de América**

Dennis KEEFE  
Director  
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety and  
Applied Nutrition, U.S. Food & Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD, United States of America  
Phone: +1 240-402-1200  
Fax: +1 301-436-2973  
E-mail: [dennis.keefe@fda.hhs.gov](mailto:dennis.keefe@fda.hhs.gov)

Lisa CRAIG  
Director, Regulatory Affairs  
Abbott Nutrition  
625 Cleveland Avenue  
Columbus, OH 43215, USA  
Phone: +6146243696  
Fax: +6147273696  
E-mail: [lisa.craig@abbott.com](mailto:lisa.craig@abbott.com)

Susan CARBERRY  
Supervisory Chemist  
U.S. Food & Drug Administration  
Center for Food Safety and Applied Nutrition; Office of  
Food Additive Safety  
5100 Paint Branch Parkway, HFS-265  
College Park, MD 20740-3835, USA  
Phone: +1-240-420-1269  
Fax: +1-301-436-2972  
E-mail: [susan.carberry@fda.hhs.gov](mailto:susan.carberry@fda.hhs.gov)

Daniel FOLMER  
Chemist  
U.S. Food & Drug Administration; Center for Food Safety  
and Applied Nutrition; Office of Food Additive Safety  
5100 Paint Branch Parkway, HFS-265  
Phone: +1-240-420-1274  
Fax: +1-301-436-2972  
E-mail: [daniel.folmer@fda.hhs.gov](mailto:daniel.folmer@fda.hhs.gov)

Richard FRITZ  
Consultant - Regulatory Affairs  
US Dairy Export Council  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, Virginia, United States of America  
Phone: +1-703-528-3049  
Fax: +1-703-528-3705  
E-mail: [rfritz@globalagritrends.com](mailto:rfritz@globalagritrends.com)

Raul GUERRERO  
Consultant  
International Regulatory Strategies  
793 Ontare Rd.  
Santa Barbara, California, 93105, USA  
Phone: 805-898-1930  
E-mail: [guerrero\\_raul\\_j@yahoo.com](mailto:guerrero_raul_j@yahoo.com)

Paul HONIGFORT  
Consumer Safety Officer  
U.S. Food & Drug Administration; Center for Food Safety  
and Applied Nutrition  
Office of Food Additive Safety  
5100 Paint Branch Parkway, HFS-275  
College Park, MD 20740-3835, USA  
Phone: +1-240-420-1206  
Fax: +1-301-436-2965  
E-mail: [paul.honigfort@fda.hhs.gov](mailto:paul.honigfort@fda.hhs.gov)

Mari KIRRANE  
Wine Trade & Technical Advisor  
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau  
490 N. Wiget Lane  
Walnut Creek, CA, United States  
Phone: +1-513-684-3290  
Fax: +1-202-453-2678  
E-mail: [mari.kirrane@ttb.gov](mailto:mari.kirrane@ttb.gov)

Matt MCKNIGHT  
Senior Vice President, Market Access, Regulatory and Industry Affairs  
U.S. Dairy Export Council  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, Virginia, United States of America  
Phone: +1-703-528-3049  
Fax: +1-703-528-3705  
E-mail: [mmcknight@usdec.org](mailto:mmcknight@usdec.org)

Barbara MCNIFF  
Senior International Issues Analyst  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue  
Washington, D.C. 20250, United States  
Phone: +202 690-4719  
Fax: +202 720-3157  
E-mail: [barbara.mcniff@fsis.usda.gov](mailto:barbara.mcniff@fsis.usda.gov)

Chih-Yung WU  
International Trade Specialist  
United States Department of Agriculture/Foreign Agriculture Service  
1400 Independence Ave. S.W.  
Washington D.C., U.S.A.  
Phone: 202.720.9058  
Fax: 202.690.0677  
E-mail: [chih-yung.wu@fas.usda.gov](mailto:chih-yung.wu@fas.usda.gov)

**Viet Nam**  
**Viet Nam**  
**Viet Nam**

Huong NGUYEN THI  
Director, Steria Ventures Corporation.  
No 602, CC2A, Thanh Ha building, Bac Linh Dam, Hoang Mai. Hanoi, VIETNAM  
Phone: +0983.579478  
Fax: +043.6416824  
E-mail: [steviaventures@gmail.com](mailto:steviaventures@gmail.com)

Ngoc QUYNH VU  
Director of Vietnam Codex Office, General Secretary of Vietnam National Codex Committee  
Vietnam Food Administration – Ministry of Health  
Hanoi, Vietnam  
Phone: +84-4-38464489 ext 3070  
Fax: +84-4-38463739  
E-mail: [yungocquynh@vfa.gov.vn](mailto:yungocquynh@vfa.gov.vn)

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**  
**ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES**  
**ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

**AMFEP (Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products)**

Danielle Praaning PRAWIRA ADININGRAT  
Principal Expert Regulatory Affairs  
DSM, bd.Saint Michel 77-79  
1040 Brussels, Belgium  
Phone: +3227402962  
Fax: +3227325102  
E-mail: [amfep@agep.eu](mailto:amfep@agep.eu)

Mette Marie LADEGAARD  
Regulatory Affairs Manager  
Novozymes A/S  
Krogshoejvej 36  
2880 Bagsvaerd, Denmark  
Phone: +4544463073  
Fax: +4544984647  
E-mail: [mml@novozymes.com](mailto:mml@novozymes.com)

**CCC (Calorie Control Council)**

Lyn NABORS  
President Emeritus  
Calorie Control Council  
1100 Johnson Ferry Rd - Suite 300  
Atlanta, USA  
Phone: +404 252-3663  
Fax: +404 252-0774  
E-mail: [lnabors@kellencompany.com](mailto:lnabors@kellencompany.com)

Rabindra SHAIR  
PureCircle  
PT 23419 Lengkuu Teknologi, Techpark@Enstek  
71760 Bandar Enstek, Negeri Sembilan, Malaysia  
Phone: +606-7987-300  
Fax: +606-7913-333  
E-mail: [rabindra@purecircle.com](mailto:rabindra@purecircle.com)

**CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)**

Emilie LEIBOVITCH  
Scientific & Regulatory Affairs Adviser  
CEFS (Comite Europeen des Fabricants de Sucre)  
Avenue de Tervuren 182  
Brussels, Belgium  
Phone: +32-2-774-51-6  
Fax: +32-2-771-00-26  
E-mail: [emilie.leibovitch@cefs.org](mailto:emilie.leibovitch@cefs.org)

**ELC (Federation of European Specialty Food Ingredients Industries)**

Huub SCHERES  
Director External affairs Nutrition & Health  
Danisco (DuPont)  
Archimedesweg 30  
2333 CN Leiden, Netherlands  
Phone: +31715686168  
Fax: +31715686169  
E-mail: [huub.scheres@danisco.com](mailto:huub.scheres@danisco.com)

Thomas JANSSEN  
Chemische Fabrik Budenheim KG  
Rheinstr. 27, 55257 Budenheim  
Mainz, Germany  
Phone: +49-613989166  
Fax: +49-61398973166  
E-mail: [thomas.janssen@budenheim.com](mailto:thomas.janssen@budenheim.com)

**EuSalt (European Salt Producers' Association)**

Wouter LOX  
Managing Director  
EuSalt aisbl.  
Ijzerlaan 4  
1040 Brussels, Belgium  
Phone: +3227371090  
Fax: +3227371099  
E-mail: [wouter.lox@eusalt.com](mailto:wouter.lox@eusalt.com)

**FoodDrinkEurope**

Grethe HUMBERT  
 Regulatory Affairs Manager Nestlé  
 Avenue Nestlé 55  
 1800 Vevey, Switzerland  
 Phone: +41 21 924 4266  
 Fax: +41 21 924 4547  
 E-mail: [grethe.humbert@nestle.com](mailto:grethe.humbert@nestle.com)

**IACM (International Association of Color Manufacturers)**

Daniel LIU  
 Regulatory Affairs Manager  
 International Association of Color Manufacturers (IACM)  
 Shanghai Colorcon Coating Technology Limited  
 No. 688 Chungong Road Xinzhuang Industry Zone,  
 Minhang 201108, P.O. Box 108008  
 Shanghai, China  
 Phone: +021-54422222\*1402  
 Fax: +021-54422229  
 E-mail: [dliu@colorcon.com](mailto:dliu@colorcon.com)

**IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations)**

Peter BERRY-OTTAWAY  
 Technical Advisor  
 IADSA - International Alliance of Dietary/Food  
 Supplement Associations  
 Rue de l'Association 50  
 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 (2) 209 1115  
 Fax: +32 (2) 223 3064  
 E-mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

Cashmer DIRAMPATEN  
 Regulatory Affairs Manager  
 IADSA - International Alliance of Dietary/Food  
 Supplement Associations  
 Rue de l'Association 50  
 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 (2) 209 1115  
 Fax: +32 (2) 223 3064  
 E-mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

**IAI (International Aluminium Institute)**

Ian ARNOLD  
 Health Consultant  
 International Aluminium Institute  
 627 Kochar Drive, Ottawa, ON, Canada  
 Phone: +1 613 228 3054  
 Cell: +1 613 292 0089  
 E-mail: [imfarnold@ca.inter.net](mailto:imfarnold@ca.inter.net)

**ICA (International Cooperative Alliance)**

Toshiyuki HAYAKAWA  
 Staff of Safety Policy Service  
 Japanese Consumers' Co-operative Union  
 Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku, Tokyo 150-8913  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-5778-8109  
 Fax: +81-3-5778-8125  
 E-mail: [toshiyuki.hayakawa@jccu.coop](mailto:toshiyuki.hayakawa@jccu.coop)

**ICA/IOCCC (International Confectionery Association)**

Laura SHUMOW  
 Director of Technical and Regulatory Affairs  
 National Confectioners Association  
 1101 30<sup>th</sup> St, NW, Suite 200  
 Washington, DC, USA  
 Phone: +202-534-1440  
 Fax: +866-899-8059  
 E-mail: [laura.shumow@candyusa.com](mailto:laura.shumow@candyusa.com)

**ICBA (International Council of Beverages Associations)**

Paivi JULKUNEN  
 Chair, ICBA Committee for Codex  
 International Council of Beverages Associations  
 c/o American Beverage Association  
 1101 Sixteenth Street NW, Washington DC 20036, USA  
 Phone: +14046762677  
 Fax: +14045982677  
 E-mail: [pjulkunen@coca-cola.com](mailto:pjulkunen@coca-cola.com)

**ICD (Industry Council for Development)**

Hervé NORDMANN  
 President  
 ICD (Industry Council for Development)  
 74 West Hill, Wembley Park, Middlesex  
 HA9 9RS, United Kingdom  
 Phone: +41218003763  
 Fax: +41218004087  
 E-mail: [herve.nordmann@asg.ajinomoto.com](mailto:herve.nordmann@asg.ajinomoto.com)

**ICGA (International Chewing Gum Association)**

Christophe LEPRÉTRE  
 Manager, Regulatory & Scientific Affairs  
 International Chewing Gum Association  
 C/o Keller and Heckman LLP 1001 G Street NW Suite 500  
 West 20001  
 Washington D.C., United States of America  
 Phone: +32 2 645 5060  
 Fax: +32 2 645 5050  
 E-mail: [icga@gumassociation.org](mailto:icga@gumassociation.org)

Jenny LI  
 Legal Consultant  
 International Chewing Gum Association  
 C/o Keller and Heckman LLP  
 Suite 3604, The Bund Center, 222 Yan'an Dong Lu  
 Shanghai 200002, China  
 Phone: +86 21 6335 1000  
 Fax: +86 21 6335 1618  
 E-mail: [li@khlaw.com](mailto:li@khlaw.com)

Lily XU  
 Sr. Scientific & Regulatory Affairs,  
 Wrigley – China  
 33F, 10 Hua Xia Road Zhujiang Newtown, Tianhe510-623  
 Guangzhou, China  
 Phone: +86 20 851 96 000  
 Fax: +86 20 389 280 53  
 E-mail: [lily.xu@wrigley.com](mailto:lily.xu@wrigley.com)

**ICGMA (International Council of Grocery Manufacturers Associations)**

Jack MAIA  
 Director, Science Policy - Chemical Safety  
 Grocery Manufacturers Association (GMA)  
 1350 I (Eye) St NW, Suite 300  
 Washington, D.C.  
 Phone: +202-639-5922  
 Fax: +202-639-5991  
 E-mail: [mjack@gmaonline.org](mailto:mjack@gmaonline.org)

Yan GAO  
 Asia Regional Regulatory Affairs Director  
 Cargill, Suite 2601-2603, Tower B, Ping An International  
 Financial Center  
 No.3 Xinyuan South Road, Chaoyang District,  
 Beijing 100027, China  
 Phone: +86 10 8414 2655  
 Fax: +86 10 6591 9500  
 E-mail: [wendy\\_gao@cargill.com](mailto:wendy_gao@cargill.com)

Deborah YUU  
 Manager, Regulatory and Labeling  
 General Mills Inc.  
 Number One General Mills Boulevard, MS W01-C  
 Minneapolis, Minnesota 55426, U.S.A.  
 Phone: +1 763-764-5563  
 Fax: +1 763-764-5563  
 E-mail: [debbie.yuu@genmills.com](mailto:debbie.yuu@genmills.com)

**IDF/FIL (International Dairy Federation)**

Michael HICKEY  
 Delegate  
 Irish National Committee of IDF  
 Derryreigh, Creggane Charleville,  
 Co. Cork, Ireland  
 Phone: +353 63 89392  
 E-mail: [mfhickey@oceanfree.net](mailto:mfhickey@oceanfree.net)

Aurélie DUBOIS  
 Standards Officer, International Dairy Federation  
 Silver Building Boulevard Auguste Reyers 70/B  
 Brussels, Belgium  
 Phone: +3223256745  
 Fax: +3227330413  
 E-mail: [adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)

Allen SAYLER  
 President, Sayler Holdings, LLC  
 17290 River Ridge Boulevard, Suite 103B  
 Woodbridge, USA  
 Phone: +1 202-841-1029  
 Fax: None  
 E-mail: [SayLSWim@gmail.com](mailto:SayLSWim@gmail.com)

**IFAC (International Food Additives Council)**

Haley STEVENS  
 Executive Director  
 International Food Additives Council  
 1100 Johnson Ferry Rd - Suite 300  
 Atlanta, GA USA 30342  
 Phone: +404 252-3663  
 Fax: +404 252-0774  
 E-mail: [hstevens@kellencompany.com](mailto:hstevens@kellencompany.com)

Pierre KIRSCH  
 Regulatory & scientific advisor  
 Avenue du Pesage 18/9  
 Brussels, Belgium  
 Phone: +32473974002  
 E-mail: [kirsch@skynet.be](mailto:kirsch@skynet.be)

Steven BASART  
 Manager China, Kellen Company  
 11F/1177, No 18 Xiaguangli  
 Chaoyang District, Beijing 100027, China  
 Phone: +86 10 5923 1096  
 Fax: +86 10 5923 1090  
 E-mail: [sbasart@kellencompany.com](mailto:sbasart@kellencompany.com)

Hans CRAEN  
 Manager, Kellen Europe  
 Avenue Jules Bordet 142  
 1140 Brussels, Belgium  
 Phone: +3227611600  
 Fax: +3227611699  
 E-mail: [hkraen@kelleneurope.com](mailto:hkraen@kelleneurope.com)

Meng GE  
 Regulatory Affairs Specialist  
 Ashland (China) Holdings Co., Ltd.  
 18 Floor, 1089 Zhongshan No. 2 Rd (S),  
 Xuhuiyuan Building, Shanghai, China  
 Phone: +86-21-24024726, 13817806028  
 Fax: +86-21-63907387  
 E-mail: [mge@ashland.com](mailto:mge@ashland.com)

Kevin KENNY  
 Chief Operating Officer, Decernis LLC  
 1250 Connecticut Avenue, #200  
 Washington, DC, USA 20034  
 Phone: +1 301-535-2234  
 Fax: +1 301-834-7964  
 E-mail: [kkenny@decernis.com](mailto:kkenny@decernis.com)

Denis LAPOINTE  
 General Manager  
 Innophos (Taicang) Food Ingredients Manufacturing Co.  
 Ltd.  
 199 BinHe Lu, Villa 2-7  
 Taicang, Jiangsu PC 125400, PRC  
 Phone: +15162596927  
 E-mail: [denis.lapointe@innophos.com](mailto:denis.lapointe@innophos.com)

Jie LIU  
 Standards Acquisition Manager  
 U. S. Pharmacopeia  
 Building 11, Lane 67, Libing Road, Zhangjiang Hi-Tech  
 Park, Pudong New Area  
 Shanghai, China  
 Phone: +86-21-51370600-8886  
 Fax: +86-21-51370610  
 E-mail: [jxl@usp.org](mailto:jxl@usp.org)

Roy LYON  
 Manager Quality and Regulatory Affairs  
 Innophos Inc. 529 Propect Plains Rd.  
 Cranbury, NJ, USA 08512  
 Phone: +609 366 1282  
 Fax: +609 366 1282  
 E-mail: [roy.lyon@innophos.com](mailto:roy.lyon@innophos.com)

Jeffrey MOORE

Senior Scientific Liaison  
U. S. Pharmacopeia,  
12601 Twinbrook Parkway  
Rockville, USA 20852  
Phone: +1-301-816-8288  
Fax: +1-301-816-8373  
E-mail: [jm@usp.org](mailto:jm@usp.org)

Roy SHEN

J.M.Huber  
No 418 Guiping Rd,Cao He Jing Hi-Tech Park  
Shanghai, China  
Phone: +86 21 51758466  
Fax: +86 21 51758499  
E-mail: [roy.shen@huber.com](mailto:roy.shen@huber.com)

Yan Wen

Senior Regulatory Affairs Manager  
DuPont Nutrition & Health  
18/F, Gemdale Plaza Tower A, No 91 Jianguo Road  
Chaoyang District, Beijing 100022, China  
Phone: +86-10-85571760  
Fax: +86-10-85571777  
E-mail: [yan.wen@danisco.com](mailto:yan.wen@danisco.com)

Alfons WESTGEEST

Group Vice President  
International Food Additives Council Kellen Company  
Avenue Jules Bordet 142  
Brussels B-1140, Belgium  
Phone: +32 2762 1600  
Fax: +32 2 7611699  
E-mail: [awestgeest@kellencompany.com](mailto:awestgeest@kellencompany.com)

#### **IFT (Institute of Food Technologists)**

Rodney GRAY

Vice President Regulatory Affairs  
DSM Nutritional Products  
6480 Dobbin Road  
Columbia MD 21045, USA  
Phone: +1 443 542-2327  
E-mail: [rodney.gray@dsm.com](mailto:rodney.gray@dsm.com)

Gloria BROOKS-RAY

Advisor, Codex and International Regulatory Affairs  
EXPONENT, INC.  
P.O. Box 97, Mountain Lakes, Nj 07046, USA  
Phone: +1 973-334-4652  
E-mail: [gbrooksr@exponent.com](mailto:gbrooksr@exponent.com)

#### **IFU (International Federation of Fruit Juice Producers)**

Hany FARAG

Chairman, Commission for Legislation  
IFU  
14, rue de Turbigio  
F-75001 Paris, France  
Phone: +33 1 47 42 2928  
Fax: +33 1 47 42 2928  
E-mail: [ifu@ifu-fruitjuice.com](mailto:ifu@ifu-fruitjuice.com)

#### **IGTC (International Glutamate Technical Committee)**

Masanori KOHMURA

Scientific Advisor  
International Glutamate Technical Committee (IGTC)  
15-1 Kyobashi 1-Chome, Chuo-ku  
Tokyo, Japan  
Phone: +81-3-5250-8184  
Fax: +81-3-5250-8403  
E-mail: [masanori\\_Kohmura@ajinomoto.com](mailto:masanori_Kohmura@ajinomoto.com)

#### **ILSI (International Life Sciences Institute)**

Ryuji YAMAGUCHI

Executive Director  
International Life Sciences Institute Japan  
Kojimachi R·K Bldg, 2-6-7 Kojimachi,  
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan  
Phone: +81-3-5215-3535  
Fax: +81-3-5215-3537  
E-mail: [ryamaguchi@ilsijapan.org](mailto:ryamaguchi@ilsijapan.org)

Yuji SUGISAKI

Scientific Affairs  
International Life Sciences Institute Japan  
Kojimachi R-K Bldg., 2-6-7, Kojimachi  
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan  
Phone: +81 3 5215 3535  
Fax: +81 3 5215 3537  
E-mail: [ysugisaki@ilsijapan.org](mailto:ysugisaki@ilsijapan.org)

#### **IOFI (International Organization of the Flavor Industry)**

Thierry CACHET

Scientific Director  
International Organization of the Flavor Industry  
Avenue des Arts 6  
1210 Brussels, Belgium  
Phone: +32 2 214 20 50  
Fax: +32 2 214 20 69  
E-mail: [secretariat@iofiorg.org](mailto:secretariat@iofiorg.org)

#### **ISA (International Sweeteners Association)**

Frances HUNT

ISA Secretary General  
International Sweeteners Association (ISA)  
Avenue des Gulois 9  
1040 Brussels, Belgium  
Phone: +32(0)27365354  
Fax: +32(0)27323427  
E-mail: [isa@ecco-eu.com](mailto:isa@ecco-eu.com)

#### **ISDI (International Special Dietary Foods Industries)**

Cristine LEE BRADLEY

Member  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)  
rue de l'Association 50  
Brussels, 1000, Belgium  
Phone: +3222091143  
Fax: +3222197342  
E-mail: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Xavier LAVIGNE  
Secretary General  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)  
rue de l'Association 50  
Brussels, 1000 , Belgium  
Phone: +3222091143  
Fax: +3222197342  
E-mail: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

**IUFOST (International Union of Food Science and Technology)**

John LUPIEN  
Adjunct Professor  
University of Massachusetts  
Via Aventina 30  
00153 Rome, Italy  
Phone: +39-06-5725-0042  
E-mail: [john@jrlupien.net](mailto:john@jrlupien.net)

Duo LI  
Professor  
Zhejiang University  
866 Yu-Hang-Tang Road  
Hangzhou, China  
Phone: +86-571-88982024  
Fax: +86-571-88982024  
E-mail: [duoli@zju.edu.cn](mailto:duoli@zju.edu.cn)

**MARINALG International (World Association of Seaweed Processors)**

Eunice CURLE  
Manager, Global Regulatory Affairs  
FMC BioPolymer division of FMC Corporation  
FMC Corporation; 1735 Market Street  
Philadelphia, Pennsylvania - 19103, United States of America  
Phone: +215-299-6999  
Fax: +215-299-6821  
E-mail: [eunice.cuirle@fmc.com](mailto:eunice.cuirle@fmc.com)

Zhengyu TAO  
Manager Asia-Pacific Regulatory Affairs  
FMC Biopolymer Division of FMC Corp.  
Asia-Pacific Technical Centre  
Room 105, Innovation Building  
Yi Shan Rd. 1009#  
Shanghai 200233, P.R.China  
Phone: +86-21-541271177-157  
Mobile: +86-13901796170  
Fax: +86-21-54270193  
E-mail: [martin.tao@fmc.com](mailto:martin.tao@fmc.com)

**NATCOL (Natural Food Colours Association)**

Dirk CREMER  
Manager Global Regulatory Affairs  
DSM Nutritional Products Ltd.  
P.O. Box 2676, CH-4002 Basel  
Basel, Switzerland  
Phone: +41618158109  
Fax: +41618158770  
E-mail: [dirk.cremer@dsm.com](mailto:dirk.cremer@dsm.com)

**OFCA (Organisation des Fabricants de produits Cellulosiques)**

Evert IZEBLOUD  
Secretary General  
OFCA  
Kerkweide 27  
Leidschendam, The Netherlands  
Phone: +31-70-320 9894  
Fax: +31-84-877 0413  
E-mail: [ofca@planet.nl](mailto:ofca@planet.nl)

**OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin)**

Reiner WITTKOWSKI  
Vice-President  
International Organization of Vine and Wine Federal  
Institute for Risk Assessment  
Max-Dohrn-Str. 8-10, 10589 Berlin  
Berlin, Germany  
Phone: +49 30 18412 3376  
Fax: + 49 30 18412 4493  
E-mail: [reiner.wittkowski@bfr.bund.de](mailto:reiner.wittkowski@bfr.bund.de)

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO)  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA**

Richard ELLIS  
FAO Joint Secretary to JECFA  
Food and Agriculture Organization of the United Nations  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma, Italy  
Phone: +39 06 570 53283  
Fax: +39 06 570 54593  
E-mail: [richard.ellis@fao.org](mailto:richard.ellis@fao.org)

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ (OMS)  
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)**

Maged YOUNES  
Director, Food Safety and Zoonoses  
World Health Organization  
20, Avenue Appia  
1211 Geneva, Switzerland  
Phone: +41227912773  
Fax: +41227914807  
E-mail: [younesm@who.int](mailto:younesm@who.int)

**SECRETARIAT****Joint FAO/WHO Food Standards Programme (Codex Secretariat)**

Annamaria BRUNO  
Senior Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma, Italy  
Phone: +39 06570 56254  
Fax: +39 06570 54593  
E-mail: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

Heesun KIM  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Phone: +39 06570 54796  
Fax: +39 06570 54593  
E-mail: [heesun.kim@fao.org](mailto:heesun.kim@fao.org)

Tom HEILANDT  
Senior Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Phone: +39 06570 54384  
Fax: +39 06570 54593  
E-mail: [tom.heilandt@fao.org](mailto:tom.heilandt@fao.org)

**CCFA Secretariat (Chinese Secretariat)**

Xiumei LIU  
Professor  
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67770158  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [xiumeiliu@ccfa.cc/secretariat@ccfa.cc](mailto:xiumeiliu@ccfa.cc/secretariat@ccfa.cc)

Jing TIAN  
Associate Professor  
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [tianjing960929@126.com](mailto:tianjing960929@126.com)

Jianbo ZHANG  
Associate Professor  
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [zhjb@ccfa.cc](mailto:zhjb@ccfa.cc)

Xuedan MAO  
Associate Professor  
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [maoxuedan@163.com](mailto:maoxuedan@163.com)

Lei ZHU  
Assistant Professor  
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [zhulei@ccfa.cc](mailto:zhulei@ccfa.cc)

Hao DING  
Research Assistant  
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67768526  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [thorninmay@gmail.com](mailto:thorninmay@gmail.com)

Huanchen LIU  
Research Assistant  
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [huanchen.liu@gmail.com](mailto:huanchen.liu@gmail.com)

Dong LIANG  
Research Assistant  
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 68792839  
Fax: +86 10 68792408  
E-mail: [liangdonggrace@gmail.com](mailto:liangdonggrace@gmail.com)

Annexe II**PRINCIPES D'ANALYSE DES RISQUES APPLIQUÉS PAR LE COMITÉ DU CODEX SUR LES  
ADDITIFS ALIMENTAIRES****(pour adoption)****Section 1. Champ d'application**

1. Le présent document couvre l'application des principes en matière d'analyse des risques par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), et le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA). Pour les questions qui n'entrent pas dans les termes de référence du JECFA, ce document n'exclut pas la prise en compte éventuelle de recommandations émanant d'autres organes d'experts internationalement reconnus ou des consultations spéciales de la FAO/OMS, comme approuvées par la Commission.
2. Le présent document devrait être lu en relation avec *les Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius*.

**Section 2. CCFA et JECFA**

3. Le CCFA et le JECFA reconnaissent que l'interaction incessante entre les responsables de l'évaluation des risques et les responsables de la gestion des risques joue un rôle critique dans leurs activités d'analyse des risques.
4. Le CCFA et le JECFA devraient continuer à mettre au point des procédures pour renforcer la communication entre les deux comités.
5. Le CCFA et le JECFA devraient faire en sorte que leurs contributions au processus d'analyse des risques impliquent toutes les parties intéressées et soient entièrement transparentes et soigneusement documentées. Tout en respectant les préoccupations légitimes visant à préserver la confidentialité, les documents devraient être mis sans retard à la disposition de toutes les parties intéressées, sur demande.
6. Le JECFA, en consultation avec le CCFA devrait poursuivre l'élaboration de critères de qualité minimale applicables aux données nécessaires pour effectuer des évaluations des risques. Le CCFA, utilise ces critères pour dresser la liste des substances prioritaires destinées au JECFA. Le Secrétariat du JECFA devrait vérifier si ces critères de qualité minimale ont été respectés lorsqu'il établit le projet d'ordre du jour des réunions du JECFA.

**Section 3. LE CCFA**

7. Il incombe principalement au CCFA de formuler des propositions concernant la gestion des risques, qui seront soumises à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption.
8. Le CCFA doit fonder ses recommandations à l'intention de la Commission du Codex Alimentarius sur les évaluations des risques, analyses de sécurité comprises<sup>1</sup>, effectuées par le JECFA sur des additifs alimentaires.
9. Dans le cas où le JECFA a effectué une évaluation des risques et le CCFA ou la Commission du Codex Alimentarius décide que des avis scientifiques supplémentaires sont nécessaires, le CCFA ou la Commission du Codex Alimentarius peut demander expressément au JECFA les avis scientifiques dont il (elle) a besoin pour prendre une décision concernant la gestion des risques.
10. Les recommandations du CCFA à la Commission du Codex Alimentarius concernant la gestion des risques liés à des additifs alimentaires doivent être fondées sur les principes énoncés dans le préambule et les Annexes pertinents de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires*.
11. Les recommandations du CCFA à la Commission du Codex Alimentarius portant sur des dispositions relatives à la santé humaine et à la sécurité sanitaire des aliments figurant dans des normes alimentaires

---

<sup>1</sup>Évaluation de sécurité - Une approche qui se concentre sur la compréhension scientifique et la mesure des risques chimiques ainsi que les expositions chimiques et de façon ultime les risques associés à eux. Souvent utilisé de façon synonyme avec l'évaluation des risques (EHC 240 – Glossaire)

doivent être fondées sur des évaluations des risques effectuées par le JECFA et sur d'autres facteurs légitimes à prendre en compte pour garantir la protection de la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, conformément aux Critères pour *la prise en considération des autres facteurs mentionnés dans la deuxième Déclaration de principes*.

12. Les recommandations du CCFA à la Commission du Codex Alimentarius relatives à la gestion des risques doivent prendre en compte les incertitudes inhérentes à l'évaluation et les facteurs de sécurité décrits par le JECFA dans les évaluations des risques et les recommandations.

13. Le CCFA doit approuver des niveaux d'utilisation maximaux uniquement pour les additifs pour lesquels: (i) le JECFA a établi des normes d'identité et de pureté et (ii) le JECFA a effectué une évaluation de la sécurité et a établi une valeur guide fondée sur la santé.

14. Le CCFA doit tenir compte des différences dans les modes d'alimentation régionaux et nationaux et de l'exposition d'origine alimentaire, telles qu'évaluées par le JECFA, pour recommander des niveaux d'utilisation maximaux pour les additifs.

15. En établissant ses normes, codes d'usages et directives, le CCFA doit indiquer clairement s'il s'appuie non seulement sur l'évaluation des risques du JECFA, mais aussi sur d'autres facteurs légitimes à prendre en compte pour garantir la protection de la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, conformément aux *Critères pour la prise en considération des autres facteurs mentionnés dans la deuxième Déclaration de principes* et, si tel est le cas, en donner les raisons.

16. En matière de communication sur les risques, le CCFA attribue un rang de priorité aux substances soumises à l'examen du JECFA, en vue d'obtenir la meilleure évaluation des risques possible, et ce dans le but de définir des conditions d'emploi sûres pour les additifs alimentaires.

17. Pour établir sa liste des substances soumises au JECFA à titre prioritaire, le CCFA doit tenir compte des éléments suivants :

- la protection du consommateur (risques pour la santé et risques de pratiques commerciales déloyales);
- le mandat du CCFA;
- le mandat du JECFA;
- le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius, ses programmes de travail pertinents et les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*;
- la qualité, la quantité, l'adéquation et la disponibilité des données nécessaires pour procéder à une évaluation des risques, y compris des données en provenance des pays en développement;
- la possibilité de terminer les travaux dans des délais raisonnables;
- la diversité des législations nationales et les obstacles au commerce international qui semblent en découler;
- l'impact sur le commerce international (l'importance du problème, par exemple, à l'échelon international);
- les besoins et les préoccupations des pays en développement; et
- les travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.

18. En soumettant des substances au JECFA, le CCFA doit fournir des données de base et expliquer clairement les raisons de la désignation de la substance chimique pour évaluation.

19. Le CCFA peut aussi mentionner une gamme d'options pour la gestion des risques, dans le but d'obtenir l'avis du JECFA sur les risques et sur la réduction probable des risques associés à chaque option.

20. Le CCFA demande au JECFA d'examiner toutes les méthodes et directives envisagées par le CCFA pour évaluer les niveaux d'utilisation maximaux pour les additifs. Le CCFA présente cette requête dans le but d'obtenir l'avis du JECFA sur les limites, l'applicabilité et la mise en œuvre d'une méthode ou d'une directive pour le CCFA.

#### Section 4. Le JECFA

21. Il incombe principalement au JECFA d'effectuer les évaluations des risques sur lesquelles le CCFA et en dernier ressort, la Commission du Codex Alimentarius, fondent leurs décisions concernant la gestion des risques.
22. Les experts scientifiques du JECFA devraient être sélectionnés en fonction de leur compétence et de leur indépendance, en s'assurant que toutes les régions sont représentées.
23. Le JECFA devrait s'efforcer de fournir au CCFA des évaluations des risques fondées sur des données scientifiques qui comprennent les quatre composantes de l'évaluation des risques telles qu'elles ont été définies par la Commission du Codex Alimentarius et des évaluations de la sécurité qui puissent servir de base aux décisions du CCFA en matière de gestion des risques. Pour les additifs, le JECFA devrait continuer d'utiliser le processus d'évaluation de la sécurité sanitaire pour établir des DJA.
24. Le JECFA devrait s'efforcer de fournir au CCFA des évaluations quantitatives des risques et des évaluations des risques pour les additifs alimentaires, qui soient fondées sur la science et transparentes.
25. Le JECFA devrait fournir au CCFA des informations sur la faisabilité et les contraintes de l'évaluation des risques pour la population en général et pour des groupes particuliers et déterminer dans la mesure possible les risques potentiels pour les groupes de population les plus vulnérables (enfants, femmes en âge de procréer, personnes âgées).
26. Le JECFA devrait aussi s'efforcer de fournir au CCFA les normes d'identité et de pureté indispensables pour évaluer les risques associés à l'utilisation des additifs.
27. Le JECFA devrait s'efforcer de fonder ses évaluations des risques sur des données mondiales, y compris des données en provenance de pays en développement. Ces données devraient inclure des données de surveillance épidémiologique et des résultats d'études sur l'exposition.
28. Le JECFA est chargé d'évaluer l'exposition aux additifs.
29. En évaluant l'ingestion d'additifs dans le cadre de ses évaluations des risques, le JECFA devrait tenir compte des différences régionales en matière d'alimentation.
30. Le JECFA devrait préciser au CCFA l'ampleur et la cause des incertitudes inhérentes à ses évaluations des risques. En faisant part de ces informations, le JECFA devrait fournir au CCFA une description de la méthodologie et des procédures qui lui auront permis de mesurer l'incertitude de son évaluation des risques.
31. Le JECFA devrait indiquer au CCFA la base de toutes les hypothèses utilisées pour évaluer les risques, y compris les hypothèses par défaut rendant compte des incertitudes.
32. La contribution pertinente aux évaluations des risques du JECFA en réponse aux requêtes du CCFA se limite à la présentation de ses délibérations et des conclusions de ses évaluations des risques d'une manière complète et transparente. La communication par le JECFA de ses évaluations des risques ne devrait pas inclure les conséquences de ses analyses sur le commerce, ni d'autres conséquences ne concernant pas la santé publique. Si le JECFA inclut des évaluations des risques liés à de nouvelles options en matière de gestion des risques, il devrait veiller à ce qu'elles soient conformes aux *Principes de travail pour l'analyse des risques à appliquer dans le cadre du Codex Alimentarius* et aux *Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires*.
33. Pour établir l'ordre du jour d'une réunion du JECFA, le secrétariat du JECFA travaille en coopération étroite avec le CCFA pour faire en sorte que les priorités du CCFA en matière de gestion des risques soient prises en compte en temps utile. Pour ce qui concerne les additifs alimentaires, le secrétariat du JECFA devrait normalement placer au premier rang des priorités les substances auxquelles une DJA provisoire ou une valeur équivalente a été attribuée. Devraient venir au deuxième rang les additifs alimentaires ou groupes d'additifs qui ont déjà été évalués et pour lesquels une DJA, ou une valeur équivalente, a été fixée, si l'on dispose pour eux de nouvelles données. Le troisième rang de priorité devrait être attribué normalement aux additifs alimentaires qui n'ont pas encore été évalués.
34. Pour établir l'ordre du jour d'une réunion du JECFA, le secrétariat du JECFA devrait donner la priorité aux substances qui posent ou pourraient poser des problèmes dans le commerce international ou qui présentent un caractère d'urgence ou un risque imminent pour la santé publique.

Annexe III

**MESURES À PRENDRE SUITE AUX MODIFICATIONS DU STATUT DE LA DOSE  
JOURNALIÈRE ADMISSIBLE (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES  
DÉCOULANT DE LA SOIXANTE-QUATORZIÈME SESSION DU JECFA**

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du 44 <sup>ème</sup> CCFA
	Additifs alimentaires contenant de l'aluminium (y compris nouveaux additifs alimentaires silicate de potassium d'aluminium et les pigments nacrés à base de silicate d'aluminium et de potassium	Encourage la soumission des données requises pour les normes.
	Benzoe Tonkinensis	Encourage la soumission des données requises pour finaliser les normes pour caractériser le matériau testé.
445(i)	Ester glycérique de gomme-résine (R, T) (GEGR)	Encourage la soumission des données requises pour établir une DJA et des informations pour caractériser le matériau testé
445(ii)	Ester glycérique de colophane d'huile de pin (R, T)	Encourage la soumission des données requises pour établir une DJA (ou inclure dans le groupe la DJA pour GEGR et GEWR) et pour caractériser le matériau testé et les données pour les normes.
445(iii)	Ester glycérique de résine de bois (R, T)(GEWR)	Encourage la soumission des données requises pour établir une DJA et information pour caractériser l'identité du matériau testé.
423	Acide octénysuccinique (OSA) gomme arabique modifiée	Encourage la soumission des données requises pour achever l'évaluation et caractériser l'identité du matériau testé.
900a	Polydiméthylsiloxane	Noté
124	Ponceau 4R	Noté
1204	Pullulane	Noté
	Pullulanase issu de <i>Bacillus deramificans</i> exprimé en tant que <i>Bacillus lichiformis</i>	Ajouter à la base de données pour les auxiliaires technologiques (lorsque disponible).
104	Jaune de quinoléine	Encourage la soumission des données requises et information pour caractériser le produit dans le commerce.
110	Jaune soleil FCF (SIN 110)	Noté

Annexe IV

**ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA CONFIRMATION ET/OU DE LA RÉVISION DES LIMITES  
MAXIMALES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS  
LES NORMES DE PRODUITS**

**COMITÉ SUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CCFP)**

*Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011)*

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Uniquement les classes d'additifs alimentaires répertoriés ci-dessous sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par cette norme. Dans chaque catégorie d'additif, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous ou mentionnés, peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions, et dans les limites, indiquées.

Catégorie fonctionnelle	No. SIN	Additif	Limite maximale	Note	Statut de l'approbation
<b>Régulateurs de l'acidité</b>	334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	BPF	Note 45 (en tant qu'acide tartarique)	<b>Non approuvé par le 44ème CCFA</b> (examine si 200 mg/kg est technologiquement justifié)
	330, 331 (i), (iii); 332 (i), (ii)	Citrates	BPF		Approuvé par le 44ème CCFA
	296, 350 (i), (ii); 351 (i), (ii); 352 (ii)	Malates	BPF		Approuvé par le 44ème CCFA
	300	Acide ascorbique, L-	BPF		Approuvé par le 44ème CCFA
	325	Lactate de sodium	BPF		Approuvé par le 44ème CCFA
	260	Acide acétique, glacial	BPF		Approuvé par le 44ème CCFA
<b>Exaltateurs d'arôme</b>	621	Glutamate monosodique L-	BPF		Approuvé par le 44ème CCFA
	630	Acide inosinique	BPF		Approuvé par le 44ème CCFA
	631	Inosinate disodique, 5'-	BPF		Approuvé par le 44ème CCFA
	627	Guanylate disodique, 5'-	BPF		Approuvé par le 44ème CCFA
<b>Édulcorants</b>	950	Potassium d'acésulfame	1,000 mg/kg		Approuvé par le 44ème CCFA
	955	Sucralose	450 mg/kg		Approuvé par le 44ème CCFA
	951	Aspartame	350 mg/kg		Approuvé par le 44ème CCFA
<b>Colorants</b>	150c	Caramel III - procédé à l'ammoniaque	50,000 mg/kg		Approuvé par le 44ème CCFA

Catégorie fonctionnelle	No. SIN	Additif	Limite maximale	Note	Statut de l'approbation
Émulsifiants et stabilisateurs	466, 468	Cellulose carboxyméthylrique de sodium et cellulose carboxyméthylrique réticulée	BPF		Approuvé par le 44ème CCFA
Conservateurs	210-213	Benzoates	1,000 mg/kg	Note 13 (en tant qu'acide benzoïque)	Approuvé par le 44ème CCFA
	200-203	Sorbates	1,000 mg/kg	Note 13 (en tant qu'acide benzoïque)	Approuvé par le 44ème CCFA

### COMITÉ RÉGIONAL DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT (CCNEA)

#### *Norme régionale pour Halwa Tehenia (CODEX STAN 309-2011)*

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Statut de l'approbation
<b>4.1</b> Uniquement les régulateurs de l'acidité et les émulsifiants utilisés conformément au tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995)</i> sont acceptable à l'emploi dans des aliments conformément à cette norme.	Approuvé par le 44ème CCFA
<b>4.2 Aromatisants</b> Les aromatisants sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformément à cette norme lorsque utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication et conformément aux <i>Directives Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)</i> .	Approuvé par le 44ème CCFA

### COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (CCNFSDU)

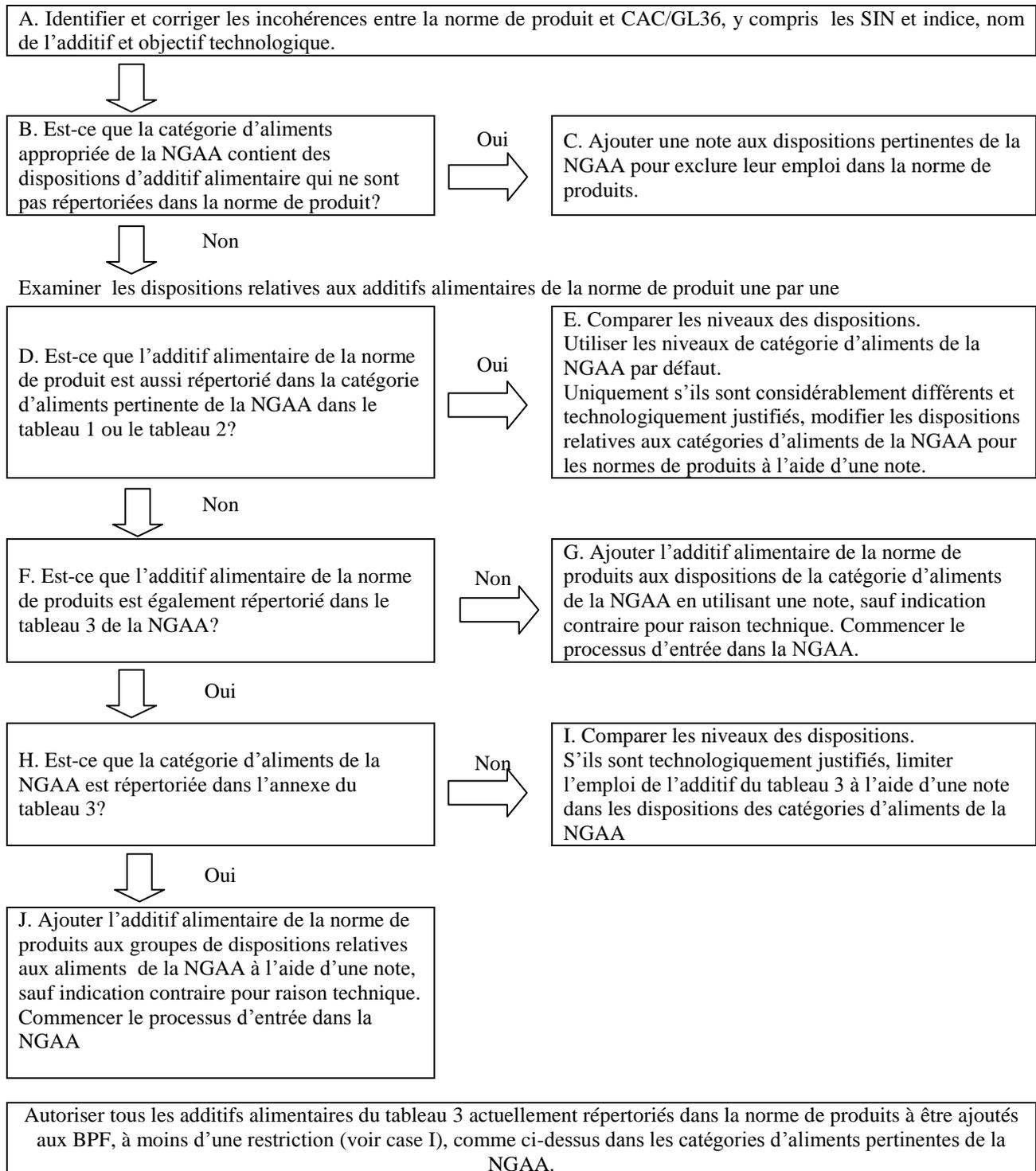
#### *Norme pour les préparations pour nourrissons et préparations pour fins médicales spéciales destinées aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981)*

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Additifs considérés comme des constituants physiologiques du corps			
SIN	Additif	Limite maximale dans 100ml du produit prêt à la consommation	Statut d'approbation
339i, ii et iii	phosphate monosodique, phosphate disodique et phosphate trisodique	45 mg en tant que phosphore seul ou en combinaison et dans les limites pour le sodium, potassium et phosphore dans la section 3.1.3 (e) dans tous les types de préparations pour nourrissons	Approuvé par le 44ème CCFA
340i, ii et iii	phosphate monopotassique, phosphate dipotassique et phosphate tripotassique		Approuvé par le 44ème CCFA

Annexe V

## ARBRE DE DÉCISION SUR L'APPROCHE RECOMMANDÉE POUR L'ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NGAA SUR CELLES DES NORMES DE PRODUITS<sup>1</sup>



<sup>1</sup> L'arbre de décision est un outil de CCFA pour aligner les normes de produits avec la NGAA. Toutefois, il est reconnu qu'il peut y avoir des cas où les résultats de son application ne sont pas cohérents avec l'intention du comité du produit ou n'est pas conforme aux principes généraux pour l'entrée dans la NGAA. Dans ces cas, les entrées devraient être examinées sur la base du cas par cas.

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**  
**PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS**  
**ALIMENTAIRES**

(pour adoption à l'étape 8 et l'étape 5/8 de la procédure)<sup>1</sup>

**Partie 1 – Dispositions incluses dans le tableau 1 et le tableau 2**

**SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE**

SIN 442 Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique Cat. Fonct.: Émulsifiant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	5000 mg/kg	P	8	

**ESTERS D'ASCORBYLE**

SIN 304 Palmitate d'ascorbyle Cat. Fonct.: Antioxygène  
 SIN 305 Stéarate d'ascorbyle Cat. Fonct.: Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	500 mg/kg	10 & 211	8	2012r

**SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME**

SIN 962 Sel d'aspartame-acésulfame Cat. Fonct.: Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF		5/8	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	500 mg/kg	113	5/8	
13.6	Compléments alimentaires	2000 mg/kg	113	5/8	

**CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE**

SIN 150c Caramel III - procédé à l'ammoniaque Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.6.1	Fromage frais	15000 mg/kg	201	5/8	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	50000 mg/kg		8	2012r
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	50000 mg/kg		8	2012r
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	50000 mg/kg		8	2012r
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50000 mg/kg	89	8	2012r

<sup>1</sup> Les dispositions qui remplacent ou modifient les dispositions actuellement adoptées dans la NGAA sont indiquées en gris.

**CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE**

SIN 150d Caramel IV - procédé au sulfite Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50000 mg/kg		8	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	50000 mg/kg		8	2012r
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	50000 mg/kg	183	8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	50000 mg/kg		8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	50000 mg/kg		8	2012r
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	50000 mg/kg		8	2012r

**CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES**

SIN 160a(ii) Carotènes, bêta-, légumes Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100 mg/kg		5/8	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100 mg/kg	183	8	

**CAROTÉNOÏDES**

SIN 160a(i) Carotènes, bêta-, synthétique Cat. Fonct.: Colorant

SIN 160a(iii) Carotènes, bêta-, Blakeslea trispora Cat. Fonct.: Colorant

SIN 160e Caroténal, bêta-apo-8'- Cat. Fonct.: Colorant

SIN 160f Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'- Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
02.1.2	Huiles et graisses végétales	25 mg/kg	Q	8	

**CYCLODEXTRINE, BÊTA-**

SIN 459 Cyclodextrine, bêta- Cat. Fonct.: Support, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000 mg/kg	153	5/8	

**ÉRYTHROSINE**

SIN 127 Erythrosine Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	30 mg/kg	4	8	

**EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN**

SIN 163(ii) Extrait de peau de raisin Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	200 mg/kg	181	5/8	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	200 mg/kg	181 & 183	5/8	
05.2.2	Confiseries tendres	1700 mg/kg	181	5/8	

**HYDROXYBENZOATES, PARA-**

SIN 214	Hydroxybenzoate d'éthyle, para-	Cat. Fonct.: Conservateur
SIN 218	Hydroxybenzoate de méthyle, para-	Cat. Fonct.: Conservateur

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.6.4	Fromage fondu	300 mg/kg	27	8	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	120 mg/kg	27	8	
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	300 mg/kg	27	8	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300 mg/kg	27	8	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	250 mg/kg	27	8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	250 mg/kg	27	8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1000 mg/kg	27	8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	800 mg/kg	27	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	300 mg/kg	27	8	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	300 mg/kg	27	8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000 mg/kg	27	8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	100 mg/kg	27	8	
12.3	Vinaigres	100 mg/kg	27	8	
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	450 mg/kg	27 & 160	8	
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200 mg/kg	27	8	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	1000 mg/kg	27 & F	8	

**PHOSPHATES**

SIN 338	Acide phosphorique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Séquestrant
SIN 339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 339(iii)	Phosphate trisodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Conservateur, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 340(iii)	Phosphate tripotassique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant
SIN 341(iii)	Phosphate tricalcique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant

## PHOSPHATES

SIN 342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines
SIN 342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines
SIN 343(i)	Dihydrogénophosphate de magnésium	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant
SIN 343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant
SIN 343(iii)	Phosphate trimagnésique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant
SIN 450(i)	Diphosphate disodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 450(ii)	Diphosphate trisodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 450(iii)	Diphosphate tetrasodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 450(v)	Diphosphate tétrapotassique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 450(vi)	Diphosphate dicalcique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Affermissant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant
SIN 451(i)	Triphosphate pentasodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 451(ii)	Triphosphate pentapotassique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 452(i)	Polyphosphate sodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 452(ii)	Polyphosphate potassique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant
SIN 452(iv)	Polyphosphate calcique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 452(v)	Polyphosphate d'ammonium	Cat. Fonct.: Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 542	Phosphate d'os	Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Émulsifiant, Humectant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.1	Lait et babeurre (nature)	1500 mg/kg	33 & L	5/8	
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1320 mg/kg	33	8	
01.3.1	Lait concentré (nature)	880 mg/kg	33	8	
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	13000 mg/kg	33	8	
01.4	Crème (nature) et produits similaires	2200 mg/kg	33	8	
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	4400 mg/kg	33	8	
01.6.1	Fromage frais	4400 mg/kg	33	8	
01.6.4	Fromage fondu	9000 mg/kg	33	8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	9000 mg/kg	33	8	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	1500 mg/kg	33	5/8	
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	880 mg/kg	33 & M	8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	1500 mg/kg	33	8	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	7500 mg/kg	33	8	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	2200 mg/kg	33	5/8	
04.1.2.7	Fruits confits	10 mg/kg	33	8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	350 mg/kg	33	8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1500 mg/kg	33	8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	1500 mg/kg	33	8	

## PHOSPHATES

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	5600 mg/kg	33 & 76	5/8	
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	5000 mg/kg	33 & 76	8	
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	5000 mg/kg	33 & 76	8	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	2200 mg/kg	33	8	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	2200 mg/kg	33	8	
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	2200 mg/kg	33 & 76	8	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	2200 mg/kg	33	8	
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	2200 mg/kg	33 & 76	8	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	1100 mg/kg	33	8	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	880 mg/kg	33	8	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	1100 mg/kg	33	8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	2200 mg/kg	33	8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	44000 mg/kg	33	8	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1500 mg/kg	33	8	
06.2.1	Farines	2500 mg/kg	33 & H	8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	2500 mg/kg	33 & 211	5/8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	900 mg/kg	33 & 211	8	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2500 mg/kg	33 & 211	5/8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	7000 mg/kg	33	8	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	5600 mg/kg	33	5/8	
06.8.1	Boissons à base de soja	1300 mg/kg	33	5/8	
06.8.3	Caillé de soja (tofu)	100 mg/kg	33	5/8	
07.1.1.2	Pains à la poudre levante	9300 mg/kg	33 & N	8	
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	9300 mg/kg	33 & N	8	
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	9300 mg/kg	33 & N	8	
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	9300 mg/kg	33 & N	8	

## PHOSPHATES

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
------------	---------------------	-----------------	--------------	-------	-------

07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	9300 mg/kg	33 & N	8
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	9300 mg/kg	33 & N	8
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	9300 mg/kg	33 & N	8
08.2.1	Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite	2200 mg/kg	33	8
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2200 mg/kg	33	8
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2200 mg/kg	33	8
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2200 mg/kg	33	8
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	2200 mg/kg	33	8
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	2200 mg/kg	33	8
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	2200 mg/kg	33	5/8
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	2200 mg/kg	33	8
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	2200 mg/kg	33	5/8
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2200 mg/kg	33	8
10.3	Œufs en conserve, incluant les œufs conservés en base alcaline, salés et en boîte	1000 mg/kg	33	8
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	1400 mg/kg	33	8
12.1.2	Succédanés de sel	4400 mg/kg	33	8
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2200 mg/kg	33 & J	5/8
12.5	Potages et bouillons	1500 mg/kg	33 & 127	8
12.6	Sauces et produits similaires	2200 mg/kg	33	8
12.9	Epices et condiments à base de soja	1200 mg/kg	33	5/8
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	4400 mg/kg	33 & O	8
14.1.2.2	Jus de légumes	1000 mg/kg	33	8
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1000 mg/kg	33 & 127	8
14.1.3.2	Nectar de légumes	1000 mg/kg	33	8
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1000 mg/kg	33 & 127	8
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	1000 mg/kg	33	8
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	300 mg/kg	33 & 160	8

## GALLATE DE PROPYLE

SIN 310 Gallate de propyle Cat. Fonct.: Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200 mg/kg	15, 130 & 211	8	2012r
12.5	Potages et bouillons	200 mg/kg	15, 127 & 130	5/8	

## SACCHARINES

SIN 954(i) Saccharine Cat. Fonct.: Édulcorant  
 SIN 954(ii) Saccharine de calcium Cat. Fonct.: Édulcorant

SIN 954(iii)	Saccharine de potassium	Cat. Fonct.: Édulcorant
SIN 954(iv)	Saccharine de sodium	Cat. Fonct.: Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
12.9.1	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)	200 mg/kg		5/8	
12.9.2.1	Sauce fermentée de soja	500 mg/kg		5/8	

## SORBATES

SIN 200	Acide sorbique	Cat. Fonct.: Conservateur
SIN 201	Sorbate de sodium	Cat. Fonct.: Conservateur
SIN 202	Sorbate de potassium	Cat. Fonct.: Conservateur
SIN 203	Sorbate de calcium	Cat. Fonct.: Conservateur

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1000 mg/kg	42 & B	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	1000 mg/kg	42	8	
01.6.1	Fromage frais	1000 mg/kg	42 & E	8	
01.6.2	Fromage affiné	3000 mg/kg	42	8	
01.6.4	Fromage fondu	3000 mg/kg	42	8	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.2	Fruits secs	500 mg/kg	42	8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.7	Fruits confits	500 mg/kg	42	8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000 mg/kg	42	8	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	1000 mg/kg	42	8	
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000 mg/kg	42	8	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000 mg/kg	42	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1000 mg/kg	42	8	
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	1000 mg/kg	42 & C	8	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1000 mg/kg	42	8	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	1000 mg/kg	42	8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1500 mg/kg	42	8	

## SORBATES

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
------------	---------------------	-----------------	--------------	-------	-------

05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000 mg/kg	42	8
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2000 mg/kg	42 & 211	8
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	1000 mg/kg	42	8
07.0	Produits de boulangerie	1000 mg/kg	42	8
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	200 mg/kg	42 & D	8
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	42	8
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	42	8
12.4	Moutardes	1000 mg/kg	42	8
12.5	Potages et bouillons	1000 mg/kg	42	8
12.6	Sauces et produits similaires	1000 mg/kg	42 & 127	8
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1500 mg/kg	42	8
13.6	Compléments alimentaires	2000 mg/kg	42	8
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500 mg/kg	42 & 127	8
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	500 mg/kg	42 & 160	8
14.2.2	Cidre et poiré	500 mg/kg	42	8
14.2.3	Vins	200 mg/kg	42	8
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	500 mg/kg	42	8
14.2.5	Hydromel	200 mg/kg	42	8
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	500 mg/kg	42 & F	8

## CITRATE DE STÉARYLE

SIN 484 Citrate de stéaryle Cat. Fonct.: Émulsifiant, Séquestrant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	100 mg/kg	15	5/8	

## GLUCOSIDES DE STÉVIOL

SIN 960 Glucosides de stéviol Cat. Fonct.: Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	700 mg/kg	26 & 199	5/8	

## SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)

SIN 955 Sucralose (Trichlorogalactosaccharose) Cat. Fonct.: Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.8.1	Boissons à base de soja	400 mg/kg		5/8	

## SUCROGLYCÉRIDES

SIN 474 Sucroglycérides Cat. Fonct.: Émulsifiant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
13.6	Compléments alimentaires	2500 mg/kg		8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200 mg/kg	A	8	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	5000 mg/kg		8	

## SULFITES

SIN 220	Anydride sulfureux	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 221	Sulfite de sodium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 222	Sulfite de sodium hydrogène	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 223	Métabisulfite de sodium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur
SIN 224	Métabisulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 225	Sulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 227	Sulfite de calcium hydrogène	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 228	Bisulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 539	Thiosulfate de sodium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Séquestrant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	44 & 206	8	2012

## Partie 2 – Dispositions incluses dans le tableau 3

No. de SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Étape
160d(i)	Lycopène, de synthèse	Colorant	5/8
160d(ii)	Lycopène, tomate	Colorant	5/8
160d(iii)	Lycopène, Blakeslea trispora	Colorant	5/8
514(ii)	Sulfate acide de sodium	Régulateur de l'acidité	5/8
427	Gomme de cassia	Émulsifiant Stabilisant Gélifiant Épaississant	5/8

## Notes

- Note 4 Pour décoration, échantillonnage où marquage du produit.
- Note 10 En tant que stéarate d'ascorbyle.
- Note 15 À base de matière grasse ou d'huile.
- Note 26 En tant qu'équivalents de stéviol.
- Note 27 En tant qu'acide para-hydroxybenzoïque.
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 44 En tant que SO<sub>2</sub> résiduel.
- Note 76 Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
- Note 89 Pour pâtes à tartiner pour sandwich uniquement.
- Note 113 Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalée peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 130 Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisole (INS 320), butylhydroxytoluène (INS 321), butylhydroquinone tertiaire (INS 319), et gallate de propyle (INS 310).
- Note 153 Utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 160 Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
- Note 181 Exprimé en tant qu'anthocyanine.
- Note 183 Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) peuvent

- utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la
- Note 199 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 6 000 mg/kg en tant qu'équivalents du stéviol.
- Note 201 Utilisation dans les produits aromatisés uniquement.
- Note 206 Utilisation à 30 mg/kg en tant qu'agents blanchissants uniquement dans les produits se conformant à la Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-
- Note 211 Utilisation dans les nouilles uniquement.
- Note A A l'exception d'un emploi à 5000 mg/kg dans les boissons non alcooliques anisées, à base de noix de coco, à base d'amandes.
- Note B Pour emploi dans les produits aromatisés traités thermiquement après fermentation.
- Note C Pour un emploi dans la pâte de pomme de terre et tranches de pommes de terre prérites uniquement.
- Note D Pour un emploi dans une sauce à base de collagène avec une activité de l'eau supérieure à 0.6 uniquement.
- Note E A l'exception d'un emploi à 3,000 mg/kg dans les produits contenant des fruits, des légumes ou des viandes ajoutées.
- Note F A l'exclusion de la bière aromatisée.
- Note H A l'exception d'un emploi dans la farine à levure à 12,000 mg/kg.
- Note J A l'exception d'un emploi en tant qu'attendrisseur de viande à 35,000 mg/kg.
- Note K A l'exclusion du lait de vache.
- Note L Pour un emploi dans les laits stérilisés et UHT traités uniquement.
- Note M A l'exception d'un emploi à 1,320 mg/kg pour stabiliser le lactosérum liquide à niveau élevé en protéines utilisé pour une transformation ultérieure dans des concentrés de protéines.
- Note N Pour un emploi en tant qu'agent de traitement de la farine, agent levant ou levain.
- Note O Pour un emploi en tant que régulateur de l'acidité uniquement.
- Note P Uniquement pour un emploi dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés traités thermiquement après fermentation.
- Note Q Uniquement pour un emploi dans les graisses végétales conformément à la norme pour les graisses comestibles et les huiles non couvertes par des normes individuelles (CODEX STAN 019-1981), seul ou en combinaison

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**  
**RÉVOCATION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES**  
**(pour approbation)**

**SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM**

SIN 523 Sulfate d'aluminium-ammonium Cat. Fonct.: Affermissant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.2.7	Fruits confits	200 mg/kg	6	8
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	35 mg/kg	6	8
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	6	8
10.2	Produits à base d'œufs	30 mg/kg	6	8
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	380 mg/kg	6	8

**SILICATE D'ALUMINIUM**

SIN 559 Silicate d'aluminium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000 mg/kg		8

**BENZOATES**

SIN 210 Acide benzoïque Cat. Fonct.: Conservateur  
 SIN 211 Benzoate de sodium Cat. Fonct.: Conservateur  
 SIN 212 Benzoate de potassium Cat. Fonct.: Conservateur  
 SIN 213 Benzoate de calcium Cat. Fonct.: Conservateur

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	1000 mg/kg	13	8

**ALUMINOSILICATE DE CALCIUM**

SIN 556 Aluminosilicate de calcium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000 mg/kg		8
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56	8

**CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE**

SIN 150c Caramel III - procédé à l'ammoniaque Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	1000 mg/kg		8

**CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE**

SIN 150d Caramel IV - procédé au sulfite Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	1000 mg/kg		8

**GALLATE DE PROPYLE**

SIN 310 Gallate de propyle Cat. Fonct.: Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	200 mg/kg	15 & 130	8

**ALUMINOSILICATE DE SODIUM**

SIN 554 Aluminosilicate de sodium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56	8

**Notes**

- Note 6 En tant qu'aluminium.
- Note 13 En tant qu'acide benzoïque.
- Note 15 À base de matière grasse ou d'huile.
- Note 56 Sous réserve qu'on ne détecte pas la présence d'amidon.
- Note 130 Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (INS 320), butylhydroxytoluène (INS 321), butylhydroquinone tertiaire (INS 319), et gallate de propyle (INS 310).

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****INTERRUPTION DES TRAVAUX SUR LE PROJET ET L'AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS  
RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES****(pour information)****ACÉSULFAME POTASSIUM**

SIN 950 Acésulfame potassium Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	350 mg/kg	188	3

**ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL**

SIN 260 Acide acétique, glacial Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.1	Laits fermentés (nature)	BPF		7

**ADIPATES**

SIN 355 Acide adipique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

SIN 356 Adipates de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

SIN 357 Adipates de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

SIN 359 Adipates d'ammonium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	1000 mg/kg	1 & 2	7

**ROUGE ALLURA AC**

SIN 129 Rouge allura AC Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	300 mg/kg	161	6

**SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM**

SIN 523 Sulfate d'aluminium-ammonium Cat. Fonct.: Affermissant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	350 mg/kg	6	3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	150 mg/kg	6	3
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	500 mg/kg	6	3
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	5 mg/kg	6	3
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	500 mg/kg	6	3

**SILICATE D'ALUMINIUM**

SIN 559 Silicate d'aluminium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	6 & 174	3
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	6 & 174	3
12.1.1	Sel	10000 mg/kg	6	3
12.1.2	Succédanés de sel	10000 mg/kg		6
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	6 & 174	3
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000 mg/kg	6 & 174	3
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000 mg/kg	6 & 174	3

**SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE**

SIN 442 Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique Cat. Fonct.: Émulsifiant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	7500 mg/kg		6

**EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE**

SIN 160b(ii) Extraits de rocou, base de norbixine Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	200 mg/kg	185	4

**ACIDE ASCORBIQUE, L-**

SIN 300 Acide ascorbique, L- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de traitement des farines

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.1	Fruits frais	500 mg/kg		7

**ESTERS D'ASCORBYLE**SIN 304 Palmitate d'ascorbyle Cat. Fonct.: Antioxygène  
SIN 305 Stéarate d'ascorbyle Cat. Fonct.: Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.1	Fromage frais	500 mg/kg	10	3

**AZORUBINE (CARMOISINE)**

SIN 122 Azorubine (Carmoisine) Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	500 mg/kg		7

**NOIR BRILLANT (NOIR PN)**

SIN 151 Noir brillant (Noir PN) Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	500 mg/kg		7

**BLEU BRILLANT FCF**

SIN 133 Bleu brillant FCF Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	100 mg/kg	2	7

**BRUN HT**

SIN 155 Brun HT Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	500 mg/kg		7

**ALUMINOSILICATE DE CALCIUM**

SIN 556 Aluminosilicate de calcium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	10000 mg/kg	6 & 174	3
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	6 & 174	3
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	6 & 174	3
12.1.2	Succédanés de sel	10000 mg/kg		6
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	6 & 174	3
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000 mg/kg	6 & 174	3
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000 mg/kg	6 & 174	3

**CARBONATE DE CALCIUM**

SIN 170(i) Carbonate de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF	4 & 16	7
09.1.1	Poisson frais	BPF	4, 16 & 50	7
10.1	Œufs frais	BPF	4	7

**GLUCONATE DE CALCIUM**

SIN 578 Gluconate de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	800 mg/kg	58	7

**HYDROXYDE DE CALCIUM**

SIN 526 Hydroxyde de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Affermissant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
HYDROXYDE DE CALCIUM				

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	800 mg/kg	58	7

**CANTHAXANTHINE**

SIN 161g Canthaxanthine Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	50 mg/kg		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF		6
16.0	Aliments préparés	80 mg/kg	2	6

**CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE**

SIN 150b Caramel II - procédé au sulfite Cat. Fonct.: Colorant caustique

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	20000 mg/kg		4

**CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE**

SIN 150c Caramel III - procédé à l'ammoniaque Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.2	Fromage affiné	50000 mg/kg		3
01.6.4	Fromage fondu	50000 mg/kg		3
05.0	Confiserie	50000 mg/kg	183	3
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50000 mg/kg		3
16.0	Aliments préparés	20000 mg/kg		3

**CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE**

SIN 150d Caramel IV - procédé au sulfite Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.0	Confiserie	50000 mg/kg	183	3
16.0	Aliments préparés	20000 mg/kg		3

**CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES**

SIN 160a(ii) Carotènes, bêta-, légumes Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	100 mg/kg		3
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	1000 mg/kg	183	3
16.0	Aliments préparés	1000 mg/kg		3

**CAROTÉNOÏDES**

SIN 160a(i) Carotènes, bêta-, synthétique Cat. Fonct.: Colorant

SIN 160a(iii) Carotènes, bêta-, Blakeslea trispora Cat. Fonct.: Colorant

SIN 160e Caroténal, bêta-apo-8'- Cat. Fonct.: Colorant

SIN 160f Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'- Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	300 mg/kg		6
16.0	Aliments préparés	500 mg/kg		6

**ACIDE CITRIQUE**

SIN 330 Acide citrique

Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Séquestrant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.1	Laits fermentés (nature)	1500 mg/kg	63	7

**CURCUMINE**

SIN 100(i) Curcumine

Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	500 mg/kg		7

**ACIDE FUMARIQUE**

SIN 297 Acide fumarique

Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

ACIDE FUMARIQUE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.1	Laits fermentés (nature)	BPF		7

**GLUCONO-DELTA-LACTONE**

SIN 575 Glucono-delta-lactone

Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant, Séquestrant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.1	Laits fermentés (nature)	BPF		7

**EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN**

SIN 163(ii) Extrait de peau de raisin

Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	200 mg/kg	181	3
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	10000 mg/kg		3
16.0	Aliments préparés	1500 mg/kg		3
16.0	Aliments préparés	10 mg/kg		6

**ACIDE CHLORHYDRIQUE**

SIN 507 Acide chlorhydrique

Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.1	Laits fermentés (nature)	BPF		7

**HYDROXYBENZOATES, PARA-**

SIN 214 Hydroxybenzoate d'éthyle, para- Cat. Fonct.: Conservateur

SIN 218 Hydroxybenzoate de méthyle, para- Cat. Fonct.: Conservateur

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000 mg/kg	27	6
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	12 mg/kg	27	6

## HYDROXYBENZOATES, PARA-

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	12 mg/kg	27	6
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	700 mg/kg	27	6
14.2.1	Bière et boissons maltées	200 mg/kg	27	6
14.2.3	Vins	50 mg/kg	27	6

**OXYDES DE FER**

SIN 172(i)	Oxyde de fer, noir	Cat. Fonct.: Colorant
SIN 172(ii)	Oxyde de fer, rouge	Cat. Fonct.: Colorant
SIN 172(iii)	Oxyde de fer, jaune	Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	BPF		6

**ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-**

SIN 270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité
---------	-------------------------------	--------------------------------------

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.1	Laits fermentés (nature)	BPF		7

**ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE**

SIN 243	Arginate d'éthyle laurique	Cat. Fonct.: Conservateur
---------	----------------------------	---------------------------

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	200 mg/kg		3
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		3
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		3
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		3
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		3

**CARBONATE DE MAGNÉSIUM**

SIN 504(i)	Carbonate de magnésium	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur
------------	------------------------	---

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
CARBONATE DE MAGNÉSIUM				
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape

04.1.1.2 Fruits frais traités en surface BPF 16 7

## HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM

SIN 528 Hydroxyde de magnésium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF	16	7

## CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM

SIN 504(ii) Carbonate acide de magnésium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF	16	7

## ACIDE MALIQUE, DL-

SIN 296 Acide malique, DL- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.1	Laits fermentés (nature)	BPF		7

## NISINE

SIN 234 Nisine Cat. Fonct.: Conservateur

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1	Lait et boissons lactées	500 mg/kg	28	3
01.6.1	Fromage frais	500 mg/kg	28	3
01.6.2	Fromage affiné	500 mg/kg	28	3
01.6.4	Fromage fondu	500 mg/kg	28	3
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	500 mg/kg	28	3

## PHOSPHATES

SIN 338	Acide phosphorique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Séquestrant
SIN 339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 339(iii)	Phosphate trisodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Conservateur, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 340(iii)	Phosphate tripotassique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant
SIN 341(iii)	Phosphate tricalcique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant
SIN 342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines
SIN 342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines
SIN 343(i)	Dihydrogénophosphate de magnésium	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant

## PHOSPHATES

SIN 343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant
SIN 343(iii)	Phosphate trimagnésique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant
SIN 450(i)	Diphosphate disodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 450(ii)	Diphosphate trisodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 450(iii)	Diphosphate tétrasodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 450(v)	Diphosphate tétrapotassique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 450(vi)	Diphosphate dicalcique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Affermissant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant
SIN 451(i)	Triphosphate pentasodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 451(ii)	Triphosphate pentapotassique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 452(i)	Polyphosphate sodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 452(ii)	Polyphosphate potassique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant
SIN 452(iv)	Polyphosphate calcique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 452(v)	Polyphosphate d'ammonium	Cat. Fonct.: Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN 542	Phosphate d'os	Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Émulsifiant, Humectant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	220 mg/kg	33	6
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	220 mg/kg	33	6
04.1.2.1	Fruits surgelés	200 mg/kg	33	6
04.1.2.2	Fruits secs	10 mg/kg	33	6
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200 mg/kg	33	6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	530 mg/kg	33	6
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	440 mg/kg	33	6
06.2.2	Amidons	6200 mg/kg	33	3
06.8.2	Film de boisson à base de soja	35000 mg/kg	33	3
06.8.4	Caillé de soja semi déshydraté	35000 mg/kg	33	3
06.8.5	Caillé de soja déshydraté (kori tofu)	35000 mg/kg	33	3
06.8.6	Sojas fermentés (par ex. natto, tempe)	35000 mg/kg	33	3
06.8.7	Caillé de soja fermenté	35000 mg/kg	33	3
07.0	Produits de boulangerie	9300 mg/kg	33	6
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	2200 mg/kg	33	6
09.1.1	Poisson frais	BPF	33	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2200 mg/kg	33	3
12.2.1	Fines herbes et épices	BPF	33	6
12.4	Moutardes	1320 mg/kg	33	6
12.5.1	Potages et bouillons prêts à consommer, incluant ceux en conserve, en bouteille ou surgelés	1320 mg/kg	33	6
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	6600 mg/kg	33	6
12.10	Produits protéiques autres qu'à partir de soja	35000 mg/kg	33	3
14.2.1	Bière et boissons maltées	440 mg/kg	33	6
14.2.3	Vins	440 mg/kg	33	6
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	440 mg/kg	33	6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	12000 mg/kg	33	6
16.0	Aliments préparés	2000 mg/kg	33	6

**ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS**

SIN 475 Esters polyglycériques d'acides gras Cat. Fonct.: Émulsifiant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	10000 mg/kg		4

**POLYSORBATES**

SIN 432 Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant

SIN 433 Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant

SIN 434 Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant

SIN 435 Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant

SIN 436 Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	1000 mg/kg		6

**CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM**

SIN 332(i) Citrate biacide de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF	16	7

**JAUNE DE QUINOLÉINE**

SIN 104 Jaune de quinoléine Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	500 mg/kg		7

**PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM**

SIN 541(i) Phosphate de sodium-aluminium, acide Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant

SIN 541(ii) Phosphate de sodium-aluminium, basique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	2000 mg/kg	6	6
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	2000 mg/kg	6	6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	2000 mg/kg	6	6
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	2000 mg/kg	6 & 72	6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	350 mg/kg	29	3
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	3600 mg/kg	6	3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	2000 mg/kg	6	6
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	2000 mg/kg	6	6
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	2000 mg/kg	6 & 127	6
16.0	Aliments préparés	190 mg/kg	6	6

**ALUMINOSILICATE DE SODIUM**

SIN 554 Aluminosilicate de sodium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	20000 mg/kg	6	3
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20000 mg/kg	6	3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	20000 mg/kg	6	3
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	10000 mg/kg	6 & 174	3

**DIACÉTATE DE SODIUM**

SIN 262(ii) Diacétate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	3000 mg/kg		7

**CITRATE BIACIDE DE SODIUM**

SIN 331(i) Citrate biacide de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF	16	7

**SORBATES**

SIN 200 Acide sorbique Cat. Fonct.: Conservateur

SIN 201 Sorbate de sodium Cat. Fonct.: Conservateur

SIN 202 Sorbate de potassium Cat. Fonct.: Conservateur

SIN 203 Sorbate de calcium Cat. Fonct.: Conservateur

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000 mg/kg	42	6
04.1.2.1	Fruits surgelés	1000 mg/kg	42	6
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	1500 mg/kg	42	6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	1000 mg/kg	42	6
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	1000 mg/kg	42	6
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	2000 mg/kg	42	6
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	3350 mg/kg	42	6
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	2000 mg/kg	42	6
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2000 mg/kg	42	6
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	2000 mg/kg	42	6
14.1.2.2	Jus de légumes	1000 mg/kg	42	6
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1000 mg/kg	42	6
14.1.3.2	Nectar de légumes	1000 mg/kg	42	6
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1000 mg/kg	42	6
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	1000 mg/kg	42	6
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons	1000 mg/kg	42	6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	1500 mg/kg	42	6

## SORBATES

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	600 mg/kg	42	6

**STÉAROYL LACTYLATES**

SIN 481(i) Stéaryl de sodium lactylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant  
 SIN 482(i) Stéaryl de calcium lactylé Cat. Fonct.: Émulsifiant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	5000 mg/kg		7

**SUCROESTERS D'ACIDES GRAS**

SIN 473 Esters de saccharose d'acides gras Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	10000 mg/kg		7

**TARTRATES**

SIN 334 Acide tartrique, L(+)- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Séquestrant  
 SIN 335(i) Tartrate monosodique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant  
 SIN 335(ii) Tartrate de sodium, L(+)- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant  
 SIN 336(i) Tartrate monopotassique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant  
 SIN 336(ii) Tartrate dipotassique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant  
 SIN 337 Tartrate de potassium-sodium, L(+)- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	600 mg/kg	2 & 45	7

**TARTRAZINE**

SIN 102 Tartrazine Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	500 mg/kg		7

**CITRATE TRIPOTASSIQUE**

SIN 332(ii) Citrate tripotassique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF	16	7

**CITRATE TRISODIQUE**

SIN 331(iii) Citrate trisodique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.1	Laits fermentés (nature)	1500 mg/kg	63	7
04.1.1	Fruits frais	2000 mg/kg		7

**ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE**

SIN 161h(i) Zeaxanthin, synthétique

Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments préparés	100 mg/kg		4

**Notes**

- Note 1 En tant qu'acide adipique.
- Note 2 À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
- Note 6 En tant qu'aluminium.
- Note 10 En tant que stéarate d'ascorbyle.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 27 En tant qu'acide para-hydroxybenzoïque.
- Note 28 Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient :  $[(33\ 000\ \text{U/kg du poids corporel}) \times (0,025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg du poids corporel}$ .
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 45 En tant qu'acide tartrique.
- Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
- Note 58 En tant que calcium.
- Note 63 Basé sur la quantité d'ingrédients laitiers.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 129 Utilisation comme régulateur d'acidité dans le jus de raisin.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
- Note 174 Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).
- Note 181 Exprimé en tant qu'anthocyanine.
- Note 183 Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la Note 185 En tant que norbixine.
- Note 188 Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'acésulfame potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).

## NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

### NOUVELLES DISPOSITIONS – ÉTAPE 3 ET ÉTAPE 4

#### PARTIE 1 – pour observations à l'étape 3

#### **SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME**

SIN 962 Sel d'aspartame-acésulfame Cat. Fonct.: Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.1.3.1	Nectar de fruits	350 mg/kg	113	3
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	350 mg/kg	113 & 127	3

#### **Notes**

Note 113 Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalée peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).

Note 127 Comme servi au consommateur.

#### PARTIE 2 – pour inclusion dans la NGAA à l'étape 4

<b>ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE (SIN 243)</b>					
Catégorie fonctionnelle: Conservateur					
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale		Observations	Étape
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg		4
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg		4
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	200	mg/kg		4
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	200	mg/kg		4
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	200	mg/kg		4
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	200	mg/kg		4

<b>LYCOPÈNES</b>					
<b>SIN 160d(i) Lycopène, de synthèse</b>		<b>Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>			
<b>SIN 160d(ii) Lycopène, tomate</b>		<b>Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>			
<b>SIN 160d(iii) Lycopène, Blakeslea trispora</b>		<b>Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>			
N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale		Observations	Étape
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	100	mg/kg		4
02.1	Matières grasses et huiles anhydres	25	mg/kg		4
02.2.1	Beurre	25	mg/kg		4
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	100	mg/kg	Note 211	4
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 95	4
10.1	Œufs frais	1000	mg/kg	Note 4	4
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	100	mg/kg		4
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	100	mg/kg		4
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50	mg/kg		4

<b>OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II (SIN 473a)</b>					
<b>Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Stabilizadores</b>					
<b>N° de Cat.</b>	<b>Catégorie d'aliment</b>	<b>Limite maximale</b>		<b>Observations</b>	<b>Étape</b>
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	5000	mg/kg		4
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	5000	mg/kg		4
01.4.4	Produits similaires à la crème	5000	mg/kg		4
01.6.4	Fromage fondu	1500	mg/kg		4
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	5000	mg/kg		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	50000	mg/kg		4
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	5000	mg/kg		4
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	10000	mg/kg		4
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	5000	mg/kg		4
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	6000	mg/kg		4
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	6000	mg/kg		4
05.2.1	Confiseries dures	50000	mg/kg		4
05.2.2	Confiseries tendres	5000	mg/kg		4
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	50000	mg/kg		4
06.8.8	Autres produits protéiques de soja	10000	mg/kg		4
12.2.1	Fines herbes et épices	2000	mg/kg		4
12.2.2	Assaisonnements et condiments	20000	mg/kg		4
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	5000	mg/kg		4
13.6	Compléments alimentaires (capsules à enveloppe dure)	50000	mg/kg		4
	Compléments alimentaires (tablette)	50000	mg/kg		4

<b>GLUCOSIDES DE STÉVIOL (SIN 960)</b>					
<b>Catégorie fonctionnelle: Édulcorant</b>					
<b>N° de Cat.</b>	<b>Catégorie d'aliment</b>	<b>Limite maximale</b>		<b>Observations</b>	<b>Étape</b>
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	250	mg/kg		4
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	120	mg/kg		4
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	120	mg/kg		4

## NOTES

Note 4: Pour décoration, échantillonnage où marquage du produit.

Note 95: Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

Note 211: Utilisation dans les nouilles uniquement.

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****TITRES ET DESCRIPTEURS RÉVISÉS DES CATÉGORIES D'ALIMENTS 16.0 ET 12.6.1****(pour adoption)****CATÉGORIE D'ALIMENTS 16.0****16.0 Aliments préparés**

Ces aliments ne sont pas inclus dans les autres catégories d'aliments (01-15) et devraient être examinés sur la base du cas par cas. Les aliments composites sont des mélanges de composants multiples (par exemple, viande, sauce, grain, fromage, légumes); Les composants sont inclus dans d'autres catégories d'aliments. Les aliments composites demandent une préparation minimale par le consommateur (par ex, échauffement, décongélation, réhydratation). Les dispositions pour les additifs seront répertoriées dans cette catégorie d'aliments dans le GSFA uniquement si l'additif est nécessaire: (i) uniquement pour avoir une fonction technologique dans l'aliment composite tel qu'il est vendu au consommateur ; ou (ii) à un niveau d'emploi qui a une fonction technologique intentionnelle dans l'aliment composite qui excède le niveau d'emploi qui peut être justifié par le transfert des composants individuels.

**CATÉGORIE D'ALIMENTS 12.6.1****12.6.1 Sauces émulsionnées ou claires (par exemple, mayonnaise, sauces pour salades)**

Sauces, jus, assaisonnements **et trempettes** obtenus principalement à partir d'une émulsion d'huile ou de matière grasse dans l'eau. Exemples: sauces pour salade (par exemple, vinaigrette, sauces dites italiennes, grecques, ranch), sauces pour sandwich (par exemple, mayonnaise à la moutarde), « salad cream » et autres sauces à base de corps gras **et trempettes pour amuse-gueule à grignoter (par exemple, bacon et trempette pour cheddar, sauce à l'oignon).**

Annexe XI**RÉVISION DE LA NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE (CODEX STAN 150-1985)<sup>1</sup>**

(N08-2010)

**(pour adoption à l'étape 8 de la procédure)****1. OBJECTIF**

La présente norme vise le sel utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire destiné aussi bien à la vente directe au consommateur qu'à l'industrie alimentaire. Elle s'applique également au sel utilisé comme support d'additifs alimentaires et/ou d'éléments nutritifs. Outre les dispositions de la présente norme, d'autres dispositions plus spécifiques peuvent être appliquées pour répondre à des besoins spéciaux. Elle ne concerne pas le sel d'origine autre que celles mentionnées à la Section 2, notamment le sel sous-produit de l'industrie chimique.

**2. DESCRIPTION**

Le sel de qualité alimentaire est un produit cristallin se composant principalement de chlorure de sodium. Il peut provenir de la mer, de gisements souterrains de sel de gemme, ou encore de saumure naturelle.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Teneur minimale en chlorure de sodium (NaCl)**

La teneur en chlorure de sodium (NaCl) ne doit pas être inférieure à 97 pour cent de l'extrait sec, non compris les additifs.

**3.2 Produits secondaires et contaminants naturellement présents**

Le reste consiste en produits secondaires naturels, présents en quantités variables selon l'origine et la méthode de production du sel; ils comprennent principalement des sulfates, carbonates et bromures de calcium, de potassium, de magnésium et de sodium ainsi que des chlorures de calcium, potassium et magnésium. Des contaminants naturels peuvent également être présents en quantités variables, selon l'origine et la méthode de production du sel. Le cuivre n'excédera pas 2 mg/kg (exprimé en tant que Cu).

**3.3 Utilisation comme support**

On doit avoir recours à du sel de qualité alimentaire dans les cas où on utilise du sel comme support d'additifs alimentaires ou d'éléments nutritifs pour des raisons technologiques ou concernant la santé publique. A titre d'exemple de telles préparations, on peut citer les mélanges de sel avec un nitrate et/ou un nitrite (sel pour salaison): le sel mélangé avec de petites quantités de fluor, d'iode, de fer, de vitamines, etc., et avec des additifs employés comme supports de telles additions ou pour les rendre stables.

**3.4 Iodisation du sel de qualité alimentaire**

Dans certaines régions déficitaires en iode, le sel de qualité alimentaire est iodé pour des motifs de santé publique, pour prévenir les troubles dus à une déficience en iode (IDD)..

**3.4.1 Composants d'iode**

La fortification du sel de qualité alimentaire par l'iode peut être réalisée au moyen d'iodures ou d'iodates de potassium et de sodium.

---

<sup>1</sup> La Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire a été adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa seizième session en 1985. Une norme révisée a été adoptée par la vingt-deuxième session en 1997 et amendée par la vingt-troisième session en 1999, la vingt-quatrième session en 2001 et la vingt-neuvième session en 2006.

### 3.4.2 Limites maximales et minimales

Les quantités maximales et minimales prises en compte pour l'iodation du sel sont calculées sous forme d'iode (exprimé en mg/kg) et établies par les autorités nationales responsables de la santé, en fonction des conditions locales de la déficience iodique.

### 3.4.3 Assurance de qualité

Le sel iodé de qualité alimentaire sera produit uniquement par des producteurs fiables disposant des connaissances et du matériel nécessaire à une production correcte du sel de qualité alimentaire, et plus particulièrement au dosage correct et au mélange homogène.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 12.1.1 (Sel) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

## 5. CONTAMINANTS

Les produits couverts par cette norme s'aligneront sur les limites maximales de la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments et les aliments de consommation animale* (CODEX/STAN 193-1995).

## 6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de cette norme soient préparés et traités conformément aux sections appropriées du *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), et autres textes Codex pertinents comme les Codes pratiques d'hygiène et les Codes d'usage.

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### 7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être « sel ».

7.1.2 Le nom “sel” devra fournir une déclaration qui lui soit étroitement lié de “qualité alimentaire” ou “sel de caisson” ou “sel de table”.

7.1.3 Seul le sel contenant un ou plusieurs sels de ferrocyanure, ajoutés à la saumure pendant le processus de cristallisation, peut être désigné par « sel dendritique ».

7.1.4 Lorsque le sel est utilisé comme support d'un ou plusieurs éléments nutritifs et vendu comme tel pour des raisons de santé publique, le produit sera désigné de manière appropriée sur l'étiquette en utilisant par exemple les expressions « sel fluoré », « sel iodé », « sel enrichi avec du fer », « sel enrichi avec des vitamines », etc., selon le cas.

7.1.5 On pourra indiquer sur l'étiquette l'origine du sel, conformément à la Section 2, ou la méthode de production, à condition que cette indication ne soit pas susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

### 7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE**

Dans tout programme d'iodation du sel, il importe de garantir que le sel contient la quantité recommandée d'iode au moment de sa consommation. La rétention de l'iode dans le sel dépend de la substance iodée utilisée, du type d'emballage, de l'exposition du conditionnement aux conditions climatiques environnantes et du temps écoulé entre l'iodation et la consommation. Afin de garantir que le sel iodé atteigne les consommateurs avec la concentration d'iode spécifiée, les précautions énoncées ci-après doivent être prises en compte par les pays où les conditions climatiques et d'entreposage pourraient entraîner des pertes importantes d'iode:

8.1 Si nécessaire, afin d'éviter les pertes d'iode, le sel iodé doit être emballé dans des sacs hermétiques en polyéthylène de haute densité (HDPE) ou en polypropylène (PP) (laminés ou non laminés) ou dans des sacs de jute doublés de polyéthylène de faible densité (sacs de jute de qualité 1803 DW doublés d'une feuille de polyéthylène de calibre 150). Dans de nombreux pays, ceci représente un changement radical par rapport aux matériaux d'emballage traditionnels, comme la paille ou le jute. Le coût de l'adjonction d'iode supplémentaire pour compenser les pertes d'iode découlant de l'utilisation d'emballages meilleur marché (comme la paille ou le jute) doit être comparé au coût de l'adoption d'un matériau d'emballage coûteux comme celui indiqué ci-dessus.

8.2 Les unités d'emballage en vrac ne doivent pas dépasser 50 kg (conformément aux conventions de l'Organisation internationale du travail (OIT)) afin d'éviter l'utilisation de crochets pour soulever les sacs.

8.3 Les sacs qui ont déjà été utilisés pour emballer d'autres articles comme des engrais, du ciment, des substances chimiques, etc. ne doivent pas être réutilisés pour emballer le sel iodé.

8.4 Le réseau de distribution devrait être rationalisé de façon à réduire l'intervalle entre l'iodation et la consommation du sel.

8.5 Le sel iodé ne doit pas être exposé à la pluie, à une humidité excessive ou à la lumière du soleil directe, à tous les stades de son entreposage, de son transport ou de sa vente.

8.6 Les sacs de sel iodé doivent être entreposés uniquement dans des pièces couvertes ou des entrepôts correctement ventilés.

8.7 Le consommateur doit être informé qu'il doit entreposer le sel iodé de façon à le protéger d'une exposition directe à l'humidité, à la chaleur et à la lumière du soleil.

## **9. MÉTHODE D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

### **9.1 Échantillonnage (voir Annexe)**

### **9.2 Détermination de la teneur en chlorure de sodium**

Cette méthode permet de déterminer la teneur en chlorure de sodium définie à la Section 3.1, sur la base des résultats des déterminations du sulfate (Section 9.4), du calcium et du magnésium (Section 9.5), du potassium (Section 9.6) et de la perte à la dessiccation (Section 9.7). Convertir le sulfate en  $\text{CaSO}_4$  et le calcium non utilisé en  $\text{CaCl}_2$ , si le sulfate n'excède pas la quantité nécessaire correspondant au calcium. Dans ce cas, convertir le calcium en  $\text{CaSO}_4$  et le sulfate non utilisé en  $\text{MgSO}_4$ ; le sulfate restant est exprimé en  $\text{Na}_2\text{SO}_4$ . Convertir le magnésium non utilisé en  $\text{MgCl}_2$ , le potassium en KCL et les halogénures restants en NaCl. On détermine la teneur en NaCl sur la base de l'extrait sec, en multipliant le pourcentage de NaCl par 100/100-P, où p représente le pourcentage de perte à la dessiccation.

### **9.3 Détermination de matière insoluble**

Selon ISO 2479-1972 "Détermination de la matière insoluble dans l'eau ou dans l'acide et préparation des principales solutions pour d'autres déterminations".

### **9.4 Détermination de la teneur en sulfate**

Selon ISO 2480-1972 "Détermination de la teneur en sulfate- Méthode gravimétrique au sulfate de baryum ». Alternativement EuSalt/AS 015-2007 la « Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES) ou EuSalt/ AS 018-2005 la "Détermination de chromatographie ionique haute performance d'anions (HPIC) peut être utilisée

### **9.5 Détermination des teneurs en calcium et magnésium**

Selon ISO 2482-1973 "Détermination des teneurs en calcium et magnésium - EDTA méthodes complexométriques ». Alternativement, EuSalt/AS 009-2005 "Détermination de Calcium et Magnésium méthode par spectrométrie d'absorption atomique" ou EuSalt/ AS 015-2007 la «Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES) peut être utilisée.

### **9.6 Détermination de la teneur en potassium**

Selon EuSalt/AS 008-2005 "Détermination du potassium par méthode par spectrométrie d'absorption atomique ". Alternativement EuSalt/ AS 015-2007 la «Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES) peut être utilisée.

### **9.7 Détermination de la perte à la dissécatation (humidité externe)**

Selon ISO 2483-1973 « la détermination de la perte de la masse à 110 °C ».

### **9.8 Détermination de la teneur en cuivre**

Selon la méthode EuSalt/AS 015-2007 «Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES).

### **9.9 Détermination de la teneur en arsenic**

Selon la méthode EuSalt/AS 015-2007 la «Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES) peut être utilisée.

### **9.10 Détermination de la teneur en mercure**

Selon la méthode EuSalt/AS 012-2005 "Détermination de la teneur en mercure total – Méthode d'absorption atomique spectrométrique à vapeur froide» ou EuSalt/AS 015-2007 «Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES).

### **9.11 Détermination de la teneur en plomb**

Selon la méthode EuSalt/AS 013-2005 "Détermination de la teneur en plomb- méthode par spectrométrie d'absorption atomique ". Alternativement EuSalt/AS 015-2007 la «Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES) peut être utilisée.

### **9.12 Détermination de la teneur en cadmium**

Selon la méthode EuSalt/AS 014-2005 "Détermination de la teneur en cadmium total - méthode par spectrométrie d'absorption atomique ". Alternativement EuSalt/AS 015-2007 la «Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES) peut être utilisée.

### **9.13 Détermination de la teneur en iode**

Selon la méthode EuSalt/AS 002-2005 "Détermination de la teneur totale en iode – méthode titrimétrique utilisant du thiosulfate de sodium ». Alternativement la méthode issue de OMS/UNICEF/ICCIDD « Evaluation de déficits d'iode et contrôle de leur élimination. Un guide pour les managers de programme. Troisième édition, Annexe 1: méthode de titrage pour déterminer la teneur en en iodate de sel et sel d'iode. Organisation de la Santé mondiale, Genève, 2007" ou EuSalt/AS 019-2009 "la détermination du brome total et méthode spectrométrique d'émission d'iode (ICP-OES)" doit être utilisée.

## **ANNEXE**

### **MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE DU SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE POUR ÉTABLIR LE CRITÈRE DE LA TENEUR EN CHLORURE DE SODIUM**

#### **1. PORTÉE**

Cette méthode spécifie la procédure d'échantillonnage à utiliser pour déterminer le composant principal et estimer ainsi la qualité alimentaire du chlorure de sodium (sel), comme prévu à la Section 3 de la Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire: «Facteurs essentiels de composition et de qualité.»

Sur la base de cet échantillonnage, on présente le critère permettant d'accepter ou de refuser un lot ou une livraison.

#### **2. CHAMP D'APPLICATION**

Cette méthode est applicable pour l'échantillonnage de tous les types de sels destinés à l'usage alimentaire, préemballés ou en vrac.

#### **3. PRINCIPE**

Il s'agit d'une méthode d'échantillonnage par variables pour la qualité moyenne: analyse de l'échantillon global mélangé.

Un échantillon global mélangé, représentatif du lot ou de la livraison, est préparé à partir d'individus prélevés de ce lot ou livraison à analyser.

Le critère d'acceptation est basé sur le fait que la valeur moyenne des analyses de l'échantillon global doit être conforme aux clauses prévues dans la norme.

#### **4. DÉFINITIONS**

Les termes utilisés dans la présente méthode d'échantillonnage sont définis dans les «Instructions *relatives aux méthodes d'échantillonnage Codex*» (CAC/GL 50-2004) à moins qu'il soit indiqué autre chose.

#### **5. ÉQUIPEMENT**

Le matériel d'échantillonnage utilisé doit être adapté à la nature des essais à effectuer (par exemple: sondes, équipement en matériaux chimiquement inertes etc.). Les récipients utilisés pour recueillir les échantillons devront être en matériaux chimiquement inertes et être hermétiques.

#### **6. PROCÉDURE**

##### **6.1 Sel préemballé**

L'échantillonnage peut être effectué par «prélèvement aléatoire» ou «systématique de l'échantillon». Le choix de la méthode dépend de la nature du lot (si, par exemple, les emballages portent des numéros qui se suivent, l'échantillonnage systématique paraît indiqué).

##### **6.1.1 Prélèvement aléatoire**

Prélever du lot n individus de manière telle que tout individu ait la même probabilité d'être choisi.

##### **6.1.2 Prélèvement systématique**

Si les N individus du lot ont été rangés de manière systématique et peuvent être numérotés de 1 à N, un échantillon de n individus, soit un individu sur k, peut être obtenu comme suit:

- a) Déterminer la valeur de k selon  $k = N/n$  (si k n'est pas un nombre entier, arrondir au nombre entier le plus proche).
- b) Prélever un individu au hasard parmi les k premiers individus; ensuite en prélever un tous les k individus.

## 6.2 Sel en vrac

Dans ce cas, l'ensemble est divisé fictivement en plusieurs individus (strates); un lot d'une masse totale de  $m$  kg est considéré comme étant composé de  $m/100$  individus (strates). Il s'agit ici de concevoir un «plan d'échantillonnage stratifié» correspondant à la dimension du lot. Les échantillons sont prélevés dans toutes les strates en fonction de la taille de celles-ci.

Note: L'échantillonnage stratifié d'une population qui peut être divisée en plusieurs sous-groupes (appelés strates) est réalisé de sorte que des proportions déterminées de l'échantillon soient prélevées dans chacune des strates.

## 6.3 Constitution de l'échantillon

6.3.1 La taille et le nombre d'individus constituant l'échantillon dépendent du type de sel et de l'importance du lot à échantillonner. La taille minimale à prendre en considération sera, suivant le cas:

- 250 g si le sel est présenté en vrac ou en paquets de plus de 1 kg;
- un paquet si le sel est préemballé en paquets de 500 g ou de 1 kg.

Le nombre approprié d'échantillons à retirer du lot sera déterminé conformément aux « directives générales sur l'échantillonnage » (CAC/GL 50-2004).

6.3.2 Combiner et mélanger les différents prélèvements. Cet échantillon global homogénéisé constitue l'échantillon pour laboratoire. On peut préparer de la même façon plusieurs échantillons pour laboratoire.

## 7. CRITÈRE D'ACCEPTATION

7.1 Déterminer la teneur en NaCl (%) d'au moins deux prises d'essai de l'échantillon pour laboratoire.

7.2 Calculer la moyenne des valeurs mesurées dans les  $n$  prises d'essai de l'échantillon pour laboratoire suivant:

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n} \quad (n \geq 2)$$

7.3 Conformément à la clause relative à la teneur en NaCl (% NaCl), un lot ou une livraison sera considéré comme acceptable si:

$$\bar{x} \geq \text{niveau minimum spécifié .}$$

## 8. RAPPORT D'ÉCHANTILLONNAGE

Le rapport d'échantillonnage doit contenir les informations suivantes:

- a) type et origine du sel;
- b) altérations de l'état du sel (par exemple: présence de matières étrangères);
- c) date de l'échantillonnage;
- d) numéro du lot ou de la livraison;
- e) type d'emballage;
- f) masse totale du lot ou de la livraison;
- g) nombre de paquets et la masse unitaire de ceux-ci, en spécifiant si la masse est nette ou brute;
- h) nombre de paquets échantillonnés;
- i) nombre, nature et situation initiale des prélèvements;
- j) nombre, composition, masse des échantillons globaux et la méthode pour les obtenir et les conserver;
- k) nom et signature des opérateurs qui ont effectué l'échantillonnage.

Annexe XII**AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION  
DES ADDITIFS ALIMENTAIRES****(pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure)****Section 3 et 4 – Système de numérotation international pour les additifs alimentaires****Partie 1** – Amendements des noms des additifs alimentaires et objectifs technologiques (les modifications sont indiquées en **gras**; retraits ~~barrés~~)

<b>SIN No.</b>	<b>Nom de l'additif alimentaire</b>	<b>Objectif technologique</b>
124	Ponceau 4R ( <b>Cochineal red A</b> )	colorant
<b>160 c(i)</b>	Oléorésine de paprika	colorant
<b>160 c(ii)</b>	<b>Extrait de Paprika</b>	<b>colorant</b>
173	<b>Poudre</b> d'aluminium	<b>colorant de surface</b>
180	Fuchsine lithol BK	colorant
<del>452(vi)</del> <b>451(iii)</b>	<del>Sodium potassium tripolyphosphate</del> <b>Sodium potassium triphosphate</b>	régulateur de l'acidité émulsifiant agent de la rétention d'eau agent levant séquestrant stabilisant
<b>452(i)</b>	<b>Sodium potassium hexamétaphosphate</b>	<b>régulateur de l'acidité</b> <b>émulsifiant</b> <b>agent de la rétention d'eau</b> <b>agent levant</b> <b>séquestrant</b> <b>stabilisant</b> <b>agent de texture</b>
<b>561</b>	<b>Silicate d'aluminium de potassium</b>	<b>support</b>

**Partie 2** – objectifs technologiques additionnels et retraits (les modifications sont indiquées en **gras**; retraits ~~barrés~~)

<b>SIN No.</b>	<b>Nom de l'additif alimentaire</b>	<b>Objectif technologique</b>
170(i)	Carbonate de calcium	régulateur de l'acidité agent antiagglomérant <b>améliorant de la pâte</b> <b>agent raffermissant</b> colorant de surface stabilisant
220	Dioxyde de soufre	antioxydant <b>agent de blanchiment</b> <b>agent de traitement de la farine</b> agent de conservation
221	Sulfite de sodium	antioxydant <b>agent de blanchiment</b> <b>agent de traitement de la farine</b> agent de conservation
224	Métabisulfite de potassium	antioxydant <b>agent de blanchiment</b> <b>agent de traitement de la farine</b> agent de conservation
334	Acide tartarique L(+)-	régulateur de l'acidité antioxydant <b>synergiste d'arôme</b> séquestrant

SIN No.	Nom de l'additif alimentaire	Objectif technologique
386	Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique	antioxydant <b>stabilisant de la couleur</b> agent de conservation séquestrant <b>stabilisant</b>
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	<b>améliorant de la pâte</b> émulsifiant stabilisant <b>agent moussant</b>
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	<b>améliorant de la pâte</b> émulsifiant <b>stabilisant</b> <b>agent moussant</b>
484	Citrate de stéaryle	<b>antioxydant</b> émulsifiant séquestrant
501(ii)	Carbonate hydrogéné de potassium	régulateur de l'acidité <b>agent levant</b> stabilisant
523	Sulfate d'aluminium-ammonium	<b>régulateur de l'acidité</b> <b>agent tampon</b> <b>fixateur de la couleur</b> agent affermissant <b>agent levant</b> stabilisant
551	Dioxyde de silicone, amorphe	agent antiagglomérant <b>support</b> <del>agent de conditionnement</del> <b>agent antimousse</b>
579	Gluconate ferreux	agent de rétention de colorant <b>stabilisant de la couleur</b>
901	Cire d'abeille	<b>support</b> agent de suspension <b>agent de recouvrement</b> agent de glaçage <b>stabilisant</b> <b>agent de texture</b> <b>épaississant</b>
902	Cire de candelilla	<b>support</b> agent opacifiant agent de glaçage <b>agent de traitement de la surface</b> <b>agent texturisant</b>
903	Cire de carnauba	régulateur de l'acidité <b>agent antiagglomérant</b> diluant support agent d'enrobage
905c(i)	Cire microcristalline	agent d'enrobage <b>agent antimoussant</b>
905d	Huile minérale, viscosité élevée	<b>agent antimoussant</b> agent de glaçage agent de glaçage
925	Chlore	agent de blanchiment de la farine
928	Peroxyde de benzoyle	<b>agent de blanchiment</b> <b>agent de traitement de la farine</b> agent de conservation

SIN No.	Nom de l'additif alimentaire	Objectif technologique
1201	Polyvinylpyrrolidone	épaississant <b>agent de recouvrement</b> agent de dispersion stabilisant
1204	Pullulane	agent filmogène agent de glaçage <b>épaississant</b>
1521	Polyéthylène-glycol	agent antimoussant <b>liant</b> support émulsifiant <del>adjuvant aromatisant</del> agent de glaçage plastifiant

### **Partie 3 – retrait du SIN**

Bromate de potassium (SIN 924a) et bromate de calcium (SIN 924b).

Annexe XIII**AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES****(pour adoption à l'étape 5/8 de la Procédure)****Partie 1 – pour adoption****NORMES DESIGNÉES EN TANT QUE COMPLÈTES (FAO JECFA Monographies 11, Rome, 2011):**

Colorants caramel (R) (SIN 150a, 150b, 150c, 150d)

Caroténal, *bêta*-apo-8'- (R) (SIN 160e)Acide caroténoïque, ester d'éthyle, *bêta*-apo-8'- (R) (SIN 160f)Carotènes, *bêta*-, de synthèse (R) (SIN 160a (i))

Hydroxypropyl-méthyl- cellulose (R) (SIN 464)

Silicate de magnésium (synthétique) (R) (SIN 553(i))

Protoxyde d'azote (R) (SIN 942)

Ponceau 4R (R) (SIN 124)

Pullulane (R) (SIN 1204)

Pullulanase issu de *Bacillus deramificans* exprimé en tant que *Bacillus licheniformis* (N)

Carboxyméthyl-cellulose sodique (R) (SIN 466)

Monoesters de sucrose d'acide laurique, palmitique ou stéarique (R)

**NORMES REVISÉES (COMPLÈTES) SANS ÊTRE REPUBLIÉES (disponible dans la version électronique des normes sur le site Web de la FAO JECFA):**

Sulfate d'aluminium-ammonium (SIN 523)

Laques d'aluminium de matières colorantes

Sulfate d'aluminium-potassium (SIN 522)

Poudre d'aluminium (SIN 173)

Silicate d'aluminium (SIN 559)

Sulfate d'aluminium, anhydre (SIN 520)

Aluminosilicate de calcium (SIN 556)

Phosphate de sodium-aluminium, acide (SIN 541(i))

Phosphate de sodium-aluminium, basique (SIN 541(ii))

**NORMES CORRIGÉES (COMPLÈTES) SANS ÊTRE REPUBLIÉES (disponible dans la version électronique des normes sur le site Web de la FAO JECFA):**

Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473)

**Partie 2 – pour révocation****NORMES RETIRÉES:**

Bromate de potassium (SIN 924a)

## LISTE PRIORITAIRE DES COMPOSÉS PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

<i>Composé</i>	<i>Questions à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposé par</i>
Gomme de xanthane (SIN 415)	Évaluation de la sécurité pour emploi dans les préparations pour nourrissons et préparations destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons	Décembre 2013	États-Unis d'Amérique
Pectine (SIN 440)	Évaluation de la sécurité pour emploi dans les préparations pour nourrissons et préparations destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons	Décembre 2013	États-Unis d'Amérique et Iran
Amidon modifié de type OSA (Octényle succinate d'amidon sodique) (SIN 1450)	Évaluation de la sécurité pour emploi dans les préparations pour nourrissons et préparations destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons	Décembre 2012	États-Unis d'Amérique
Extrait de fruit Monk /Lo han guo (LHG); <i>Siraitia grosvenorii</i> Swingle	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2013	États-Unis d'Amérique
<i>Acacia polyacantha</i> var. <i>Campylacantha</i> , gomme de kakamut, complexe de protéine d'arabino- galactane	(1) Établissement des normes; et (2) Évaluation de la sécurité (dans l'attente de nouvelles données)	(1) Décembre 2012 (2) Décembre 2013	Soudan
72 Aromatisants	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Immédiatement	États-Unis d'Amérique
Advantame	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Immédiatement	Australie
Glucoamylase issu de <i>Trichoderma reesei</i> exprimé dans <i>Trichoderma reesei</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Novembre 2012	Union européenne
Extraits de rocou, base de bixine (SIN 160b(i)) et Extraits de rocou, base de norbixine (SIN 160b(ii))	Révision des normes (modification du test de pureté et révision des limites spécifiques pour les solvants résiduels)	Décembre 2012	Japon
Nisine (SIN 234)	Réévaluation (soumis à la confirmation)	Décembre 2012	44 <sup>ème</sup> CCFA Japon