



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

REP13/FA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-sixième session
Rome, Italie, 1-5 juillet 2013

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

Beijing, Chine
18 – 22 mars 2013

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire Codex CL 2013/8-FA



- Aux:** Services centraux de liaison 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-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (REP13/FA)**

Le rapport de la quarante-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sera examiné par la Commission Codex Alimentarius à sa 36^{ème} session (Rome, Italie, 1-5 juillet 2013).

PARTIE A – QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA 36^{EME} 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 (para. 69, 91, 101 et annexe. VI);
- 2. Avant-projet d'amendements du Système international de numérotation des additifs alimentaires,** à l'étape 5/8 (para. 116 et annexe IX);
- 3. Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires,** à l'étape 5/8 (para. 125 et annexe X).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les textes susmentionnés sont invités à le faire par écrit au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mai 2013.**

PARTIE B – DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

- 4. Informations sur l'utilisation commerciale de: l'acétate d'ammonium (SIN 264); les adipates d'ammonium (SIN 359); le lactate d'ammonium (SIN 328); les sels et esters de choline (SIN 1001); le peroxyde de chlore (SIN 926); le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)); l'acide formique (SIN 236); le tartrate monosodique (SIN 335(i)); le tartrate monopotassique (SIN 336(i)); les adipates de potassium (SIN 357); l'ascorbate de potassium (SIN 303); le malate acide de potassium (SIN 351(i)); le malate de potassium (SIN 351(ii)); les adipates de sodium (SIN 356); le bisulfite de potassium (SIN 228); et le propane (SIN 944) (para. 26);**
- 5. Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et/ou de la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA**

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), au Secrétariat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, Chine, (courriel: secretariat@ccfa.cc), et d'en envoyer une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: codex@fao.org) **avant le 15 octobre 2013.**

TABLE DES MATIÈRES

RESUME ET CONCLUSIONS	page v
RAPPORT DE LA 45 ^{ÈME} SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	page 1
RESUME DU STATUT DES TRAVAUX	page 21
	Paragraphes
Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 5
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	6 - 7
Questions d'intérêt découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	8 - 16
Questions d'intérêt découlant de la FAO et de l'OMS et de la 76 ^{ÈME} réunion du comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)	17 - 25
Confirmation et/ou révision des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour)	26 - 41
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 (Point 4b de l'ordre du jour)	42 - 51
Document de travail sur la révision des <i>Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires</i> (CAC/GL 3-1989) (Point 4c de l'ordre du jour)	52 - 64
Norme générale pour les additifs alimentaires (Point 5 de l'ordre du jour)	65 - 68
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 » (Point 5a de l'ordre du jour)	69 - 85
Recommandations pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la NGAA (Point 5b de l'ordre du jour)	86 - 96
Avant-projet de dispositions relatives au sel d'aspartame - acésulfame (SIN 962) (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 7) (Point 5c de l'ordre du jour) et propositions pour l'application de la note 188 aux dispositions relatives à l'acésulfame potassium (SIN 950) et de la note 191 aux dispositions relatives à l' aspartame (SIN 951) (Point 5g de l'ordre du jour)	97 - 98
Propositions de nouvelles dispositions relatives à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris » (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 8) (Point 5d de l'ordre du jour)	99
Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 16.0 "Aliments préparés" (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 9) (Point 5 ^e de l'ordre du jour) et propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et/ou révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 10) (Point 5f de l'ordre du jour)	100
Conclusions générales pour le point 5 de l'ordre du jour	101 - 104
Propositions de modifications et/ou d'additions au <i>Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (Point 6 de l'ordre du jour)	105 - 116
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 76 ^{ÈME} réunion du JECFA (Point 7 de l'ordre du jour)	117 - 125
Propositions d'additions et de modifications à la liste prioritaire des composés proposés pour évaluation par le JECFA (Point 8a de l'ordre du jour)	126 - 130
Liste prioritaire des colorants proposés pour réévaluation par le JECFA (Point 8b de l'ordre du jour)	131 - 138

Base de données des auxiliaires technologiques – Critères d'entrée des substances dans la base de données (Point 9a de l'ordre du jour)	139 – 143
Document de travail sur les recommandations pour la note 161 de la NGAA (Point 9b de l'ordre du jour)	144 - 153
Date et lieu de la prochaine session (Point 10 de l'ordre du jour)	154

LISTE DES ANNEXES

Annexe I:	Liste des participants	23
Annexe II:	Mesures à prendre suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques découlant de la 76 ^{ème} réunion du JECFA	43
Annexe III:	Statut de la confirmation et/ou de la révision des niveaux maximaux des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes de produits	44
Annexe IV:	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	55
Annexe V:	Descriptif de projet: Proposition de nouveaux travaux sur la révision des <i>Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires</i> (CAC/GL 3-1989)	57
Annexe VI:	<i>Norme générale 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)	59
Annexe VII:	Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits (pour approbation)	89
Annexe VIII:	<i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour information)	90
Annexe IX:	Avant-projet d'amendements du <i>Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure)	101
Annexe X:	Avant-projet de <i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> (pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure)	104
Annexe XI:	Liste prioritaire des composés proposés pour évaluation par le JECFA	107

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

Questions pour adoption/approbation à la 36^{ème} 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) (para. 101 et annexe VI);
- L'avant-projet d'amendements au *Système international de numérotation des additifs alimentaires* (para. 116 et annexe IX); et
- L'avant-projet de *Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires* (para. 125 et annexe X).

Norme Codex et textes apparentés soumis pour révocation

Le Comité est convenu de demander à la 36^{ème} session de la Commission de révoquer:

- Des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits (para. 101 et annexe VII); et
- Les normes pour l'huile minérale, de viscosité moyenne et faible (SIN 905e, f et g) (para. 125 et annexe X).

Autres questions soumises pour approbation (nouveaux travaux)

Le Comité est convenu de demander à la 36^{ème} session de la Commission d'approuver:

- De nouveaux travaux sur la révision des *Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires* (CAC/GL 3-1989) (para. 63 et annexe V).

Autres questions d'intérêt soumises à la Commission et à la FAO et l'OMS

Le Comité est convenu:

- D'un processus à appliquer aux additifs alimentaires inclus dans la NGAA qui n'ont pas de normes de monographie correspondantes (para. 16);
- De poursuivre les travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes dans la NGAA en vue de finaliser les travaux sur les normes pour la viande d'ici sa prochaine session (para. 51);
- De préparer un document de discussion sur l'emploi d'additifs dans les additifs (additifs secondaires) (para. 122);
- De transmettre la liste prioritaire des composés proposés pour évaluation à la FAO et à l'OMS pour leur suivi (para. 130 et annexe XI); et
- De préparer un document de discussion sur les différentes options pour l'utilisation des résultats de l'exercice d'établissement des priorités et les autres étapes possibles pour identifier les composés pour réévaluation par le JECFA (para. 138).

Questions d'intérêt/soumises aux comités et groupes spéciaux du Codex

Le Comité:

A tous les comités de produits actifs

- A informé sur l'état d'avancement de l'approche de l'arbre de décision pour ses travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGAA (para. 46 et annexe IV).

Aux comités concernés (confirmation)

- A confirmé, avec quelques amendements, les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par les comités sur le poisson et les produits de la pêche, les fruits et les légumes transformés, et les sucres, et le comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (para. 28-40 et annexe III).

Comité sur les graisses et les huiles (CCFO)

- Est convenu d'informer le CCFO de l'état d'avancement de l'inclusion des composés, comme les extraits de romarin, dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA (para. 13).

Comité sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)

- Examinera la demande du CCFFP concernant les additifs alimentaires qui ne sont pas technologiquement justifiés dans certaines catégories d'aliments à sa prochaine session (para. 29);
- A demandé au CCFFP d'examiner si les dispositions relatives à la dextrine, amidon torréfié (SIN 1400) et au polyoxyéthylène (20) monooléate de sorbitane (SIN 433) dans le projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché pouvait être remplacées par un renvoi aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008) (para. 31).
- A recommandé au CCFFP de réviser la disposition relative au phosphate de sodium-aluminium (SIN 541) dans la *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989) pour l'exprimer sur la base de l'aluminium (para. 96).

Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

- A demandé au CCNFSDU de clarifier l'application de la note 55 dans la NGAA aux dispositions relatives aux additifs alimentaires correspondantes dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981) (para. 71); et
- A demandé au CCNFSDU de clarifier si les limites pour le sodium dans certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dans CODEX STAN 73-1981 s'appliquent aussi aux dispositions correspondantes dans CODEX STAN 74-1981 (para. 75).

Comité sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV)

- A confirmé que les boissons aromatisées à base d'eau étaient couvertes par la catégorie d'aliments 14.1.4 de la NGAA plus large et a informé le CCPFV de la procédure à suivre pour proposer des dispositions nouvelles et des révisions de dispositions de la NGAA (para. 11);
- Examinera la demande du CCPFV concernant les additifs alimentaires qui ne sont pas technologiquement justifiés dans certaines catégories d'aliments à sa prochaine session (para. 35); et
- A recommandé au CCPFV de révoquer la disposition relative au sulfate d'aluminium-potassium (SIN 522) dans la *Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve* (CODEX STAN 145-1985) (para. 96).

Comité sur les sucres (CCS)

- A recommandé au CCS de révoquer les dispositions relatives à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et à l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999) (para. 96).

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa quarante-cinquième session à Beijing (Chine) du 18 au 22 mars 2013, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Junshi Chen, Professeur du centre national de la Chine pour l'évaluation des risques relatifs à la sécurité des aliments (CFSA), a présidé la session. À la session ont participé des délégués représentant 66 pays membres et une organisation membre ainsi que des observateurs de 33 organisations internationales et la FAO ainsi que l'OMS. La liste des participants est jointe en Annexe I au présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2 Dr Xiaohong Chen, s'exprimant au nom de la Commission pour la Santé nationale et la planification familiale nouvellement établie, a souhaité la bienvenue aux participants.

3 Dr Xiaohong Chen a informé le Comité des mesures que le Gouvernement de Chine avait mis en place pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments dont : (i) la promulgation de la *Décision du Conseil d'État pour le renforcement des travaux sur la sécurité des aliments* et le *12^{ème} Plan quinquennal pour le système national de supervision de la sécurité des aliments* (ii) l'établissement par le 12^{ème} Congrès national populaire, tenu récemment, de la Commission pour la Santé nationale et la planification familiale responsable de l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire et du développement des normes de sécurité des aliments et de l'Administration générale des produits alimentaires et médicamenteux chargée de la supervision de la sécurité des aliments; (iii) le renforcement du contrôle des aliments en s'intéressant plus particulièrement à l'investigation et à la poursuite des fraudes; (iv) la promulgation du *12^{ème} Plan quinquennal pour les normes nationales de sécurité des aliments* qui a pour but de réviser et mettre à jour les normes relatives à la sécurité des aliments; et (v) l'établissement du Centre national de Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité des aliments afin d'améliorer le système de suivi des risques et de l'évaluation des risques.

4 Dr Xiaohong Chen a indiqué que la Chine continuerait à soutenir les activités du Codex en particulier en fournissant les secrétariats des comités sur les additifs alimentaires et sur les résidus de pesticides et a réitéré la volonté de la Chine de travailler avec le reste du monde pour faire avancer les activités du Codex afin de protéger la santé des consommateurs et promouvoir la sécurité des aliments dans le monde.

Répartition des compétences

5 Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre la Communauté européenne (UE) et ses États-membres, conformément au paragraphe 5, règle II de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, tel que présenté dans CRD 1.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

6 Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme son ordre du jour pour la session.

7. 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 niveaux maximaux 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 6 de l'ordre du jour), présidé par l'Iran; et
- La liste prioritaire des composés proposés pour évaluation par le JECFA (Point 8a de l'ordre du jour), présidé par le Canada.

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

8. Le Comité a noté l'information concernant les discussions et les décisions de la Commission relatives aux travaux du CCFA.

9. Le Comité est convenu de demander au groupe de travail intrasession chargé des confirmations et du SIN d'examiner un certain nombre de questions associées à la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits par ex., l'interruption et/ou la révision des dispositions

¹ CX/FA 13/45/1

² CX/FA 13/45/2 et CRD 7 (Observations de la Chine, de l'Union européenne, du Ghana, de l'Inde, de l'Indonésie, du Kenya et de l'Union africaine); CRD 19 (Questions découlant du comité sur les sucres)

relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, et pour le SIN, par ex. les catégories fonctionnelles supplémentaires pour certains additifs alimentaires, etc. et d'examiner leurs recommandations aux points 4a et 6 de l'ordre du jour.

Boissons aromatisées à base d'eau

10. Le Comité a noté que le comité sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV) a demandé si les boissons aromatisées à base d'eau étaient couvertes par les catégories d'aliments de la NGAA 14.1.4.2 « Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid » et 14.1.4.3 « Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation des boissons aromatisées à base d'eau » et si c'est le cas, si les dispositions relatives aux additifs alimentaires actuelles ou les catégories fonctionnelles dans ces catégories pouvaient être élargies pour inclure des dispositions pour les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les régulateurs de l'acidité, les colorants etc.

Conclusion

11. Le Comité a confirmé que les boissons aromatisées à base d'eau sont couvertes par la catégorie d'aliments plus large 14.1.4 « Boissons aromatisées à base d'eau, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées ». Le Comité a noté que les propositions d'inclusion de nouvelles et/ou de révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA doivent suivre 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*, telles qu'énoncées dans le Manuel de procédure, et que les demandes de nouvelles entrées dans la NGAA, accompagnées des informations pertinentes, pouvaient être soumises en réponse à la lettre circulaire jointe au rapport de session du Comité.

Extraits de romarin (SIN 392)

12. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité de la discussion tenue lors de la 23^{ème} session du comité sur les graisses et les huiles (CCFO) concernant l'inclusion des extraits de romarin en tant qu'antioxydant dans la norme pour l'huile de poisson³, qui était en cours d'élaboration, et que les extraits de romarin n'avaient pas encore été évalués par le JECFA.

Conclusion

13. Le Comité est convenu d'informer le CCFO sur le processus d'inclusion des composés dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA, tel qu'énoncée dans le Manuel de procédure, et d'inviter les pays intéressés à répondre à la lettre circulaire et à fournir les informations demandées et la confirmation de la disponibilité des données pour évaluation par le JECFA.

Additifs alimentaires répertoriés dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) sans normes correspondantes

14. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité sur l'examen du statut des normes pour les additifs alimentaires inclus dans la NGAA, qui avait permis d'identifier 16 additifs alimentaires sans norme correspondante, à savoir: l'acétate d'ammonium (SIN 264); les adipates d'ammonium (SIN 359); le lactate d'ammonium (SIN 328); les sels et esters de choline (SIN 1001); le peroxyde de chlore (SIN 926); le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)); l'acide formique (SIN 236); le tartrate monosodique (SIN 335(i)); le tartrate monopotassique (SIN 336(i)); les adipates de potassium (SIN 357); l'ascorbate de potassium (SIN 303); le malate acide de potassium (SIN 351(i)); le malate de potassium (SIN 351(ii)); les adipates de sodium (SIN 356); le bisulfite de potassium (SIN 228); et le propane (SIN 944).

15. Afin de remédier à la situation, le Secrétariat du Codex a proposé un processus en deux étapes, dont le but serait de: (i) vérifier que les composés sont actuellement utilisés; et (ii) demander au JECFA d'élaborer des normes pour les composés utilisés et pour lesquels un engagement ferme a été pris de soumettre au JECFA les données nécessaires à l'élaboration des normes.

Conclusion

16. Le Comité est convenu de: (i) demander au Secrétariat du Codex d'émettre une lettre circulaire demandant des informations sur l'utilisation commerciale des 16 additifs alimentaires (cités ci-dessus), étant entendu qu'à sa prochaine session il supprimerait de la NGAA les composés pour lesquels l'information sur l'utilisation commerciale n'aura pas été fournie; et (ii) inclure à la liste prioritaire du JECFA les autres additifs alimentaires, étant entendu que les composés pour lesquels l'engagement ferme de soumettre des données au JECFA ne serait pas confirmé avant la 47^{ème} session du CCFA seraient supprimés de la NGAA.

³REP13/FO para.62

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA 76^{ÈME} RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

17. Les représentants de la FAO et de l'OMS, se référant à CX/FA 13/45/3, ont informé le Comité des activités relatives à la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres, y compris les résultats et les recommandations de la 76^{ème} réunion du JECFA (Genève, Suisse, 5-14 juin 2012).

Activités de la FAO et de l'OMS

18. Le représentant de la FAO a informé le Comité des activités suivantes de la FAO et de l'OMS:

- L'OMS a demandé une mise à jour des régimes alimentaires par module de consommation de GEMS/Aliments fondés sur les données de l'approvisionnement alimentaire et correspondant à la consommation moyenne par habitant. La répartition des modules repose sur une technique statistique plus exacte ainsi que sur les données les plus récentes de la FAO (de 2002 à 2007). La nouvelle analyse a donné 17 régimes alimentaires par module qui sont accessibles sur le site internet de l'OMS à utiliser le cas échéant pour les évaluations de l'exposition alimentaire.
- La FAO et l'OMS ont récemment publié trois documents clés destinés à renforcer la prévention et la réponse aux urgences en matière de sécurité des aliments⁵. Ces documents sont disponibles sur les sites internet de la FAO et de l'OMS.
- La FAO et l'OMS sont en train de finaliser une publication sur l'état actuel des connaissances concernant les initiatives et les activités ayant trait à l'évaluation des risques et à la gestion des risques pour les nanotechnologies dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture.⁶
- La nouvelle liste d'experts JECFA FAO (2012-2016) est complète et sera disponible sous peu sur le site internet de la FAO. Le soutien des pays membres pour identifier de jeunes scientifiques et commencer à former la prochaine génération d'experts du JECFA est souhaitable.
- La FAO continue d'étudier les mécanismes appropriés pour recevoir des fonds externes destinés à l'appui des avis scientifiques.

Atelier technique FAO/OMS sur l'analyse des risques chimiques dans la chaîne alimentaire

19. L'atelier technique FAO/OMS sur l'analyse des risques chimiques dans la chaîne alimentaire s'est tenu du 13 au 16 mars 2013 à Beijing, Chine. L'atelier était financé par le fonds fiduciaire du Codex (FFC) de FAO/OMS et vingt-sept participants sont venus de dix-sept pays d'Asie. Les participants appartenaient à différentes agences internationales impliquées dans l'analyse des risques chimiques, la gestion du suivi des aliments et le contrôle des aliments. Pendant l'atelier, l'accent a été mis particulièrement sur la nécessité de partager les données nationales sur la consommation alimentaire et la concentration des produits chimiques dans les aliments avec la FAO et l'OMS par le biais du programme du GEMS/Aliments pour répondre aux besoins de l'évaluation des risques chimiques et des activités apparentées du Codex. Des outils développés par la FAO et l'OMS pour faciliter la soumission des données ont été décrits et démontrés, et des résultats concrets sont attendus de cet atelier, qui seront mesurés par le FFC.

76^{ème} réunion du JECFA

20. Le Secrétariat du JECFA a présenté les résultats de la 76^{ème} réunion du JECFA.

Diphosphate dihydrogène de magnésium

21. En réponse à la clarification des recommandations formulées par le JECFA sur le diphosphate dihydrogène de magnésium, le Secrétariat de JECFA a clarifié que le JECFA avait examiné l'information toxicologique sur les phosphates disponible au moment de la réunion et que sur cette base n'avait pas révisé la DJMT de 70 mg/kg pc pour les phosphates exprimés en tant que phosphore. Le Secrétariat du JECFA souhaiterait recevoir des informations supplémentaires qui pourraient renforcer la robustesse des valeurs indicatives à visée sanitaire.

⁴ CX/FA 13/45/3; CRD 8 (Observations de l'Union européenne, du Ghana et de l'Union africaine et Information de la FAO et de l'OMS sur l'atelier technique FAO/OMS sur l'analyse des risques chimiques dans la chaîne alimentaire, Beijing, Chine, 13-16 mars 2013)

⁵ Cadre FAO/OMS pour développer des programmes nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité des aliments, 2010; Guide FAO/OMS pour l'application des principes et des procédures relatifs à l'analyse des risques pendant les urgences en matière de sécurité des aliments, 2011, ISBN: 978 92 4 150247 4; Guide FAO/OMS pour le développement et l'amélioration du système national de rappel des aliments, 2012, ISBN: 978 92 4 150479 9.

⁶ Le document sera disponible sous peu à <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/nano/en/>

22. Pour l'évaluation de l'exposition alimentaire au phosphore, le JECFA avait recommandé la soumission de données sur les niveaux d'emploi actuels pour les additifs alimentaires contenant du phosphore afin de permettre au JECFA d'effectuer l'évaluation appropriée de l'exposition alimentaire totale au phosphore. Le JECFA avait aussi recommandé que l'exposition alimentaire totale au magnésium due aux additifs et autres sources alimentaires soit évaluée. Pour ce faire, le JECFA souhaiterait recevoir les niveaux d'emploi actuels pour le magnésium dans certains additifs alimentaires autorisés dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Huile minérale (viscosité moyenne et faible) classes II et III

23. Le Comité a noté que comme les données récemment soumises au JECFA ne répondaient pas adéquatement à la demande d'information précédente, le JECFA a décidé de retirer la DJA de groupe précédemment temporaire. Les normes ont été retirées en conséquence.

3-Phytase de Aspergillus niger exprimée en Aspergillus niger, protéase(chymotrypsine à sérine) de Nocardiopsis prasina exprimée en Bacillus licheniformis, protéase(trypsin) de sérine de Fusarium oxysporum exprimée en Fusarium venenatum

24. Le JECFA a attribué une DJA « non spécifiée » à chacune de ces trois enzymes, utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques dans certaines applications et conformément aux BPF.

Conclusion

25. Les recommandations finales concernant les mesures à prendre suite aux modifications du statut des DJA et autres recommandations toxicologiques sont résumées dans l'Annexe II.

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)⁷

26. La délégation de l'Australie a introduit le rapport du groupe de travail intrasession pour approbation.

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

COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CCFFP)

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

28. Le Comité a approuvé le niveau maximal de 200 mg/kg (en tant que tartrates) pour les dispositions sur les tartrates dans la norme.

Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché

29. Le Comité est convenu de demander au groupe de travail électronique sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits (Point 4a de l'ordre du jour) (« le groupe de travail sur l'alignement ») d'examiner les additifs alimentaires suivants qui ne sont pas technologiquement justifiés dans les aliments spécifiques couverts dans le projet de norme et de préparer des recommandations pour la prochaine session du Comité.

- Antioxydants: gallate de propyle (SIN 310), sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539).
- Colorants: canthaxathine (SIN 161G); caramel III – caramel à l'ammoniaque (SIN 150c); caramel IV (pour emploi dans le surimi et les œufs de poisson uniquement) (SIN 150d); carmins (SIN 120); caroténoïdes (pour emploi dans le surimi et les œufs de poisson uniquement) (SIN 160a(i), a(iii), e, f); Carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)); chlorophylles and chlorophyllines, complexes cuivrées (SIN 141(i)(ii)); vert solide FCF (SIN 143); extrait de peau de raisin (SIN 163(ii)); indigotine (Carmines d'indigo) (SIN 132); oxydes de fer (SIN 172(i)-(iii)); ponceau 4R (cochenille rouge A) (SIN 124); riboflavines (SIN 101(i),(ii)).
- Conservateurs: hydroxyanisole butylé (BHA) (SIN 320); hydroxytoluène butylé (BHT) (SIN 321); sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539).
- Exaltateurs de goût ou édulcorant: acésulfame de potassium (utilisation dans les produits sucrés et amers uniquement) (SIN 950), aspartame (utilisation dans les produits sucrés et amers uniquement) (SIN 951).

30. Le Comité est en outre convenu de demander au groupe de travail sur l'alignement d'examiner et de préparer des recommandations pour les additifs alimentaires suivants, qui n'ont pas de dispositions dans la

⁷ CX/FA 13/45/4; CX/FA 13/45/4-Add.1; CRD 3 (Rapport du groupe de travail intrasession sur l'approbation); CRD 9 (Observations de la Chine, de l'Union européenne, du Ghana, de l'Indonésie, de la Thaïlande, de l'Union africaine, IADSA et IOFI).

catégorie d'aliments 09.2.5 « Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA:

- Extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)); et
- Tartrazine (SIN 102)

31. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles qu'elles ont été amendées par le groupe de travail à l'exception des dispositions relatives à la dextrine, amidon torrifié (SIN 1400) et au polyoxyéthylène (20) monooléate de sorbitane (SIN 433) et a demandé au CCFFP d'examiner si ces dispositions pourraient être remplacées par une référence aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008), puisque ces additifs sont utilisés dans les aromatisants et n'ont pas de fonction technologique dans le produit final.

32. Les délégations de l'Union européenne et de la Norvège ont exprimé leurs réserves à l'égard de l'emploi du jaune soleil FCF (SIN 110) en tant que colorant suite à leurs préoccupations concernant la disposition dans la NGAA qui pourrait entraîner le dépassement de la DJA..

Projet de norme pour les produits à base de coquille Saint-Jacques crue, fraîche et surgelée

33. Le Comité n'a pas approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la chair de coquille Saint-Jacques surgelée et les coquilles Saint-Jacques roguées transformées à l'aide de phosphates dans l'attente d'informations supplémentaires sur l'emploi des phosphates dans ces produits et a recommandé que ces dispositions soient présentées dans la norme sous forme de tableau comme cela est stipulé dans le Manuel de procédure.

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS (CCPFV)

Avant-projet de norme pour les olives de table (révision de CODEX STAN 66-1981)

Norme pour certains agrumes en conserve (CODEX STAN 254-2003)

Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981)

Norme pour les concentrés de tomates traités (CODEX STAN 57-1981)

34. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles que proposées par le CCPFV.

35. Eu égard à la demande du CCPFV sur le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA dans les catégories alimentaires pertinentes pour les olives de table, les agrumes en conserve et les tomates en conserve, le Comité est convenu de demander au groupe de travail sur l'alignement d'examiner les additifs alimentaires suivants qui ne sont pas justifiés technologiquement dans les catégories d'aliments spécifiques de la NGAA couvertes par les normes ci-dessus, et de préparer des recommandations pour la prochaine session du Comité:

- Olives de table: adipates (SIN 355-357, 359), diacétate de sodium (SIN 262(ii)), sulfate d'aluminium ammonium (SIN 523) et alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 « Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines »
- Agrumes: diacétate de sodium (SIN 262(ii)) et tartrates (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 « Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) »;
- Tomates en conserves: diacétate de sodium (SIN 262(ii)) et tartrates (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 « Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines ».

COMITE DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE (CCASIA)

Avant-projet de norme régionale pour le tempe

36. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles que proposées par le CCASIA.

37. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux auxiliaires technologiques telles que proposées le CCASIA et a recommandé l'introduction de la référence aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

Norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») (CODEX STAN 306R-2011)**Norme régionale pour la pâte de soja fermentée (CODEX STAN 298R-2009)**

38. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles que proposées par le CCASIA.

COMITE SUR LES SUCRES (CCS)**Avant-projet de norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé**

39. Le Comité a approuvé la disposition relative aux auxiliaires technologiques pour l'hydroxyde de calcium telle que proposée par le CCS tout en retirant le numéro SIN puisque celui-ci s'applique uniquement aux additifs alimentaires.

40. Le Comité recommande également l'inclusion d'une référence aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

Conclusion

41. Le statut de la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires est présenté dans l'Annexe III.

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 (Point 4b de l'ordre du jour)⁸

42. La délégation de l'Australie a présenté le rapport du groupe de travail électronique et a rappelé que dans les sessions précédentes le Comité: (i) avait généralement soutenu l'approche de l'arbre de décision comme une façon 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 étaient technologiquement justifiés et fiables à l'emploi; (ii) avait reconnu que les normes de produits avaient des raisons technologiques légitimes pour l'établissement d'un jeu réduit de dispositions relatives aux additifs mais avait également reconnu que, là où cela s'avère possible, les dispositions pertinentes de la NGAA seraient utilisées par défaut; et (iii) était convenu d'appliquer l'approche de l'arbre de décision révisé aux cinq normes pour la viande en tant qu'outil pour les travaux du CCFA sur l'alignement des normes de produits sur la NGAA.

43. La délégation de l'Australie a noté que le groupe de travail avait poursuivi la révision de l'arbre de décision, avait appliqué l'approche aux cinq normes pour la viande et avait fait des propositions de modifications dans la NGAA et avait commencé à appliquer cette approche à la *Norme pour les bouillons et les consommés* (CODEX STAN 117-1981), ainsi qu'aux normes pour le chocolat et les produits à base de cacao. La délégation a noté par ailleurs que l'arbre de décision était un processus évolutif qui peut changer au fur et à mesure que le Comité poursuit ses travaux et que, par conséquent, il était important de continuer de le tester sur les autres normes.

(a) Arbre de décision

44. Le Comité a examiné l'arbre de décision révisé, tel que présenté dans la pièce jointe 1(b) de CX/FA 13/45/5. En réponse à un certain nombre d'observations et de propositions visant à réviser certaines étapes spécifiques de l'arbre de décision, le président a noté que les suggestions de rendre l'arbre de décision plus explicite pourraient le rendre plus compréhensible mais qu'également, le fait d'élargir l'arbre de décision peut le rendre difficile à utiliser. Le Comité, par conséquent a suggéré de ne pas faire de grands changements mais de considérer l'inclusion de certaines notes explicatives, afin de rendre l'approche plus claire et plus facile à appliquer.

45. Le Comité a souscrit à cette suggestion et a amendé l'arbre de décision en: (i) ajoutant dans la case C « additifs alimentaires supplémentaires dans la catégorie de la NGAA » une note de bas de page sur la justification technologique des additifs alimentaires (cas du Comité de produit actif (C1); et pour un Comité ajourné/aboli (C2)); et (ii) en plaçant dans une note de bas de page à la case G « Additifs autorisés dans les normes de produits mais pas dans la catégorie d'aliments » les trois cas illustrés dans G1, G2 et G3.

Conclusion

46. Le Comité est convenu d'utiliser l'approche de l'arbre de décision amendée pour l'alignement de la NGAA sur les dispositions relatives aux normes de produits pour ses travaux futurs sur l'alignement (Annexe

⁸ CX/FA 13/45/5; CRD 10 (Observations de l'Union européenne, du Ghana, de l'Inde, du Kenya, de la Malaisie, de la Thaïlande et de l'Union africaine)

IV). Le Comité a noté en outre que l'arbre de décision était destiné à l'usage interne du CCFA uniquement; toutefois, il est convenu d'informer tous les comités de produits sur l'état d'avancement de l'approche de l'arbre de décision en vue de la pertinence de ces travaux pour les travaux des Comités de produits.

(b) Normes pour la viande et autres normes

47. La délégation de l'Australie attire l'attention du Comité sur les pièces jointes 2(a) et 2(b), qui présentaient les résultats de l'application de l'approche de l'arbre de décision aux cinq normes pour la viande⁹, qui ont engendré la proposition d'ajouter un certain nombre de nouvelles dispositions et de nouvelles notes aux catégories d'aliments correspondantes de la NGAA, à savoir: 08.2.2 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement » et 08.3.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement » ainsi qu'une liste révisée des additifs alimentaires dans les normes pour la viande.

48. La délégation de l'Australie a noté qu'un soutien raisonnable a été exprimé pour l'introduction des nouvelles dispositions dans la NGAA. La délégation a par ailleurs noté que des travaux étaient toujours nécessaires sur la façon d'aborder la question du nombre limité d'additifs alimentaires du tableau 3 autorisé dans les normes pour la viande ainsi que sur la façon de mettre à jour et de remplacer la liste des additifs alimentaires dans les normes pour la viande par une référence aux catégories d'aliments pertinentes de la NGAA.

49. Le Comité a noté par ailleurs que les normes pour la viande contenaient des dispositions pour les aromatisants qui n'avaient pas été inclus dans la NGAA et est convenu d'examiner la proposition de remplacer ces dispositions par une référence générale aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008), conformément au Plan de présentation des normes Codex de produits (Section II Élaboration des normes Codex du Manuel de procédure).

50. En ce qui concerne l'application de l'approche de l'arbre de décision à la *Norme pour les bouillons et les consommés* (CODEX STAN 117-1981) et aux normes pour le chocolat et les produits à base de cacao, le Comité a noté que le groupe de travail avait travaillé sur l'application de l'approche de l'arbre de décision à ces normes (pièces jointes 3-6 de CX/FA 13/45/5) mais que des travaux supplémentaires étaient nécessaires pour préparer des propositions consolidées.

Conclusion

51. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par l'Australie, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement pour: (i) terminer les travaux sur l'alignement des normes pour la viande, y compris une proposition pour la révision des catégories d'aliments pertinentes de la NGAA et la révision des sections sur les additifs alimentaires des normes pour la viande; et (ii) poursuivre les travaux sur l'alignement de la *Norme pour les bouillons et les consommés* et les normes concernant le chocolat et les produits à base de cacao.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA RÉVISION DES DIRECTIVES POUR L'ÉVALUATION SIMPLE DE L'INGESTION D'ADDITIFS ALIMENTAIRES (CAC/GL 3-1989) (Point 4c de l'ordre du jour)¹⁰

52. Le président a résumé la discussion qui a eu lieu lors de la dernière session sur l'opportunité de réviser les directives et a rappelé que le Comité devrait se prononcer sur la nécessité de cette révision et dans l'affirmatif, de cibler la discussion sur le descriptif de projet afin d'établir avec précision le champ d'application et la justification de ces nouveaux travaux.

53. La délégation du Brésil a indiqué que le groupe de travail électronique avait préparé un document de travail contenant le résumé de la discussion et les recommandations, le descriptif de projet justifiant les nouveaux travaux et les grandes lignes des directives révisées proposées y compris des exemples pratiques sur la façon d'estimer l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires au niveau national. La délégation a noté que les directives, une fois mises à jour, constitueraient un outil utile aux pays membres, notamment aux pays en développement, pour évaluer l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires tout en tenant compte des développements de l'évaluation de l'ingestion d'additifs alimentaires depuis l'adoption des directives en 1989, par ex., les critères de santé environnementale (EHC 240) et d'autres informations pertinentes, mais en conservant la simplicité du contenu pour faciliter leur application par les pays. La délégation a par ailleurs noté que la version révisée du descriptif de projet était disponible pour examen par le Comité.

⁹ Normes pour le « *Corned beef* » (CODEX STAN 89-1981); « *Luncheon meat* » (CODEX STAN 89-1981); le *jambon cuit* (CODEX STAN 96-1981); l'*épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981); et « *chopped meat* » (CODEX STAN 98-1981)

¹⁰ CX/FA 13/45/6; CRD 11 (Observations du Ghana, de l'Inde, du Kenya, de la Thaïlande et de l'Union africaine); CRD 20 (Descriptif de projet révisé sur la révision des *Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires*)

54. Sur la base de ce qui précède, le Comité est convenu de commencer de nouveaux travaux sur la révision des directives et de poursuivre avec l'examen du descriptif de projet révisé comme suit:

Champ d'application

55. Plusieurs délégations ont suggéré que les directives révisées pourraient aussi être utilisées comme outil de présélection en appui des travaux du CCFA sur l'établissement des niveaux maximaux de la NGAA en vérifiant la compatibilité des niveaux proposés avec les DJA attribuées à l'additif alimentaire concerné pour assurer que l'ingestion de cet additif, toutes utilisations confondues, ne dépasse pas la DJA qui lui est attribuée.

56. Ces délégations ont par ailleurs expliqué que, bien que le JECFA soit la source principale d'avis scientifique au CCFA pour l'évaluation de l'exposition aux additifs alimentaires, il y aurait des exemples où les estimations de l'exposition alimentaire dans les propositions de nouveaux niveaux maximaux auraient pu ne pas être incluses dans les calculs du JECFA au moment où la DJA a été établie par l'organe consultatif scientifique d'experts. Par conséquent, les directives pourraient fournir un outil utile pour la vérification de la compatibilité d'un niveau maximal proposé avec la DJA et dans ce contexte la proposition serait en conformité avec la section 1.4 du Préambule de la NGAA.

57. Le Secrétariat JECFA à l'OMS a précisé que l'évaluation de l'exposition aux additifs alimentaires à l'échelle internationale était du ressort du JECFA et que les estimations de l'ingestion alimentaire découlant des nouveaux emplois des additifs alimentaires pourraient être fournies par le JECFA à la demande du CCFA ou des pays membres. A cet égard, les directives avaient pour but de fournir un outil simple aux gouvernements pour déterminer leur estimation nationale d'exposition alimentaire aux additifs alimentaires. Par conséquent, l'information découlant de l'application des directives par les pays membres ne devrait pas être utilisée directement par le CCFA pour faire une comparaison à l'échelle internationale qui pourrait par ailleurs nécessiter des outils ou des ensembles de méthodologies d'évaluation plus complexes qui ne seraient pas couverts par les directives révisées.

58. Le Comité a rappelé que le champ d'application des nouveaux travaux sur la révision des directives étaient d'assister les pays membres, notamment les pays en développement, à évaluer l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires en reprenant les procédures actuellement en place pour réaliser ce travail de façon simple, par conséquent, les nouveaux travaux n'étaient pas destinés à fournir un appui au CCFA dans ses travaux sur la NGAA car le JECFA est l'organe consultatif scientifique d'experts internationaux chargé de fournir ces avis au Comité.

59. Le Comité a cependant considéré que la proposition était intéressante et par conséquent est convenu de modifier légèrement le champ d'application pour indiquer que les directives pourraient également être utilisées en tant qu'outil de présélection par les gouvernements nationaux en appui de leurs travaux sur la NGAA.

Principaux aspects à couvrir

60. Suite à la discussion sur le champ d'application, le Comité n'a pas souscrit à l'inclusion d'une référence à d'autres méthodes de présélection appropriées reflétant les données disponibles dans le premier point car cela pourrait conduire à appliquer des méthodologies aux niveaux de complexité différents. Il a par ailleurs noté que la dose journalière maximale théorique (DJMT) et la dose journalière estimée (DJE) constituaient des approches simples et prudentes pour assurer la protection de la santé des consommateurs, que la NGAA contenait déjà une orientation pour la présélection des propositions d'élaboration de niveaux maximaux pour l'emploi d'additifs alimentaires ayant des doses journalières admissibles numériques, à savoir la méthode Budget.

61. Dans le même ordre d'idées, le Comité n'a pas souscrit à l'inclusion d'une référence à la modélisation des grands consommateurs dans le troisième point car, bien que les outils de modélisation pour caractériser les risques dans les groupes de population sensibles relèvent de l'évaluation des risques, la décision de modéliser les groupes sensibles était du ressort des gestionnaires des risques et que les directives révisées ne sont pas destinées à modéliser les données pour estimer l'ingestion d'additifs alimentaires dans les groupes particuliers de population. A cet égard, quelques orientations en matière de modélisation pouvant être appliquées par les gouvernements dans cette situation précise ont déjà été proposées dans le document FAO/OMS EHC-240.

62. En réponse à l'observation selon laquelle l'évaluation de l'ingestion d'additifs alimentaires ne devrait pas s'appliquer aux produits frais en général, le Comité a signalé que l'évaluation de l'ingestion s'applique principalement aux aliments transformés.

Conclusion

63. Le Comité est convenu de commencer de nouveaux travaux sur la révision des *Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires* (CAC/GL 3-1989) et de transmettre le descriptif de projet tel que révisé à la 36^{ème} session de la Commission pour approbation en tant que nouveaux travaux. (Annexe V).

64. Le Comité est par ailleurs convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Brésil, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, pour préparer un avant-projet des directives révisées pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux par la Commission à sa 36^{ème} session.

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)¹¹

65. La délégation des États-Unis d'Amérique, en tant que président, a présenté le rapport du groupe de travail de présession sur la NGAA.

66. Le groupe de travail a formulé des recommandations sur:

- Les dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA relatives aux additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction de « régulateur de l'acidité » et l'approche horizontale et les dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA relatives aux additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction d'« émulsifiant, stabilisant et épaississant » (Point 5a de l'ordre du jour); et
- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la NGAA (Point 5b de l'ordre du jour).

67. Le groupe de travail a formulé des recommandations pour environ 600 dispositions de la NGAA. Cependant, en raison des contraintes de temps, le groupe de travail n'a pas épuisé son ordre du jour, qui comprenait aussi: (i) de nouvelles propositions sur l'emploi de la nisine (Point 5d de l'ordre du jour); (ii) des propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments préparés » (Point 5^e de l'ordre du jour); (iii) des propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et/ou de révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (Point 5f de l'ordre du jour); et une compilation de dispositions relatives au sel d'acésulfame potassium (SIN 950), de l'aspartame (SIN 951) et du sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) citées aux points 5c, 5f et 5g de l'ordre du jour.

68. Le Comité a examiné les recommandations 1 à 12 du groupe de travail et a pris les décisions et s'est expliqué comme suit:

Questions relatives au point 5a de l'ordre du jour « 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 ».¹²

Recommandation 4

69. Le Comité a souscrit à la recommandation concernant l'adoption à l'étape 8 ou à l'étape 5/8 du projet et de l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiant, stabilisant, épaississant » contenues dans CRD 2, Annexe 1, partie B. Il a été noté que 39 dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées et un certain nombre de notes (par ex. les notes associées à la catégorie d'aliments 6.4.1, la note 160 dans la catégorie d'aliments 14.1.5) avaient été omises de l'annexe par inadvertance.

Recommandation 5

70. Le Comité a souscrit à la recommandation concernant l'interruption des travaux sur un certain nombre de projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiant, stabilisant, épaississant » contenus CRD 2, Annexe 2, partie B.

¹¹CRD 2 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA); CRD 6 (Observations de la Chine, de l'Inde, du Japon, du Mali, des Philippines, de l'Union africaine et OIV); CRD 12 (Observations du Ghana, de l'Indonésie et NHF)

¹² CX/FA 13/45/7

Recommandation 6

71. Le Comité a souscrit à cette recommandation et est convenu de demander au comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) de clarifier l'application de la note 55 « Seul ou en combinaison, dans les limites fixées pour le sodium, le calcium, et le potassium spécifiées dans la norme de produits » aux dispositions pertinentes avec des niveaux numériques mais non pertinentes aux BPF dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981).

Recommandation 7

72. La délégation des États-Unis d'Amérique a expliqué que le groupe de travail avait noté une différence significative entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance* (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981) et la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 74-1981), qui sont en correspondance totale avec la catégorie d'aliments 13.2 « Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge ». Afin d'aligner les dispositions relatives aux régulateurs de l'acidité dans la catégorie d'aliments 13.2 sur les 2 normes, le groupe de travail était convenu que le Comité envisage de comparer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les deux normes et dans la NGAA et formule des recommandations pour leur alignement, tel que présenté dans CRD2, Annexe 7.

73. Le Comité a corrigé un certain nombre d'erreurs dans les alignements proposés, comme suit:

- Supprimer la note « dans les limites pour le sodium spécifiée dans CODEX STAN 73-1981 » dans les dispositions relatives à l'acide ascorbique, L- (SIN 300), et à l'acide citrique (SIN 330);
- Ajouter la note 83 « forme L(+)- seulement » aux dispositions relatives au lactate de calcium (SIN 327), à l'acide lactique, L-, D-, DL- (SIN 270) et au lactate de potassium (SIN 326);
- Remplacer la note « Ne pas utiliser dans les aliments correspondant à CODEX STAN 74-1981 » par la note « Utilisation en tant qu'agent levant dans CODEX STAN 74-1981 et en tant que régulateur de l'acidité dans CODEX STAN 73-1981 » dans la disposition relative au carbonate de sodium (SIN 501(i));
- Noter que la disposition relative au citrate biacide de potassium (SIN 332(i) n'était pas interrompue et devrait être citée pour emploi aux BPF avec la note « Utilisation dans les aliments relevant de CODEX STAN 74-1981 seulement »; et
- Noter que les dispositions relatives au citrate biacide de sodium (SIN 331(i) et au citrate trisodique (SIN 331(iii)) devraient être citées pour emploi à 5000 mg/kg avec la note « Utilisation aux BPF dans les aliments relevant de CODEX STAN 74-1981 ».

74. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le lactate de sodium (SIN 324) et le citrate tricalcique (SIN 333(iii)) dans la catégorie d'aliments 13.2 et de transmettre à la 36^{ème} session de la Commission les autres dispositions relatives aux additifs alimentaires, modifiées comme indiqué ci-dessus, pour adoption.

75. Le Comité est par ailleurs convenu de demander au CCNFSDU de clarifier si les limites pour le sodium qui s'appliquent à certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dans CODEX STAN 73-1981 (par ex., l'acide citrique et le sel de sodium) s'appliquent aussi aux dispositions correspondantes dans CODEX STAN 74-1981, vu que les deux normes spécifient la teneur maximale en sodium.

Recommandation 8

76. Le Comité a souscrit à cette recommandation et est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par la France, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, pour préparer des recommandations sur l'approche horizontale pour l'emploi des additifs alimentaires ayant les fonctions technologiques de « régulateur de l'acidité » et d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » dans la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et ses sous-catégories ainsi que des recommandations pour des dispositions et des propositions de nouvelles dispositions citées dans la catégorie d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories dans CX/FA 13/45/12 et dans les Annexes 2 et 3 de CX/FA 13/45/7.

Recommandation 9

77. Le Comité a souscrit à cette recommandation et est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par la Nouvelle-Zélande, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, pour: (i) examiner l'effet des descripteurs des catégories d'aliments 01.1.1 « Lait et

babeurre (nature) », 01.1.1.1 « Lait (nature) », 01.1.1.2 « Babeurre (nature) » et 01.1.2 « Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum » sur l'emploi technologiquement justifié d'additifs alimentaires dans ces aliments, le cas échéant; (ii) préparer des recommandations pour aborder le cas des descripteurs qui n'autorisent pas l'emploi d'additifs dans les aliments dans lesquels l'emploi d'additifs alimentaires est technologiquement justifié; et (iii) préparer des recommandations sur l'approche horizontale pour l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans ces catégories d'aliments.

Recommandation 10

78. Le Comité a souscrit à la recommandation 10 (*voir* para. 104).

Approche horizontale pour les additifs alimentaires ayant la fonction d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant ».

79. Le Comité est convenu de poursuivre l'examen des recommandations restantes sur l'approche horizontale pour les additifs alimentaires ayant la fonction d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » dans les catégories d'aliments citées dans l'Annexe 3 de CX/FA 13/45/7, ainsi que pour les dispositions citées dans les catégories d'aliments à partir de la catégorie d'aliments 04.1.1.

80. Le Comité a fondé son examen sur les principes de travail pour l'examen des additifs alimentaires du tableau 3 ayant la fonction d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » établis dans le groupe de travail classique (CRD 2 Annexe VI) et est convenu que l'emploi des additifs alimentaires ayant la fonction technologique d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » était:

- Justifié dans la catégorie d'aliments: 04.2.2.7 « Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuse, 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) »; et
- Non justifié dans les catégories d'aliments: 04.1.1 « Fruits frais »; 04.1.1.1 « Fruits frais non traités »; 04.1.1.3 « Fruits frais pelés et/ou coupés »; 04.2.1 « Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines »; 04.2.1.1 « Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines »; 4.2.1.3 « Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines, fruits à coque et graines »; et 4.2.2.1 « Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines ».

81. Par conséquent, le Comité est convenu de:

- Recommander l'adoption de toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 ayant la fonction d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant » dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7 aux BPF;
- Interrompre les travaux sur toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 ayant la seule fonction d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant »; et
- Maintenir à leur étape actuelle les autres dispositions pour tous les autres additifs alimentaires ayant des fonctions autres que celle d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant » et de « régulateur de l'acidité » dans les catégories d'aliments 04.1.1, 04.1.1.1, 04.1.1.3, 04.2.1, 04.2.1.1, 04.2.1.3 et 04.2.2.1.

82. Le Comité n'a pas pu établir si les additifs alimentaires ayant la fonction de « stabilisant » ou d' « épaississant » étaient justifiés pour emploi dans les légumes traités en surface dans la catégorie d'aliments 04.2.1.2 « Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines, fruits à coque et graines ». Plusieurs délégations ont contesté l'emploi proposé pour ces additifs qui, à leur avis, semblait être pour un emploi en tant qu'additif dans d'autres additifs et a recommandé de limiter leur application à un certain nombre de produits (par ex., les fruits à coque). Les autres délégations ont considéré que ces limites étaient trop restrictives car ces additifs sont utilisés dans un plus grand nombre de produits, comme les concombres cirés, et a expliqué que l'emploi de ces additifs était destiné à produire un effet sur la totalité du produit, y compris l'enrobage.

83. Compte tenu de la divergence d'opinion, le Comité est convenu de demander au groupe de travail classique sur la NGAA, qui se rencontrera avant sa prochaine session (*voir* para. 104), de reconsidérer l'approche horizontale pour cette catégorie d'aliments ainsi que la catégorie d'aliments 04.1.1.2 « Fruits frais

traités en surface », dans laquelle l'emploi de ces additifs avait précédemment été déclaré par le Comité comme justifié en tant que glaçage, enrobage et décoration.

84. Pour ce qui est de l'emploi des additifs alimentaires dans les fruits et les légumes frais, le Secrétariat du Codex a noté que les normes Codex pour les fruits et les légumes frais ne comportaient pas de section sur les additifs alimentaires et par conséquent, ne s'est pas prononcé sur la justification technologique d'additifs alimentaires dans ces produits. Il a par ailleurs été noté que ces normes ne distinguaient pas les produits traités des produits non traités et, que par conséquent, il n'était pas possible de déterminer si l'emploi d'additifs est autorisé dans les produits entrant dans le champ de ces normes.

85. En raison des contraintes de temps, le Comité n'a pas pu terminer son examen de l'Annexe 3 de CX/FA 13/45/7 et est convenu de demander au groupe de travail classique sur la NGAA (*voir* para 104), d'examiner les autres parties du document (à savoir depuis la catégorie d'aliments 06.2 « Farines et amidons (y compris la farine de soja) » jusqu'à la catégorie d'aliments 14.1.5 « Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao ».

Questions relatives au point 5b de l'ordre du jour « Recommandations pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium »¹³

86. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail sur les dispositions relatives aux cinq additifs alimentaires contenant de l'aluminium, à savoir: le sulfate d'aluminium ammonium (SIN 523); les phosphates de sodium-aluminium (acide et basique) (SIN 541 (i), (ii)); l'aluminosilicate de sodium (SIN 554); et l'aluminosilicate de calcium (SIN 559). Les recommandations avaient pour but de réduire l'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium sur la base de la recommandation de la 67^{ème} réunion du JECFA et des doses hebdomadaires tolérables provisoires (DHTP) pour l'aluminium. Le groupe de travail a recommandé d'interrompre les travaux sur plus de 40 dispositions et a formulé des recommandations pour réduire les niveaux dans les autres dispositions relatives à ces additifs dans la NGAA.

Recommandation 1

87. La délégation du Japon, se référant aux observations dans CRD 6, a informé le Comité qu'elle soumettrait des niveaux maximaux révisés pour le sulfate d'aluminium ammonium (SIN 523) dans les catégories d'aliments 7.1.2 « Crackers, à l'exclusion des crackers salés » et 7.1.3 « Autres produits de boulangerie ordinaire (tels que bagels, pita, muffins anglais) » à la prochaine session. Ces niveaux s'appuieront sur une étude de l'alimentation totale menée d'avril 2011 à mars 2013, qui a pour but d'évaluer l'ingestion d'aluminium par groupes d'âge à partir à la fois d'aliments transformés et non transformés. Le Secrétariat du Codex a noté que cette information peut être soumise en réponse à la lettre circulaire de demandes de propositions de nouvelles entrées ou de révision de la NGAA ci-jointe au rapport de la présente session du Comité.

88. La délégation de l'Union européenne a informé le Comité des mesures qui ont déjà été prises dans l'Union européenne pour limiter l'exposition à l'aluminium due aux additifs alimentaires. Ces mesures comprennent aussi l'examen des ingestions des laques d'aluminium des colorants et la révision des normes pour les additifs alimentaires contenant des impuretés d'aluminium. La délégation a exprimé sa préoccupation à l'égard des incertitudes liées aux autres expositions à l'aluminium toutes sources confondues, qui, à son avis, engendrent le dépassement de la DHTP. La délégation norvégienne a soutenu ce point de vue.

89. L'observateur de NHF a réitéré son avis comme quoi l'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium n'est pas acceptable et a suggéré que le Comité ne transmette les dispositions recommandées pour adoption à l'étape 5 et 8, qu'à l'étape 5

90. Le Secrétariat du JECFA a rappelé au Comité l'établissement d'une nouvelle DHTP de 2 mg/kg pc pour l'aluminium (74^{ème} JECFA, 2011) et que les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium devraient être compatibles avec la DHTP.

Conclusion (Recommandation 1)

91. Le Comité a souscrit aux recommandations du groupe de travail de transmettre à la 36^{ème} session de la Commission les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium pour adoption à l'étape 8 ou 5/8 (*voir* para 101).

92. Les délégations de l'Union européenne et de la Norvège ont exprimés leur réserve à l'égard de cette décision.

¹³ CX/FA 13/45/8

Recommandations 2 et 3

93. Le Comité a souscrit à la recommandation d'interrompre les travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (Annexe VII) et de recommander à la 36^{ème} session de la Commission de révoquer ou de formuler des recommandations aux comités pertinents pour qu'ils révoquent les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium incluses dans un certain nombre de normes de produits.

94. Pour ce qui est de la recommandation au CCFFP d'envisager la révision de la disposition relative au phosphate de sodium aluminium (SIN 541) dans la *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989), le Comité a noté que la recommandation du groupe de travail d'aligner la disposition sur la disposition de la NGAA correspondante dans la catégorie d'aliments 06.6 « Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille) » pourrait engendrer un niveau maximal plus élevé pour l'aluminium que la disposition actuelle dans la norme de produits qui est exprimée en phosphate. Par conséquent, le Comité a révisé la recommandation et est convenu de recommander au CCFFP de recalculer la disposition sur la base de l'aluminium, conformément à sa recommandation précédente selon laquelle les niveaux maximaux d'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium devraient être numériques et exprimés sur la base de l'aluminium.

Conclusion (Recommandations 2 et 3)

95. Le Comité est convenu de transmettre à la 36^{ème} session de la Commission pour révocation les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium incluses dans un certain nombre de normes pour lesquelles il n'y a pas de comité actif (Annexe VII).

96. La Commission a par ailleurs recommandé que les comités sur les fruits et légumes transformés (CCPFV), le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) et les sucres (CCS) d'examiner:

- La révocation de la disposition relative au sulfate d'aluminium-potassium (SIN 522) dans la *Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve* (CODEX STAN 145-1985) (action du CCPFV);
- La révision de la disposition relative au phosphate de sodium-aluminium (SIN 541) dans la *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989) (actuellement à 1g/kg exprimé en tant que P₂O₅ dans les enrobages panés et à base de pâte) pour exprimer les niveaux maximaux d'emploi sur la base de l'aluminium, en tenant compte de la DHTP du JECFA révisée (action du CCFFP); et
- La révocation des dispositions relatives à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et à l'aluminium silicate de calcium (SIN 556) dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999) (action du CCS).

Questions relatives aux points 5c « Avant-projet de dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame (SIN962) (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 7) »¹⁴ et 5g de l'ordre du jour « Propositions pour l'application de la note 188 aux dispositions relatives à l'acésulfame-potassium (SIN 950) et de la note 191 aux dispositions relatives à l'aspartame (SIN 951). »¹⁵

97. Le Comité a noté que l'Annexe VIII de CRD 2 contenait un document qui réunissait: (i) l'avant-projet de dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) (réponse à CL 2012/5-FA partie B, point 7), relatif au point 5c de l'ordre du jour; (ii) les propositions de nouvelles dispositions et/ou de révision des dispositions relatives à l'acésulfame potassium (SIN 950), l'aspartame (SIN 951) et le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) (réponse à CL 2012/5-FA partie B, point 10) relatives au point 5f de l'ordre du jour, et les propositions pour l'application de la note 188 aux dispositions relatives à l'acésulfame potassium (SIN 950) et de la note 191 aux dispositions relatives à l'aspartame (SIN 951) relatives au point 5g de l'ordre du jour. Le Comité a noté que l'examen de cette compilation pourrait interférer avec les travaux sur la note 161, convenus au point 9b de l'ordre du jour. Par conséquent, le Comité est convenu de reporter l'examen de cette question.

98. Pour ce qui est de l'examen des notes 188 et 191, la délégation du Japon, se référant à ses commentaires dans CRD 6, a proposé d'examiner, en même temps que la révision des notes 188 et 191, la révision des notes 113 et 119, qui concernent aussi l'acésulfame, l'acésulfame potassium et les sels d'aspartame-acésulfame.

¹⁴ CX/FA 13/45/9

¹⁵ CX/FA 13/45/13; CX/FA 13/45/13 Corrigendum

Questions relatives au point 5d de l'ordre du jour « Propositions de nouvelles dispositions relatives à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris » (réponses à CL 2012/5-FA partie B point 8) ¹⁶

99. Le Comité a noté que la nisine (SIN 234) était prévue pour une évaluation à la 77^{ème} réunion du JECFA en juin 2013 et est convenu de reporter l'examen des nouvelles propositions sur l'emploi de la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus » et ses sous-catégories à sa prochaine session pour prendre en compte le rapport du JECFA.

Questions relatives aux points 5e « Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments préparés » de la NGAA (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 9) ¹⁷ et 5f de l'ordre du jour « Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et/ou révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 10) ¹⁸

Recommandations 11 et 12

100. En raison des contraintes de temps, le Comité n'a pas pu examiner les propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments préparés » et les propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et de révisions des dispositions existantes de la NGAA, soumises en réponse à CL 2012/5-FA, partie B points 9 et 10. Le Comité a souscrit aux recommandations de demander au groupe de travail électronique sur la NGAA (*voir* para. 103) de préparer des recommandations pour l'entrée de nouvelles dispositions et pour la révision des dispositions existantes de la NGAA pour examen à sa 46^{ème} session. Le Comité a noté que le groupe de travail n'examinerait pas les propositions qui seraient examinées par les groupes de travail électronique sur la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et ses sous-catégories (Recommandation 8) et sur la note 161 (Point 9b de l'ordre du jour).

CONCLUSIONS GÉNÉRALES POUR LE POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR

101. Le Comité est convenu de transmettre à la 36^{ème} session de la Commission:

- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (Annexe VI) ¹⁹; et
- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits recommandés pour révocation (Annexe VII) ²⁰.

102. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA tel que présenté dans l'Annexe VIII. ²¹

Travaux pour la 46^{ème} session du CCFA

Groupe de travail électronique sur la NGAA

103. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique, ouvert à tous les membres et observateurs, et travaillant en anglais seulement, pour:

- Préparer des recommandations pour l'entrée dans la NGAA des propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie 16.0 « Aliments préparés » (Point 5^e de l'ordre du jour);
- Préparer des recommandations pour l'entrée dans la NGAA de propositions de nouvelles entrées et de révisions de dispositions existantes, contenues dans CX/FA 13/45/12, à l'exception de celles de la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et de ses sous-catégories et de celles relatives à l'aspartame (SIN 951) et aux sels d'aspartame-acésulfame (SIN 962);
- Préparer des propositions pour les dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA des additifs alimentaires du tableau 3 ayant la fonction de « régulateur de l'acidité » qui ont été retenus à la session actuelle en raison de leur emploi pour une fonction technologique autre que celle de régulateur de l'acidité; et

¹⁶ CX/FA 13/45/10

¹⁷ CX/FA 13/45/11

¹⁸ CX/FA 13/45/12

¹⁹ Annexe VI contient les recommandations pour adoption relatives aux points 5a et 5b de l'ordre du jour

²⁰ Annexe VII contient les recommandations pour révocation découlant du point 5b de l'ordre du jour

²¹ Annexe VIII contient les recommandations relatives aux points 5a et 5b de l'ordre du jour

- Préparer des propositions pour l'examen des dispositions dans les tableaux 1 et 2 des additifs alimentaires du tableau 3 ayant des fonctions autres qu' « émulsifiant, épaississant, stabilisant ».

Groupe de travail classique sur la NGAA

104. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail classique, qui se rencontrera immédiatement avant sa 46^{ème} session et sera présidé par les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais seulement, pour examiner et préparer des recommandations pour la séance plénière sur:

- Les autres recommandations sur l'approche horizontale pour les additifs alimentaires ayant la fonction d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » cités dans l'Annexe 3 de CX/FA 13/45/7 (catégories d'aliments 04.1.1.2, 4.2.1.2 et de 06.1 à 14.1.5) et les dispositions apparentées (Recommandation 10);
- Les rapports des groupes de travail électroniques sur: (i) la NGAA; (ii) la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins »; et (iii) la note 161; et
- Les propositions de nouvelles entrées ou de révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, soumises en réponse à la lettre circulaire ci-joint au rapport de la présente session du Comité.

SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour)²²

105. La délégation de l'Iran a introduit le rapport du groupe de travail intrasession sur le Système international de numérotation (SIN).

106. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail et a émis les observations et conclusions suivantes:

Recommandation 1

107. Le Comité est convenu de reporter l'inclusion des pigments nacrés à base d'aluminosilicate de potassium dans le SIN, dans l'attente de son évaluation par le 77^{ème} JECFA.

Recommandation 2

108. Le Comité est convenu d'ajouter de nouveaux numéros SIN, des catégories fonctionnelles et une fonction technologique pour l'advantame, l'orthophosphate ferrique (III), le pyrophosphate ferrique (III) et les mannoprotéines de levures.

Recommandation 3

109. Le Comité a noté que le 76^{ème} JECFA avait préparé une nouvelle monographie de norme pour l'huile minérale, viscosité moyenne et faible, classe I (SIN 905e) et est convenu de modifier le nom de cet additif alimentaire en huile minérale, viscosité moyenne.

Recommandation 4

110. Le Comité a noté que le groupe de travail n'était pas en mesure de conclure sur la proposition de supprimer les fonctions de stabilisant et d'épaississant et de les remplacer par agent affermissant pour le chlorure de potassium (SIN 508) et le chlorure de calcium (SIN 509).

111. L'observateur de l'IDF a indiqué que ces deux additifs étaient inclus dans la *Norme pour les laits fermentés* (Codex STAN 243-2003) avec les fonctions de stabilisant et épaississant et qu'elles avaient été approuvées par le CCFA en 2008. Il a indiqué que la suppression de ces fonctions pour les deux additifs pourrait avoir des implications et créer des problèmes pour la norme, qui ne contient pas agent affermissant dans les fonctions d'additifs alimentaires pouvant être utilisés.

112. Après une brève discussion, le Comité est convenu de demander au groupe de travail électronique sur le SIN (*voir* para. 115) d'examiner ce problème et de préparer des propositions pour examen lors de sa prochaine session.

²² CX/FA 13/45/14; CX/FA 13/45/14 Add.1 (Observations du Brésil, du Chili, de l'Égypte, de l'Union européenne, de Mexico, de la Nouvelle Zélande, des Philippines, ELC, IDF; et USP; CX/FA 13/45/14 Add.2 (Observations de la Chine, de l'Union européenne, de l'Inde et de l'IFAC); CRD 4 (Rapport du groupe de travail intrasession sur le SIN); CRD 13 (Observations de la Chine, l'Union européenne, le Ghana, l'Indonésie, la Malaisie, le Mali, les Philippines, l'Union africaine et ICGMA)

Recommandation 5

113. Le Comité a retiré la catégorie fonctionnelle ainsi que la fonction technologique en tant qu'agent gélifiant pour le chlorure de potassium (SIN 508).

Recommandation 6

114. Le Comité est convenu d'ajouter de nouvelles catégories fonctionnelles et fonctions technologiques associées à 18 additifs alimentaires ainsi qu'il l'a été présenté dans le tableau 4 du CRD 4.

115. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par l'Iran, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement pour examiner les réponses à la lettre circulaire demandant des propositions de modifications et/ou d'additions au SIN et pour préparer des propositions pour distribution et observations à l'étape 3 et examen lors de sa prochaine session.

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

116. Le Comité est convenu de proposer l'avant-projet d'amendements au SIN à la 36^{ème} session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (Annexe IX).

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA SOIXANTE-SEIZIÈME RÉUNION DU JECFA (Point 7 de l'ordre du jour)²³

117. Le secrétariat du JECFA a présenté les résultats de la 76^{ème} réunion du JECFA relatifs aux normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires, tel que présenté dans l'Appendice de CX/FA 13/45/15. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que des normes pour huit additifs alimentaires et 107 aromatisants avaient été préparées.

118. Les normes pour les additifs alimentaires dont cinq étaient nouvelles et trois étaient révisées ont toutes été finalisées en tant que complètes.

119. Les normes pour l'huile minérale, viscosité moyenne et faible, classe I (SIN 905e), classe II (SIN 905f) et classe III (SIN 905g), ont été retirées pour la raison que la DJA temporaire pour la classe II et la classe III étaient retirées. Toutefois, puisque ces normes couvraient également la classe I (SIN 905e) pour laquelle une DJA complète avait été allouée, le JECFA a décidé de préparer de nouvelles normes pour la classe I uniquement avec le titre huile minérale, viscosité moyenne. Le Comité est également convenu de modifier le nom du composé (Point 6 de l'ordre du jour).

120. Plusieurs délégations ont demandé des éclaircissements sur l'inclusion d'additifs secondaires dans une monographie de normes. Le secrétariat du JECFA a expliqué que ces informations constituaient une partie intégrale de la description du processus de fabrication compris dans les normes. De telles informations sont importantes à la fois pour les fabricants de produits alimentaires et les consommateurs.

121. La délégation de l'Union européenne a exprimé ses réserves quant aux références aux additifs alimentaires utilisés dans les additifs alimentaires dans les normes découlant de la 76^{ème} session du JECFA. Du point de vue de la délégation, les normes pour les additifs alimentaires devraient être liées aux substances elles-mêmes et non pas aux préparations/formulations. La délégation a été d'avis que le Comité, dans sa capacité de gestionnaire des risques devrait examiner tout d'abord comment aborder la façon d'utiliser les additifs alimentaires et si des critères pour leur utilisation devraient être développés.

122. Le Comité a soutenu la recommandation du secrétariat du JECFA à savoir d'élaborer des orientations sur la façon de baliser le recours aux additifs dans les additifs et de préparer un document de travail pour la prochaine session du CCFA. La délégation de l'Union européenne est convenue de préparer le document.

123. Le Comité a été informé qu'une méthode analytique dans les normes pour 3-Phytase obtenue à partir d'*Aspergillus niger* exprimée en *Aspergillus niger* a besoin d'être modifiée. Le Comité est convenu de demander au JECFA de réviser les normes en conséquence. Toutefois, puisque les modifications requises à la méthode ont été considérées comme mineures, le Comité est convenu de proposer les normes pour adoption par la 36^{ème} session de la Commission et d'inclure 3-Phytase dans la liste prioritaire (Point 8a de l'ordre du jour).

124. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que les normes pour 105 aromatisants avaient été finalisées en tant que complètes et que les normes pour deux aromatisants avaient été désignées comme provisoires. Il a noté en outre que pour 12 des normes complètes, des données supplémentaires étaient nécessaires pour compléter l'évaluation.

²³ CX/FA 13/45/15; CX/FA 13/45/15 Add. 1 (Observations du Chili, de l'Égypte et AMFEP); CX/FA 13/45/15 Add.2: (Observations de l'Union européenne); CRD 14 (Observations du Mali et de l'Union Africaine)

Statut des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires

125. Le Comité est convenu de transmettre les normes complètes pour huit additifs alimentaires et pour 93 aromatisants avec une évaluation complète à la 36^{ème} session de la Commission pour adoption aux étapes 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (Annexe X). Le Comité a en outre souscrit à la demande de la Commission de révoquer les normes pour l'huile minérale, viscosité moyenne et faible (SIN 905e, f et g).

PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS A LA LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR EVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À CL 2012/8-FA) (Point 8a de l'ordre du jour)²⁴

126. La délégation du Canada a introduit le rapport du groupe de travail intrasession sur les priorités.

127. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail et a formulé les observations et les conclusions suivantes:

128. Le Comité a noté que la nouvelle substance copolymère greffé d'alcool polyvinylique (PVA)-polyéthylène glycol (PEG) proposée pour évaluation de l'innocuité par le JECFA n'avait pas de numéro SIN et est convenu d'en référer au groupe de travail électronique sur le SIN (*voir* para. 115).

129. Le Comité a noté que le JECFA évaluerait conjointement tous les composés proposés pour une évaluation de l'innocuité pour emploi dans les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons; par conséquent il est convenu d'accorder la même priorité élevée à l'évaluation de ces composés.

Conclusion

130. Le Comité est convenu de transmettre la liste prioritaire des composés proposés pour évaluation à la FAO et à l'OMS pour leur suivi (Annexe XI).

LISTE PRIORITAIRE DES COLORANTS PROPOSÉS POUR RÉÉVALUATION PAR LE JECFA (Point 8 b de l'ordre du jour)²⁵

131. La délégation du Canada a présenté CX/FA 13/45/17 et a expliqué que le groupe de travail électronique avait utilisé le formulaire d'établissement des priorités pour la réévaluation des additifs alimentaires (le « formulaire d'établissement des priorités »), tel que révisé par le 44^{ème} CCFA, afin de fixer les priorités des 107 colorants alimentaires évalués par le JECFA depuis 1956. La délégation a noté que 38 colorants avaient été retenus par la présélection, ce qui éliminait tous les colorants qui n'avaient pas de disposition dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) ou dans une norme de produits du Codex, ou dans la procédure par étapes du Codex. Ces 38 colorants avaient alors été évalués en utilisant le formulaire d'établissement des priorités et pour chaque colorant un score a été attribué pour chaque question dans le formulaire, engendrant un score qualitatif pour chacune des trois sections et d'où un score numérique final a été déduit. Le classement final des colorants alimentaires pour l'établissement des priorités de réévaluation par le JECFA est présenté dans le Tableau 1 de CX/FA 13/45/17.

132. La délégation a en outre expliqué que, en conséquence de cet exercice, le groupe de travail avaient fait plusieurs recommandations destinées à améliorer l'efficacité du processus d'établissement des priorités y compris: (i) accorder la priorité uniquement aux additifs qui ont été retenus après la première question de la présélection dans le formulaire d'établissement des priorités (c'est-à-dire les additifs pour lesquels il existe une disposition dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) dans une norme de produits du Codex, ou dans la procédure par étapes du Codex.); (ii) modifier l'énoncé de la question A1 du formulaire d'établissement des priorités pour tenir compte des rapports des séries de rapports techniques (TRS) ou des séries sur les additifs alimentaires (FAS) de l'organisation mondiale de la santé, outre le site du JECFA, en tant que sources pour obtenir la date de la dernière évaluation d'un additif par le JECFA; (iii) inclure une deuxième question de présélection au formulaire d'établissement des priorités pour repérer les additifs qui sont actuellement en cours d'examen par le JECFA ou pour lesquels le JECFA a demandé des informations dans un délai déterminé; et (iv) réviser la question A2 du formulaire d'établissement des priorités pour exclure spécifiquement la variation dans un additif alimentaire qui est due à la variation dans la source naturelle et n'est pas liée au procédé de fabrication si la variation peut être traitée par le biais des normes du JECFA pour l'additif alimentaire..

²⁴ CX/FA 13/45/16 (Réponses de l'Union européenne, de l'Iran, du Japon, des États-Unis d'Amérique, de CEFIC et ISDI); CX/FA 13/45/16 Add.1 (Réponses de l'Union européenne) CRD 5 (Rapport du groupe de travail intrasession sur les priorités d'évaluation par le JECFA); CRD 15 (Observations de la Chine, du Mali, des Philippines, de l'Union africaine et CCC)

²⁵ CX/FA 13/45/17; CRD 16 (Observations de la Chine, Union européenne, Mali et Union africaine)

133. Le groupe de travail électronique a recommandé que le Comité examine : (i) le formulaire d'établissement des priorités révisé tel que présenté dans l'Annexe 1 du CX/FA 13/45/17, pour le développement des listes prioritaires aux fins de réévaluation des additifs alimentaires soumis à l'examen du JECFA; et (ii) examine le classement des colorants alimentaires ainsi qu'il est indiqué dans le tableau 1 du CX/FA 13/45/17 pour recommander au JECFA le développement des priorités des colorants aux fins de réévaluation. Il a été en outre noté que le jaune de quinoline (SIN104) devrait être retiré de la liste puisqu'il est actuellement en cours d'examen par le JECFA. Il a par ailleurs été noté qu'une nouvelle évaluation de l'ingestion pour les colorants caramel, publiée après que le groupe de travail ait terminé ses travaux, attribuerait aux colorants caramel des classes III et IV, un score de priorité de « 5 » au lieu de « 4 » (à savoir, un priorité inférieure), score similaire à celui des colorants caramel des classes I et II.

Discussion

134. Le Comité a noté que le groupe de travail avait effectué un exercice utile qui avait résulté en un ensemble de recommandations visant à améliorer l'efficacité de l'exercice d'établissement des priorités et en une liste prioritaire des colorants pour réévaluation par le JECFA.

135. A propos de cet exercice, plusieurs délégations ont indiqué que si une étude suggère qu'un problème de santé sérieux est associé à un composé donné, celui-ci devrait être retiré de la liste d'établissement des priorités et inclus dans la liste prioritaire pour une évaluation par le JECFA; la délégation a également proposé d'ajouter une troisième question de présélection au formulaire d'établissement des priorités afin d'identifier les additifs qui ne sont plus utilisés.

136. Une délégation a exprimé son inquiétude quant à la possibilité d'une prise en compte insuffisante des limites et des lacunes de l'information déjà disponible sur les colorants alimentaires individuels dans les procédures d'établissement des priorités.

137. Le Comité a eu quelques échanges de vues sur la façon de classer les colorants présentés dans le tableau 1 du CX/FA 13/45/17 et sur les étapes à suivre afin de permettre au JECFA de réévaluer les colorants. A cet égard, il a été noté que cet exercice ne couvrait que l'identification des nouvelles études qui étaient devenues disponibles depuis la dernière évaluation du composé par le JECFA mais qu'il n'était pas destiné à évaluer si cette information justifiait une réévaluation par le JECFA. Par conséquent une étape supplémentaire est nécessaire afin de déterminer si une réévaluation est nécessaire et quelle information supplémentaire serait nécessaire par le JECFA pour réévaluer le composé.

Conclusion

138. Le Comité n'a pas établi de conclusion en ce qui concerne les étapes nécessaires afin de relier l'exercice d'établissement de priorités à l'introduction d'un composé dans la liste prioritaire du JECFA. Par conséquent, il est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Canada, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement afin de préparer un document de travail qui examinera les différentes options pour l'utilisation des résultats de l'exercice d'établissement des priorités et autres étapes possibles afin d'identifier les composés pour réévaluation par le JECFA, pour examen à sa prochaine session.

BASE DE DONNÉES DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES – CRITÈRES D'ENTRÉE DES SUBSTANCES DANS LA BASE DE DONNÉES (Point 9a de l'ordre du jour)²⁶

139. Le président du Comité a fourni un compte rendu succinct des discussions antérieures tenues au sein du CCFA sur la façon d'aborder les auxiliaires technologiques dans le cadre du Codex et a rappelé au Comité sa décision de ne pas poursuivre les travaux sur un inventaire des auxiliaires technologiques compte tenu des difficultés pratiques pour évaluer la sécurité de ces composés. Le président a en outre rappelé la proposition de la Chine de développer une base de données afin de fournir une liste répertoire des auxiliaires technologiques avec des informations soumises par les pays et les organisations internationales intéressés au regard du besoin exprimé par de nombreux membres en particulier les pays en voie de développement de se doter de telles informations à un niveau international. A cette fin, le Comité lors de sa dernière session était convenu d'assister la Chine dans l'identification de critères pour l'entrée des auxiliaires technologiques dans la base de données. En conclusion, le président a souligné l'importance de posséder un ensemble simple de critères qui soutiendra la Chine dans ses efforts.

140. La délégation de la Nouvelle Zélande a résumé les informations supplémentaires présentées dans CX/FA 13/45/18.

141. La délégation de la Chine a proposé un ensemble de critères tel que présenté dans le CRD 17 et a noté que les critères (a) et (b) devraient être suffisants pour faciliter la soumission de propositions pour une entrée dans la base de données et que les informations sur la sécurité du composé (critères (c) *évaluation*

²⁶ CX/FA 13/45/18; CRD 17 (Observations de la Chine, l'Égypte, l'Union européenne, l'Inde, le Mali et l'Union africaine)

du risque ou l'information sur l'évaluation de la sécurité appropriée devrait être identifiée avec les autres informations) pourraient être fournies dans le respect des critères (a) et (b). Ce point de vue a été soutenu par diverses délégations.

142. Le Comité a soutenu le critère (a), tel que proposé dans CRD 17; en ce qui concerne le critère (b) le Comité a noté qu'il était préférable de se référer à l'emploi de l'auxiliaire technologique par un ou plusieurs pays, plutôt que « d'autoriser » d'inclure des situations dans lesquelles les pays n'ont pas de procédures spécifiques pour l'autorisation des auxiliaires technologiques. Il est également suggéré de retirer la référence aux « membres du Codex » pour ne pas limiter les contributions des pays non membres du Codex.

Conclusion

143. Le Comité a recommandé que la Chine utilise les critères suivants pour l'entrée des auxiliaires technologiques dans la base de données:

(a) La substance devrait être conforme à la définition des auxiliaires technologiques alimentaires tel que décrit dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius et les *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010); et

(b) La substance est utilisée en tant qu'auxiliaire technologique dans un ou plusieurs pays.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES RECOMMANDATIONS POUR LA NOTE 161 DE LA NGAA (Point 9b de l'ordre général)²⁷

144. La délégation de l'Australie a résumé la discussion sur la note 161 lors des deux dernières sessions du Comité et a souligné les options actuelles pour aller de l'avant en cette matière, à savoir: (i) ne rien faire; (ii) remplacer, si possible, la note par une (d') autre(s) note(s); (iii) réviser le Préambule et retirer la note; (iv) retirer la note ; et (v) établir des critères pour indiquer quand la note peut être utilisée. La délégation a indiqué que l'Australie, en tant que pays n'a pas soutenu l'emploi de la note 161 dans la NGAA.

145. En outre, le Comité a noté que les opinions sur l'emploi de la note 161 étaient divisées entre les délégations en faveur de la réduction de l'emploi de la note et celles qui soutenaient le retrait de la note et le fait qu'elle ne devrait plus être utilisée dans les dispositions futures de la NGAA. Le Comité a rappelé en outre que l'emploi de la note 161 était en lui-même le résultat d'un compromis pour faire avancer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étapes. Toutefois, l'application de cette note aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA peut nécessiter un examen sur les éventuelles possibilités afin de réduire son emploi en particulier dans le futur pour ces dispositions relatives aux additifs qui ont été suspendues dans l'attente de la résolution de cette question.

146. La délégation de l'Union européenne a noté que le document de travail reflétait exactement les opinions de toutes les parties sur la question de l'emploi de la note 161. Les États membres de l'Union européenne ont indiqué qu'ils pourraient examiner certaines des options énoncées dans le document mais qu'ils s'opposaient fortement au retrait de la note. Toutefois, la délégation a exprimé sa volonté d'examiner l'emploi de la note sur la base du cas par cas puisqu'il sera difficile d'avoir un débat général sur l'emploi de la note 161 dans la NGAA sans prendre en considération les cas spécifiques auxquels la note est associée. Dans un esprit de compromis, la délégation a indiqué que le point de départ pourrait être d'examiner les dispositions associées à la note 161 dans le document. (Annexe 8 du CRD 2) qui compilaient les nouvelles dispositions, les dispositions déjà introduites dans la procédure par étapes et les dispositions adoptées pour le potassium d'acésulfame (SIN 950), l'aspartame (SIN 951) et le sel d'aspartame- acésulfame (SIN 962). Selon les résultats de cet exercice, un examen plus approfondi pourrait être effectué sur la façon dont l'application de la note 161 aux dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées dans la NGAA pourrait être abordée.

147. La délégation du Costa Rica a soutenu l'approche présentée dans l'étude d'éliminer la référence à la législation nationale et a soutenu l'option (ii), qui était conforme à la position prise par le Comité de coordination de la FAO/OMS lors de sa 18^{ème} session pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) tel qu'indiqué dans CX/FA 13/45/2. La délégation a noté que l'évaluation de l'emploi de la note 161 pourrait être faite sur la base du cas par cas, devrait être fondée sur des bases scientifiques à la lumière du Préambule de la NGAA et devrait être complétée dans des délais précis en vue de ne plus appliquer cette note dans la NGAA.

148. De nombreuses délégations ont soutenu l'option (ii) et l'examen de la note 161 sur la base du cas par cas. Certaines de ces délégations ont également noté qu'une telle évaluation devrait être fondée sur des bases scientifiques.

²⁷ CX/FA 13/45/19; CRD 18 (Observations du Costa Rica, de la République dominicaine, de l'Inde, du Mali, de Panama, de la Thaïlande et de l'Union Africaine)

149. La délégation de l'Union Européenne a noté que les critères dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA devraient être utilisés pour conduire cet exercice, y compris de s'assurer que les consommateurs ne sont pas induits en erreur. Cette opinion a été soutenue par la délégation de la Norvège. La délégation de l'Union européenne a également indiqué qu'elle pourrait souscrire à la réduction de l'emploi de la note 161 dans la NGAA et a réitéré sa volonté d'entreprendre des travaux sur la révision des dispositions compilées dans l'Annexe 8 du CRD 2 en tant qu'étape initiale pour progresser vers l'établissement d'un consensus sur cette question. En outre, afin d'assurer une démarche cohérente dans l'adoption des dispositions de la NGAA, d'autres dispositions similaires, pas associées actuellement à la note 161 dans ce document, seront examinées une fois que la question de l'emploi de la note 161 aura été réglé.

150. L'observateur de NHF a soutenu le maintien de la note 161 dans la NGAA.

Conclusion

151. Sur la base de la discussion ci-dessus, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par le Royaume-Uni, ouvert à tous les membres et observateurs du Codex et travaillant en anglais uniquement.

152. Le Comité est convenu que le groupe de travail identifiera les préoccupations à l'égard des dispositions contenant la note 161, ainsi qu'indiqué dans le document de compilation sur l'emploi des édulcorants dans certaines catégories d'aliments et les raisons de ces préoccupations (Annexe 8 du CRD 2). Des informations devraient être fournies au groupe de travail qui seront utilisées conjointement avec les principes exposés dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA, afin d'explorer l'emploi d'autres notes ou d'autres approches qui pourraient remédier aux inquiétudes qui ont engendré l'application de la note 161 ou afin de démontrer que la note 161 n'est plus nécessaire dans la disposition concernée. Le groupe de travail pourrait faire des recommandations en relation avec les nouvelles dispositions proposées sur les édulcorants, celles dans la procédure par étapes et les dispositions adoptées, associées à la note 161 sous réserve de la soumission des données pertinentes conformément à la section 3.2 du Préambule.

153. Le Comité a noté la proposition des États-Unis d'Amérique d'aider le président du groupe de travail dans ses efforts. Le Comité a encouragé les membres et les observateurs du Codex à participer activement au groupe de travail en vue de faciliter l'avancement de l'examen de la note 161.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)

154. Le Comité a été informé que sa quarante-sixième session a été provisoirement programmée en Chine dans un an. Le lieu exact ainsi que la date seront déterminés par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

RÉSUMÉ DU STATUT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	REFERENCE DANS LE DOCUMENT (REP13/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	36 ^{ème} CAC	Para. 69, 91, 101 et Annexe VI
Avant-projet d'amendements du <i>Système international de numérotation</i> (SIN) des additifs alimentaires	5/8	36 ^{ème} CAC	Para.116 et Annexe IX
<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> découlant de la 76 ^{ème} réunion du JECFA	5/8	36 ^{ème} CAC	Para. 125 et Annexe X
Révision des <i>Lignes directrices pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires</i> (CAC/GL 3-1989)	1,2,3	36 ^{ème} CAC Groupe de travail électronique (Brésil)	Para. 63-64 et Annexe V
Amendements du <i>Système international de numérotation</i> (SIN) des additifs alimentaires	1,2,3	Groupe de travail électronique (Iran)	Para.115
<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i>	1,2,3	46 ^{ème} CCFA	---
Propositions de dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 avec la fonction de: (i) « régulateur de l'acidité » pour un emploi associé à une fonction technologique autre que régulateurs de l'acidité; et (ii) pour les autres additifs alimentaires du tableau 3 avec la fonction autre qu' « émulsifiant, stabilisant, épaississant », « colorant » et « édulcorant ».	Étapes diverses	Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique)	Para. 103
Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits	Révocation	36 ^{ème} CAC	Para. 95, 101 et Annexe VII
<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i>	Révocation	36 ^{ème} CAC	Para. 125
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	Interruption	-	Para. 93, 102 et Annexe VIII
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et ses sous-catégories	---	Groupe de travail électronique (France)	Para. 76
Descripteurs et dispositions relatives aux additifs alimentaires des catégories d'aliments 01.1.1 « Lait et babeurre (nature) », 01.1.1.1 « Lait (nature) », 01.1.1.2 « Babeurre (nature) » et 01.1.2 « Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum »	---	Groupe de travail électronique (Nouvelle Zélande)	Para. 77
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGAA	---	Groupe de travail électronique (Australie)	Para. 30, 35 et 51
Recommandations de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (dispositions nouvelles et révisées et disposition relative à la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments préparés ».)	---	Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique)	Para. 100
Document de discussion sur l'emploi d'additifs dans les additifs	---	Union européenne	Para. 122
Document de discussion sur l'utilisation de la note 161 dans les dispositions relatives à certains édulcorants	---	Groupe de travail électronique (Royaume-Uni)	Para. 152

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	REFERENCE DANS LE DOCUMENT (REP13/FA)
Dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction d'« émulsifiant, stabilisant et épaississant » et approche horizontale pour certaines catégories d'aliments (à savoir de 06.2 à 14.1.5, 04.1.1.2 et 04.2.1.2)	---	Groupe de travail classique sur la NGAA (États-Unis d'Amérique)	Para. 82-83 et 85
Liste prioritaire des composés proposés pour évaluation par le JECFA	---	FAO et OMS	Para. 130 et App. XI
Compilation des informations soumises sur l'usage commercial de certains additifs alimentaires	---	Secrétariat du Codex	Para. 26
Proposition d'additions et de modifications à la liste prioritaire des composés proposés pour évaluation par le JECFA	---	46 ^{ème} CCFA	---
Document de discussion sur les options pour l'utilisation des résultats de l'exercice d'établissement des priorités des composés pour réévaluation par le JECFA	---	Groupe de travail électronique (Canada)	Para. 138
Propositions de dispositions relatives à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.0 et ses sous-catégories	Reporté	---	Para. 99
Propositions: (i) d'un avant-projet de dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962); (ii) de nouvelles dispositions et/ou de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'acésulfame potassium (SIN 950), l'aspartame (SIN 951) et le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962); et (iii) application de la note 188 et de la note 191 aux dispositions relatives à l'acésulfame potassium et l'aspartame	Reporté	---	Para. 97
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	---

Annexe I

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

**Chairperson
Président
Presidente**

Junshi CHEN
Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
29 Nanwei Road, Xuanwu District
Beijing 1
Phone: +86 10 83132922
Fax: +86 10 83132922
Email: jshchen@ilsichina.org

MEMBER COUNTRIES

**ANGOLA
ANGOLA
ANGOLA**

Teresa CRUZ
Ministry of Trade
AV. 4 FEVEREIRO EX PALACIO WIDRO
Luanda
ANGOLA
Tel: +244-927965925

**AUSTRALIA
AUSTRALIE
AUSTRALIA**

Dr Paul BRENT
Acting Chief Scientist
Food Standards Australia New Zealand
55 Blackall St. Barton
6210 Canberra
AUSTRALIA
Tel: +61 262 712 222
Fax: +61 262 712 278
E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Ms Angela O'SULLIVAN
Director - International Food Standards
Agriculture Productivity Division
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858, Canberra City
2601 ACT
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 3871
Fax: +61 2 6272 3025
E-mail: angela.osullivan@daff.gov.au

**AUSTRIA
AUTRICHE
AUSTRIA**

Ms Sigrid AMANN
Ministry of Health
1030, Rodetzky Str.2
Vienna
AUSTRIA
Fax: sigrid.amann@bmg.gv.at
E-mail: sigrid.amann@bmg.gv.at

**BELGIUM
BELGIQUE
BÉLGICA**

Ms Christine VINKX
Expert additives, enzymes, processing aids and contaminants
in food
FPS Health, Food Chain Safety and Environment
Place V. Horta, 40 Box 10
1060 Brussels
BELGIUM
Tel: +3225247359
Fax: +3225247399
E-mail: christine.vinkx@gezondheid.belgie.be

**BENIN
BÉNIN
BENIN**

Mr Egnon Jacques HOUGBENOU HOUNGLA
Animateur du Secrétariat Permanent du Comité National du
Codex Alimentarius
Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée
Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche
BP 295 Porto-Novo
Porto-Novo
Tel: 0022993051186/0022994413013
E-mail: jacquos75@yahoo.fr

**BRAZIL
BRÉSIL
BRASIL**

Ms Laila MOUAWAD
Technical Officer
National Health Surveillance Agency
SIA5 Lote 200, Area Especial 57, 2nd Floor
71205-050 Brasilia
BRAZIL
Tel: +55(61)34625329
Fax: +55(61)3462-5315
E-mail: laila.mouawad@anvisa.gov.br

Ms Ester AGUIAR
Official Veterinarian Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios Bloco
70043-900 Brasília- Distrito Federal
BRAZIL
Tel: +55 61 3218-2861
Fax: +55 61 3218-2727
E-mail: ester.aquiar@agricultura.gov.br

Ms Renata FERREIRA

Brazilian Health Survey Agency
 Condomínio RK Conjunto Antares Bloco C casa 11
 Brasília
 BRAZIL
 Tel: 55 61 91155978
 Fax: 55 61 3462 5315
 E-mail: renata.ferreira@anvisa.gov.br

Ms Maria Cecilia F TOLEDO

Full Professor
 State University of Campinas
 Shigeo Mori 1232-Cidade Universitaria
 Campinas
 BRAZIL
 Tel: 55-19-32891837
 Fax: 55-19-32011837
 E-mail: toledomcf@hotmail.com

Mr Péricles MACEDO FERNANDES

Federal Inspector
 Ministry of Agriculture
 Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministerios Bloco D, Sala 349B
 70043-900 Brasilia
 BRAZIL
 Tel: +55(61)3218-2913
 Fax: +55(61)3224-8961
 E-mail: pericles.fernandes@agricultura.gov.br

BRUNEI DARUSSALAM
BRUNÉI DARUSSALAM
BRUNEI DARUSSALAM

Zainon MOHD-TAHA

Asst. Director of Scientific Services
 Department of Scientific Services
 Ministry of Health
 Brunei Darussalam
 BRUNEI DARUSSALAM
 Tel: +6732382424/+6732381829
 E-mail: zainon.mohdtaha@moh.gov.bn

Mahani MUHAMMAD

Public Health Officer
 Food Safety & Quality Control Division, Dept of Health Services,
 Ministry of Health
 BRUNEI DARUSSALAM
 Tel: +6732331110
 Fax: +672 2331107
 E-mail: mahani.muhammad@moh.gov.bn

BULGARIA
BULGARIE
BULGARIA

Neli NANOVA

Head of Commercial and Economic Office
 Embassy of Bulgaria
 4, Xiushui Beijie, Jianguomenwai
 Beijing
 CHINA
 Tel: +8610-65327966
 Fax: +8610-65327966

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERÚN

Mr Mohamadou AWAL

Head delegate
 Membre du Secretariat Technique du CNCOSAC/CCAFRICA
 Agence des Normes et de la Qualité (ANOR)
 Direction de la Promotion et de l'Assistance
 B.P. 14966 Yaounde
 00237 YAOUNDE
 CAMEROON
 Tel: 0023799 42 07 80
 Fax: 00237 22206368
 E-mail: moawaln@yahoo.fr

Henri KANGUE KOUM

Chef de Bureau des Normes et du Contrôle Alimentaire
 Ministère de la Sante Publique
 Tel : +237 77 328201
 +237 95044577
 E-mail: henrykangue@yahoo.fr

Renee Michelle NNAMA NKILI

Biochimiste, Cadre a la Cellule de la Norme et de la Qualité
 (Ministère du Commerce)
 Yaounde
 CAMEROON
 Tel: +237 99352555
 Fax: +237 22223569
 Email: reenee_michele@hotmail.fr/
minimidtolnq@yahoo.fr

Yolande Alida BOMBA

Food Science and Safety Engineer
 Chief of Service in Department of Standard and Quality
 Ministry of Industrial Mines Technological Development
 30788 Yaounde
 CAMEROON
 Tel: +237 99950568
 Email: y_nimpe@yahoo.fr

CANADA
CANADA
CANADÁ

Mr Matthew BAUDER

Head Delegate
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway
 K1A 0K9 Ottawa
 CANADA
 Tel: 613-941-6224
 E-mail: Matthew.Bauder@hc-sc.gc.ca

Dr Madeline WELD

Toxicologist Evaluator
 Pre-market Toxicology Assessment Section/Chemical Health
 Hazard Assessment Division/Bureau of Chemical Safety/Food
 Directorate
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway
 K1A 0K9 Ottawa
 CANADA
 Tel: 613-948-2018
 E-mail: Madeline.Weld@hc-sc.gc.ca

CHILE
CHILI
CHILE

Mr Roberto SAELZER

Professor
 Subdirector de Docencia
 Universidad de Concepción
 Departamento de Bromatología, Nutrición y Dietética
 Edmundo Larenas 64A
 Concepción
 CHILE
 Tel: +56412204579
 E-mail: rsaelzer@udec.cl

CHINA
CHINE
CHINA

Mr Zhutian WANG

Assistant Director of CFSA
 China National Centre for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
 Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District
 Beijing
 CHINA
 Tel: +8610-52165577
 E-mail: wangzt@chinacdc.cn

Mr Yongxiang FAN

Department director
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165410
Fax: +8610-52165408
E-mail: fangyongxiang@cfsa.net.cn

Ms Xiaoyu LI

Official
Office of Food Safety Commission
No.22 Xi'anmen Street, Xi Cheng District
Beijing
CHINA
Tel: +8610-55601636
Fax: +8610-55601636
E-mail: xyl74@yahoo.com

Ms Huali WANG

Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: 8610-52165428
Fax: 8610-52165424
E-mail: whl8208@sina.com.cn

Ms Jiyue ZHANG

Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165429
Fax: +8610-52165424
E-mail: yue.zhang@cfsa.net.cn

Mr Xiaoming FANG

Shanghai Entry-Exit Inspection & Quarantine Bureau
Shanghai
CHINA
Tel: 13621876885
E-mail: fanxm@shciq.gov.cn

Ms Xiangdan GUO

Officer/General Administration of Quality Supervision
Inspection and Quarantine of China
No.9 Madiandonglu, Haidian District
100088 Beijing
CHINA
Tel: +86 10 82262129
Fax: +86 10 82260312
E-mail: guoxd@aqsic.gov.cn

Ms Joey KWOK

Scientific Officer
Centre for Food Safety
43/F, Queensway Government Offices
66Queenway, HongKong
CHINA
Tel: (852)28675618
Fax: (852)28933547
E-mail: jlykwok@fehd.gov.hk

Mr Kinwah LEE

SAO
Center for Food Safety
43/F, Queensway Government Offices
66Queenway, HongKong
CHINA Hong Kong
Tel: (852)28675454
Fax: (852)25268279
E-mail: akwlee@fehd.gov.hk

Ms Veng Han LEUNG

Veterinarian
Civic and Municipal Affairs Bureau
Rua Nova de Areia Preta, No.52 Centro de Servicos 3 Andar da
RAEM
Macau
CHINA
Tel: (853) 8296 9929
Fax: (853) 8296 9935
E-mail: vhleung@iacm.gov.mo

Mr Le LI

Associate Professor
Chinese Academy of Fishery Sciences
150 Qingta, South YongDing Road, Fengtai District
100141 Beijing
CHINA
Tel: +8610-68673936
Fax: +8610-68673936
E-mail: lil@cafs.ac.cn

Pik Har CHUI

Superintendent
Food and Environmental Hygiene Department
43/F, Queensway Government Offices,
Hong Kong
CHINA
[Tel:+852-28675613](tel:+852-28675613)
Fax: +852-28933547
Email: phchui@fehd.gov.hk

Yuen Keung CHU

Scientific officer
Centre for Food Safety
43/F Queensway Road Government office
Hong Kong
CHINA
Tel: +852-28675134
E-mail: jyk_chu@fehd.gov.hk

Ms Jianping SUN

Principal Staff Member
SFDA
NO. 26-2 West Street, Xuanwumen
Beijing
CHINA
Tel: 0086-10-88330730
Fax: 0086-10-88370947
E-mail: sunjp@sdfa.gov.cn

Ms Yan WANG

Deputy Director
Shanghai Institute for Food and Drug Control
1500 Zhang-Heng Road
201203 Shanghai
CHINA
Tel: 86-021-50798206
Fax: 86-021-50798206
E-mail: WANGYAN@AGRI.GOV.CN

Mr Yi XUE

Deputy Chairman and Secretary General
China Food Additives and Ingredients Association
Rm.1402, Tower 3 Vantone, No.6A, Chaoyangmenwai
Beijing
CHINA
Tel: +86-10-59071330
Fax: +86-10-59071335
E-mail: cfaa1402@yahoo.com.cn

Mr Samuel TzeKiu YEUNG

Principle Medical Officer
HKSAR
Centre for Food Safety
43/F, Queensway Government Offices Hong Kong SAR,
66Queenway,
Hong Kong
CHINA
Tel: (852)28675185
Fax: (852)28933547
E-mail: stkyeung@fehd.gov.hk

Ms Zhe ZHANG

Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165406
Fax: +8610-52165408
E-mail: zhangzhe@cfsa.net.cn

Mr Zhifei ZHANG

Principal Staff Member
Ministry of Industry and Information Technology of the People's
Republic of China
No.27 Wanshou Road, Haidian District
100846 Beijing
CHINA
Tel: 86-10-68205637
Fax: 86-10-66017178
E-mail: zhangzhifei@miit.gov.cn

Ms Chen ZHAO

Ministry of Commerce
2, Dong Chang An Street, Beijing, China
Beijing
CHINA
Tel: 8610-65197383
Fax: 8610-65197061
E-mail: zhaochen@mofcom.gov.cn

Mr Zhifei ZOU

Professor /Deputy Director
Quarantine Technology Center Guangdong Entry-Exit
Inspection Quarantine Bureau
Room 1042, B Tower, Guojia Building No.66 Huacheng Avenue,
Guangzhou
Guangzhou
CHINA
Tel: 86-13711120124
Fax: 86-20-38290325
E-mail: zouzhide@126.com

COLOMBIA**COLOMBIE****COLOMBIA****Ms Maira Andrea ARRIETA GUEVARA**

COLOMBIA
Profesional Especializado, Direccion de Alimentos y Bebidas
INVIMA
CRA 68D 17-21
COLOMBIA
Tel: 2948700 EXT 3901
E-mail: marrietag@invima.gov.co

COSTA RICA**COSTA RICA****COSTA RICA****Ms Marianela PIEDRA**

Consejera
Embajada de Costa Rica en China
CP Beijing 100600
Beijing
CHINA
Tel: 00 (86-10) 6532 4157
Fax: 00 (86-10) 6532 4546
E-mail: info@costaricaembassy.cn

Ms Mónica ELIZONDO

Dir Asuntos Científicos Y Regulatorios
Camara Costarricense de Industria Alimentaria
7097-1000 San Jose
COSTA RICA
Tel: (506) 22203031
Fax: (506) 22203070
E-mail: melizondo@cacia.org

CÔTE D'IVOIRE**CÔTE D'IVOIRE****CÔTE D'IVOIRE****Mr Narcisse EHOUSSOU**

Président
Comité National du Codex Alimentarius
20 BP 211
Abidjan 20
CÔTE D'IVOIRE
Tel: 22501015596
E-mail: narcehoussou@yahoo.fr

CUBA**CUBA****CUBA****Ms Grettel GARCÍA DÍAZ**

Secretaria Comite Technico de Normalizacion de Aditivos y
Contaminantes de Cuba
Instituto de Nutricion e Higiene de los Alimentos
Quimica y Toxicologia
Infanta 1158 entre Clavel y Llinas
10300 Ciudad de la Habana
CUBA
Tel: 5378782880
E-mail: grettel@sinha.sld.cu

CYPRUS**CHYPRE****CHYPRE****Petros PETROU**

Commercial attaché
Embassy of Cyprus
Beijing
CHINA
2-13-2 Ta Yuan Diplomatic office Building
Tel: +8610-65325057
Fax: +8610-65324244

CZECH REPUBLIC**RÉPUBLIQUE TCHÈQUE****REPÚBLICA CHECA****Petr VAVRA**

Counsellor, Head of the Economic Section
Embassy of Czech
2 Ritan Lu, Jianguomenwai, Beijing
CHINA
Tel: +8610-85329509
Fax: +8610-85329509

DENMARK**DANEMARK****DINAMARCA****Ms Louise BAAD RASMUSSEN**

Legal Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31 – 33
2600 Glostrup Glostrup
DENMARK
Tel: +45 7227 6658
E-mail: lbar@fvst.dk

**EGYPT
ÉGYPTE
EGIPTO****Ehsan Ahmed ALY HEGAZY**

Senior Food Standards Specialist
16 Tadreeb el-Modarrebeen st. Ameria
Cairo
EGYPT
Tel: +202 22845531
Fax: +202 22845507
E-mail: ehsan.hegazy@yahoo.com

**ESTONIA
ESTONIE
ESTONIA****Ms Siret SURVA**

Chief Specialist of General Food Law Bureau
Ministry of Agriculture
Food Safety
Lai 39/41
15056 Tallinn
ESTONIA
Tel: +3726256231
Fax: +3726256210
E-mail: siret.surva@agri.ee

**EUROPEAN UNION (MEMBER ORGANIZATION)
UNION EUROPÉENNE (ORGANISATION MEMBRE)
LA UNIÓN EUROPEA (ORGANIZACIÓN MIEMBRO)****Ms Eva Maria ZAMORA ESCRIBANO**

Deputy Head of Unit
European Commission
Sanco G6
Rue Froissart 101
1049 Brussels
EUROPEAN UNION
Tel: 0032 2 299 86 82
Fax: 0032 2 299 85 66
E-mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr Stéphane BRION

Administrator
Council of the European Union - Irish Delegation
DG B 2B
Rue de la Loi 175
1048 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 281 2142
Fax: +32 2 281 6198
E-mail: secretariat.codex@consilium.europa.eu

Mr Jerome LEPEINTRE

First Counsellor
Delegation of the European Union
QianHunMansion 6
Sanlitun Xi Liu, Beijing
CHINA 49
Tel: +861084548186
E-mail: jerome.lepeintre@ec.europa.eu

Mr Jiri SOCHOR

Administrator
European Commission
DG SANCO
1049 Brussels
E-mail: jiri.sochor@ec.europa.eu

**FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA****Ms Anna LEMSTRÖM**

Senior Officer, Food Policy
Ministry of Agriculture and Forestry
Department of Food
P.O.Box 30
00023 Government Helsinki
FINLAND
Tel: +358-50-5020414
E-mail: anna.lemstrom@mmm.fi

**FRANCE
FRANCE
FRANCIA****Ms Catherine EVREVIN**

Chargée de mission
Ministère de l'économie et des Finances
DGCCRF
Teledoc 223 59 bld Vincent Auriol
75703 Paris cedex 13
France
Tel: +33 (0) 1 44 97 32 05
Fax: +33 (0) 1 44 97 30 37
E-mail: catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Ms Nelly DELFAUT

Chargée de mission
French Dairy Processor's Association
42 rue de Châteaudun
75009 Paris
France
Tel: 33 1 49 70 72 66
Fax: 33 1 42 80 63 62
E-mail: nelly.delfaut@atla.asso.fr

Mr Franck FAIVRE

Chargé d'études Législation des technologies alimentaires
Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
Direction générale de l'alimentation - Bureau de la législation
alimentaire
251 rue de Vaugirard
75732 Paris Cédex 15
FRANCE
Tel: (+33) (0) 1 49 55 49 34
Fax: (+33) (0) 1 49 55 59 48
E-mail: franck.favre@agriculture.gouv.fr

Ms Sophie PALLAS

Oenological products association
OENOPPIA-UFLIO
21-23 rue Croulebarbe
75013 Paris
FRANCE
Tel : +33629432783
Spallas@oenoppia.com

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA****Mr Hermann Josef BREI**

Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection
Unit 313
Rochusstraße 1
D-53123 Bonn
GERMANY
Tel: +49 228 99529 4655
Fax: +49 228 99529 4965
E-mail: Hermann.Brei@bmelv.bund.de

Mr Alexander SCHOCH

Senior Manager, Head of Regulatory Affairs
BENEO GmbH
Wormser Str. 11
D-67283 Obrigheim
GERMANY
Tel: +49 6359 803 823
Fax: +49 6359 803 839
E-mail: alexander.schoch@beneo.com

GHANA

GHANA
GHANA

Ms Wilhelmina NYANTA QUARCOOPOME

Head, Industrial Support Services Unit
Food and Drugs Authority
P. O. Box Ct 2783,
Cantonments- Accra
GHANA
Tel: +233 302 233 200 / +233 244 674246
E-mail: tata4gh@yahoo.com, CODEX@GSA.GOV.GH

Ms Gifty BRIGHT

Food and Drugs Authority
P. O. Box Ct 2783,
Accra
GHANA
Tel: +233 204741152(+233207741152)
E-mail: codex@gsa.gov.gh, giftieonline@yahoo.com

Ms Naomi AMO ESHUN

Standards Officer
Ghana Standards Authority
Food, Chemical & Material Standards
P.O. BOX MB 245
Accra
GHANA
Tel: +233 244 938 151
E-mail: mena_amo@yahoo.co.uk, codex@gsa.gov.gh

GREECE

GRÈCE
GRECIA

Dimitrios THOMOPOULOS

Second Secretary for Economic Commercial Affairs
Embassy of Greece
Beijing
CHINA
Tel: +8610-65872848
Fax: +8610-65872849

HUNGARY

HONGRIE
HUNGRÍA

Mr Gábor KELEMEN

Chief Councillor
Ministry of Rural Development
Division of Food Regulation
Kossuth Lajos tér 11.
H-1055 Budapest
HUNGARY
Tel: +36 1 795 3867
Fax: +36 1 795 0096
E-mail: gabor.kelemen@vm.gov.hu

INDIA

INDE
INDIA

Mr Anil MEHTA

Deputy Director
Food Safety and Standards Authority of India, 3rd Floor, Fda
Bhawan, Kotla Road,
110002 New Delhi
INDIA
Tel: +91-11-23220997
+91-9818316559
E-mail: anilmehta@fssai.gov.in
anil.mehta76@yahoo.in

Ms Sakshi GAMBHIR

Technical Officer
National Codex Contact Point of India
Food Safety and Standards Authority of India, 3rd Floor, Fda
Bhawan, Kotla Road.
110002 New Delhi
INDIA
Tel: +91-9999094795
E-mail: sakshi.gambhir@yahoo.co.in

Mr Himanshu GUPTA

Corporate Regulatory Advocacy Manager
FICCI Codex Cell/Nestle India Limited
Corporate Affairs
Nestle India Limited, Nestle House, Jacaranda Marg, Dlf City,
Phase Ii, Gurgaon.
122002 Gurgaon
INDIA
Tel: +919717040376
E-mail: himanshu.gupta1@in.nestle.com

Mr Jasvir SINGH

AVP & Head (Scientific Affairs, Regulatory Affairs & Nutrition)
FICCI Codex Cell/Cadbury India Limited
Saran/Rdq
303-305 Vipul Agora, Mg Road, Gurgaon.
122002 New Delhi
INDIA
Tel: +91-9958995804: .
E-mail: Jasvir.Singh@mdlz.com

INDONESIA

INDONÉSIE
INDONESIA

Ms ANISYAH -

Head of Sub-directorate of Specific Food Assessment
National Agency of Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
10560 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 42800221
Fax: +62 21 4245267
E-mail: anisyahfirdaus@gmail.com

Ms Lili DEFI

Head of Section of Food Additives Standardization
National Agency of Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
10560 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875580
E-mail: lilidefi@yahoo.com

Mr Fatah MARGANA

Head of Section of Standardization and Technology
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav 52-53
12950 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 5252236
Fax: +62 21 5252236
E-mail: fatahmargana@yahoo.co.id

Ms Dini MULYANI

Staff of Directorate of Goods Quality Development
Ministry of Trade
Jl. Raya Bogor Km.26
13740 Jakarta
INDONESIA
Tel: +62 21 87721002
Fax: +62 21 8710477
E-mail: dinimulyani@gmail.com

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D')
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)

Mr Behzad HOSSIENKHANI MARANDI

Food Legal Advisor
Tel: +982188747234
Fax: +982188534055
E-mail: bmarandi@arianprocess.com

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Mr Rhodri EVANS

Chief Specialist Toxicology
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court, Lower Abbey Street
Dublin 1
IRELAND
Tel: + 353 1 817 1303
Fax: +353 1 817 1203
E-mail: revans@fsai.ie

Ms Emer OREILLY

Technical Executive
Food Safety Authority of Ireland
Lower Abbey Street
Dublin 1
IRELAND
Tel: + 353 1 8171300
E-mail: eoreilly@fsai.ie

ITALY
ITALIE
ITALIA

Mr Ciro IMPAGNATIELLO

Italian Codex Contact Point
Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
00187 Rome
ITALY
Tel: +39 0646654031
Fax: +39 064880273
E-mail: c.impagnatiello@mpaaf.gov.it

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Mr Manabu SUMI

Director
Ministry of Health, Labour and Welfare
Office of International Food Safety, Department of Food Safety
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo
JAPAN
Tel: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Dr Hiroshi AKIYAMA

Division Head, Division of Food Additives
National Institute of Health Sciences
Division of Food Additives
1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku
158-8501 Tokyo
JAPAN
Tel: 81-3-3700-9484
Fax: 81-3-3700-9484
E-mail: akiyama@nihs.go.jp

Mr Tomohiro BESSHO

Deputy Director-General
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo
JAPAN
Tel: 81 3 3502 8095
Fax: 81 3 3502 0389
E-mail: tomohiro_bessho@nm.maff.go.jp

Dr. Shim-mo HAYASHI

Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
1-4-9 Hirano-machi, Chuo-ku
540-8688 Osaka
JAPAN
Tel: 81-6-6202-3752
Fax: 81-6-6202-3753
E-mail: shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

Dr Tadashi HIRAKAWA

Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
1-3-9 Nihonbashi-Horidomechou Chuo-ku
103-0012 Tokyo
JAPAN
Tel: 81-3-3667-8311
Fax: 81-3-3667-2860
E-mail: ta-hirakawa@jafa.gr.jp

Mr Takashi ISHIGAME

Technical Official
Ministry of Health, Labour and Welfare JAPAN
Office of International Food Safety, Department of Food Safety
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo
JAPAN
Tel: 81-3-3595-2326
Fax: 81-3-3503-7965
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr Yuta NAKAYA

Chief, Food Additives Section
Cabinet Office
Food Safety Commission Secretariat
22 th Fl. Akasaka Park Building, 5-2-20 Akasaka, Minato-ku
107-6122 Tokyo
JAPAN
Tel: 81-3-6234-1089
Fax: 81-3-3584-7391
E-mail: yuta.nakaya@cao.go.jp

Mr Tsunehiro OI

Technical Officer
Ministry of Health, Labour and Welfare
Division of Standards and Evaluation Department of Food Safety
1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo
JAPAN
Tel: 81-3-3595-2431
Fax: 81-3-3501-4868
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr Hiroyuki OKAMURA

Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
4-4-14, Honcho, Nihonbashi, Chuo-ku
103-8431 Tokyo
JAPAN
Tel: 81-3-5205-7502
Fax: 81-3-3241-1300
E-mail: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Mr Kazuhiro SAKAMOTO

Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo
JAPAN
Tel: 81 3 6738 6069
Fax: 81 3 6744 1526
E-mail: kazuhiro_sakamoto@nm.maff.go.jp

Mr Tomoya SHIGETA

Technical Officer
National Tax Agency
Analysis and Brewing Technology
3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
100-8978 Tokyo
JAPAN
Tel: 81-3-3581-4161 ext.3481
Fax: 81-3-3581-4747
E-mail: tomoya.shigeta@nta.go.jp

KUWAIT**KOWEÏT****KUWAIT****Ms Waf' AL-JOAHAR**

Head of Good Chemistry Unit
Ministry of Health (MOH)
Public Health Labs. Dep.
PO BOX: 5540 Safat, code: 13056
13056 Kuwait
KUWAIT
Tel: +(965) 24829846 - +(965)248145
Fax: +(965) 24849890
E-mail: aljowhar61@hotmail.com, alaabas62@gmail.com

Mr Wafa' AL-JOAHAR

Head of Food Chemistry Unit
Ministry of Health (MOH)
Public Health Labs. Dep.
PO BOX: 5540 Safat, Code: 13056
13056 Kuwait
KUWAIT
Tel: +(965) 24829846 - +(965)248145
Fax: +(965) 24849890
E-mail: aljowhar61@hotmail.com, alaabas62@gmail.com

LITHUANIA**LITUANIE****LITUANIA****Mr Jeronimas MASKELIUNAS**

Chief Expert
Ministry of Health
Vilnius str. 33
LT-01506 Vilnius
LITHUANIA
Tel: +370 5 219 3339
Fax: + 370 5 266 1402
E-mail: Jeronimas.Maskeliunas@sam.lt
Jeronimas.Maskeliunas@gmail.com

Danas VAITKEVICIUS

Commercial Attaché
Head of Commercial Section
Embassy of Lithuanian
No.A-18, King's Garden Villa, No18, Xiaoyun Road,
Beijing
CHINA
Tel:+8610-65906207
Fax:+8610-65906507
E-mail:d.vaitkevicius@enterpriselithuania.com

LUXEMBOURG**LUXEMBOURG****LUXEMBOURG****Anneleen VAN LANDEGHEM**

Commercial Counselor
Luxembourg embassy
Unit 1701, Tower B, Pacific Century Place
Beijing
CHINA
Tel:+8610-85880900
Fax:+8610-65137268

**MACEDONIA, THE FORMER YUGOSLAV REPUBLIC
MACÉDOINE EX-RÉPUBLIQUE YOUGOSLAVE DE (L')
MACEDONIA EX REPÚBLICA YUGOSLAVA DE (LA)**

Sonja KUSHEVSKA

Head of Unit for Food Additives, Food Supplements, Food For
Special Nutritional Uses and Fortified Food
Food and Veterinary Agency
Str.Treta Makedonska Brigada 20, 1000 Skopje
Macedonia, The Former Yugoslav Republic
Tel: ++38922457895
Fax: ++38922457893
E-mail:skushevaska@fra.gov.mk

MALAYSIA**MALAYSIA****MALAISIE****Ms Ruhana ABDUL LATIF**

Senior Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E,
Presint 1,
Federal Government Administration Centre,
Putrajaya, MALAYSIA
Tel: +603-88850784
Fax: +603-88850790
E-mail: ruhana_latif@moh.gov.my

Ms Chin HUI HAN

Research Officer
Malaysian Cocoa Board
Cocoa Innovation and Technology Centre,
Lot 12621, Kawasan Perindustrian Nilai
71800 Nilai, Negeri Sembilan
MALAYSIA
Tel: 606-7999467
Fax: 606-7941910
E-mail: hhchin@koko.gov.my

Mr Kim Keat NG

Regulatory & Scientific Affairs Manager
Federation of Malaysian Manufacturers(FMM)
Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang,PJU 9,
Bandar Sri
Damansara, 52200 Kuala Lumpur
MALAYSIA
E-mail: ng.kimkeat@cn.nestle.com

Ms Lee SHEER YAP

Scientific Affairs Manager
 Federation of Malaysian Manufacturers (FMM)
 Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang PJU 9, Bandar Sri
 Damansara,
 52200 Kuala Lumpur
 MALAYSIA
 Tel: 603 7965 6317
 Fax: 603 7962 7206
 E-mail: leesheer.yap@my.nestle.com

MALAWI**MALAWI****MALAWI**

Mr Fred SIKWESE
 Director, Standards Development
 Malawi Bureau of standards
 P.O. Box 946
 Blantyre
 MALAWI
 Tel: +265 888534 221
 Fax: +265 1 870756
 E-mail: fsikwese@mbsmw.org

MALDIVES**MALDIVES****MALDIVAS****Ms Aminath HUSSAIN**

Scientific Officer
 Maldives Food & Drug Authority
 Food Control Division
 Roashanee Building, Sosan Magu,
 20184 Male',
 MALDIVES (REPUBLIC OF)
 Tel: +960 3014303, +960 3014304
 Fax: +960 3014300
 E-mail: armsain@health.gov.mv, armsain@gmail.com

MEXICO**MEXIQUE****MÉXICO****Ms Nidia COYOTE ESTRADA**

Subdirectora Ejecutiva de Políticas de Riesgos
 Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
 Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos
 Oklahoma #14, Colonia Nápoles, Delegación Benito Juarez
 03810 México D.F.
 MEXICO
 Tel: (5255) 5080 5200 Ex1. 1459
 E-mail: ncoyote@cofepris.gob.mx

Ms Karla Nallely ÁNGELES MELGOZA

Verificadora Sanitaria
 Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
 Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos
 Oklahoma #14. Colonia Napoles. Delegación Benito Juarez
 03810 México D.F.
 MEXICO
 Tel: (5255) 5080 5200 Ext. 1420
 E-mail: knangeles@cofepris.gob.mx

MOROCCO**MAROC****MARRUECOS**

Assia CHAOUI
 Office National de la securite sanitaire deD
 Ministry of Agriculture
 54, Resisence Risk Allah appt No-10
 Morocco
 Tel:00212668470847
 E-mail: achaoui7@gmail.com

NETHERLANDS**PAYS-BAS****PAÍSES BAJOS****Ms Ana VILORIA**

Senior Policy Officer
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 Nutrition, Health Protection and Prevention Department
 PO Box 20350
 2500 EJ The Hague
 NETHERLANDS
 Tel: +31 70 3406482
 E-mail: ai.viloria@minvws.nl

Mr Wim MENNES

Senior toxicologist
 RIVM
 Centre for Food safety, Health Care and Disease Prevention
 (VPZ) PO Box 1
 3720 BA Bilthoven
 NETHERLANDS
 Tel: +31 30 274 2975
 E-mail: wim.mennes@rivm.nl

NEW ZEALAND**NOUVELLE-ZÉLANDE****NUEVA ZELANDIA****Mr John VAN DEN BEUKEN**

Principal Adviser
 Ministry for Primary Industries
 Food Science & Risk Assessment
 P.O. Box 2526
 6140 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 489 425 81
 Fax: +64 489 425 30
 E-mail: john.vandenbeuken@mpi.govt.nz

Ms Clare CHANDLER

Senior Adviser
 Ministry for Primary Industries, Science and Risk Assessment
 25 The Terrace
 6140 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64-4-8942650
 E-mail: clare.chandler@mpi.govt.nz

Ms Janet GOODMAN

Senior Adviser, Labelling
 Ministry for Primary Industries Plant Food and Environment
 25 The Terrace
 6140 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64-4-894 2575
 Fax: +64-4-894 2530
 E-mail: janet.goodman@mpi.govt.nz

Mr Keith JOHNSTON

Principal Research Technologist
 Fonterra Co-operative Group Ltd
 Private Bag 11029
 4442 Palmerston North
 NEW ZEALAND
 Tel: +64-6-350 4640
 Fax: +64-6-350 4660
 E-mail: Keith.Johnston@fonterra.com

NIGERIA**NIGÉRIA****NIGERIA****Mr Anthony ABAH**

Assistant Chief Regulatory Officer
 National Agency for Food and Drug Administration and Control
 (NAFDAC)
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7,
 Abuja
 NIGERIA
 Tel: +234-805-116-9979
 E-mail: abah.a@nafdac.gov.ng

Mr Christopher Chukwunweike OFUANI

Deputy Director
National Agency for Food and Drug Administration and Control
(NAFDAC)
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7,
Abuja
NIGERIA
Tel: +234-8033068185
E-mail: chrisofuani@yahoo.com

NORWAY
NORVÈGE
NORUEGA

Ms Cecilie SVENNING

Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority-head office
P.O. Box 383
N-2381 Brumunddal
NORWAY
E-mail: cesve@mattilsynet.no

Ms Vigdis Synnøve VEUM MØLLERSEN

Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority- Head Office
P.O. Box 383
N-2381 Brumunddal
NORWAY
E-mail: visvm@mattilsynet.no

PERU
PÉROU
PERÚ

Ms Belissa COCHACHIN CARRERA

Ingeniera en Industrias Alimentarias del Área de Vigilancia y
Fiscalización Sanitaria
Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA
Ministerio de Salud
Calle Las Amapolas 350 - Lince
Lima 14 Lima
PERU
Tel: 511 440 2333
Fax: 511 4226404
E-mail: belissacc23@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

Abigail RUSTIA

Research Specialist
National Food Authority-Food Development Center
Department of Agriculture
DBP Ave. Cor. FT1 Ave., FT1 Complex, Taguig City
PHILIPPINES
Tel: (+632)-8384478
Fax: (+632)-8384692
E-mail: abbyrustia@gmail.com

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Ms Jolanta IWANICKA

I Secretary
Embassy of the Republic of Poland in Beijing
1 Ri Tan Lu Jianguomenwai
100600 Beijing
POLAND
Tel: +8610 6532 1235
Fax: +8610 6532 1745
E-mail: jolanta.iwanicka@msz.gov.pl

QATAR
QATAR
QATAR

Dr Muna AL-OLAN

Senior Laboratory Analysis Specialist
Central Food Laboratories,
Public Health Department, SCH
Doha
QATAR
E-mail: malolan@sch.gov.qa

REPUBLIC OF KOREA
RÉPUBLIQUE DE CORÉE
REPÚBLICA DE COREA

Ms Hyun-Joo AHN

Scientific Officer
Korea Food & Drug Administration
Food Additives Standards Division
187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup,
Cheongwon-gun,Chungbuk 363-700
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82-43-719-2509
Fax: 82-43-719-2500
E-mail: hjahn@kfda.go.kr

Mr Gyuil CHOI

Assistant Director
National Agricultural Products Quality Management
Service(NAQS)
#204, 15, Sunyouseo-ro, Yeongdeungpo-gu, Seoul 150-095
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-2165-6140
Fax: +82-2-2165-6008
E-mail: dovert@korea.kr

Ms In-Sun KIM

Codex Researcher
Korea Food & Drug Administration
Food Additives Standards Division
187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup,
Cheongwon-gun,Chungbuk 363-700
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82-43-719-2507
Fax: 82-43-719-2500
E-mail: coolgirl84@korea.kr

Mr Seungwoo LEE

Assistant Director
National Agricultural Products Quality Management Service
(NAQS)
#273-7, Jungang-ro, Dongnam-gu, Cheonan-si,
Chungcheongnam-do 330-944
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-41-551-6060
Fax: +82-41-555-8193
E-mail: fawe@korea.kr

**ROMANIA
ROUMANIE
RUMANIA**

Roman MARIUS

Counselor
Economic Commercial
Embassy of Romania
Chao Yang District 2.Ri Tan Lu Dong Er Jie 100600 Beijing,
China
Tel: +8610-65325728
Fax: +8610-65323315

**SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA**

Mr Khalid ALBAQAMI

Senior Food Safety Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Executive Department for Technical Regulations and Standards
3292 North Ring road Al Nafel Area Unit (1)
13312 – 6288 Riyadh
SAUDI ARABIA
Tel: +966 1 275 9222
Fax: +966 1 2751282
E-mail: codex.cp@sFDA.gov.sa

**SINGAPORE
SINGAPOUR
SINGAPUR**

Mr Teng Yong LOW

Executive Manager
Agri-Food & Veterinary Authority
Regulatory & Administration Group
5 Maxwell Road #18-00 Tower Block, MND Complex
069110 Singapore
SINGAPORE
Tel: +65 6325 3092
Fax: +65 6220 6068
E-mail: Low_teng_yong@ava.gov.sg

**SLOVAKIA
SLOVAQUIE
ESLOVAQUIA**

Mr Tomá FELIX

Counsellor
The Embassy of the Slovak Republic
Political Section
Ritan Lu, Jianguomen Wai
100 600 Beijing
CHINA
Tel: 0086 137 0135 9243
Fax: 00861065324814
E-mail: tomas.felix@mzv.sk

**SLOVENIA
SLOVÉNIE
ESLOVENIA**

Milos PRISLAN

Minister Counsellor
Embassy in Beijing
No.57, Block F, Ya Qu Yuan Road, Chao Yang District
Beijing,
CHINA
Tel:+8610-64681030
Fax:+8610-64681040

**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

**SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA**

Ms Burgos ANA

Risk Manager
Spanish Food Safety and Nutrition Agency
Subdirectorato-General for Food Risk Management
Calle Alcalá 56
28071 Madrid
SPAIN
Tel: +34913380453
Fax: +34913380169
E-mail: aburgos@msssi.es

**SRI LANKA
SRI LANKA
SRI LANKA**

Dr Sarath AMUNUGAMA

Deputy Director General (Public Health Services) 1
Ministry of Health
"Suwasiripaya", No. 385, Rev. Baddegama Wimalawansa
Thero Mawatha
01000 Colombo 10
SRI LANKA
Tel: +94 11 2694077
Fax: +94 11 2694077
E-mail: amunugama@sltnet.lk

**SUDAN
SOUDAN
SUDÁN**

Mr Emadeldin SHAREIF MOHAMMED

Head of Food and Chemistry Laboratories Section
General Administration of Quality Control and Quality
Assurance
The Sudanese Standard and Metrology org. member of Food
Additives Technical Committee
Sudanese Standard & Metrology Organization
Food and Chemistry Laboratories Section
Sudanese Standard & Metrology organization/KHARTOUM
Khartoum
SUDAN
Tel: +249912316658
E-mail: omdassmo@yahoo.com

Ms Hoda ABBAS HASSAN

Food Laboratories
General Administration of Quality Control and Quality
Assurance
Sudanese standards & metrology organization/Khartoum
Laboratories
+249 Khartoum
SUDAN
Tel: +249125132584
E-mail: hoodanel@hotmail.com

Ms Dina ALI

Assistant Professor
Food Research Centre
Food Chemistry and Nutrition
Food Research Centre ,Khartoum North, Sudan, P.O Box 213
+249 Khartoum North
SUDAN
Tel: +249922942226
Fax: +24985311049
E-mail: dinaomer73@yahoo.com

SWEDEN

SUÈDE
SUECIA

Ms Evelyn JANSSON ELFBERG

Head of Delegation
National Food Agency
Food Standards Department
Box 622
SE-751 26 Uppsala
SWEDEN
Tel: +46 18 17 55 00
Fax: +46 18 17 53 10
E-mail: Codex.Sweden@slv.se

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Ms Chitra SETTAUDOM

Senior Advisor in Standards of Health Products
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
11000 Nonthaburi
THAILAND
Tel: 662 590 7140
Fax: 662 591 8446
E-mail: schitra@fda.moph.go.th

Ms Nalinthip PEANEE

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 561 2277 ext.1412
Fax: 662 561 3357
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

Ms Sutthiporn PHIRIYAYON

Scientist, Senior Professional
Bureau of Quality Control of Livestock Products, Department of
Livestocks Development
91 Moo 4
Tiwanont Rd. Bangkadee, Muang
Pathumthani, 12000
THAILAND
Tel: 662 967 9751
Fax: 662 967 9751
E-mail: sutthipornld@yahoo.com

Mr Kitipong SIRISUTHANANT

Scientist, Senior professional
Bureau of Quality Control of Livestock Products, Department of
Livestocks Development
91 Moo 4
Tiwanont Rd. Bangkadi, Muang
Pathumthani, 12000
10400 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 967 9756
Fax: 662 967 9756
E-mail: suthanant@gmail.com

Ms Supanoi SUBSINSERM

Food Technologist, Senior Professional
Department of Fisheries
50 Paholyothin Road, Kaset-klang, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 558 0150-5 Ext. 13300
Fax: 662 558 0139
E-mail: supanois@dof.mail.go.th

Ms Torporn SATTABUS

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 561 2277 ext.1416
Fax: 662 561 3357
E-mail: cartoon_cmu@hotmail.com

Ms Paweeda SRIPANARATANAKUL

Food and Drug Technical Officer, Practitioner level
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
11000 Nonthaburi
THAILAND
Tel: 662 590 7178
Fax: 662 591 8476
E-mail: mean_a@hotmail.com

Ms Huai-Hui LEE

Director
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 261 2684-6
Fax: 662 261 2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mr Akarat SUKSOMCHEEP

Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
214 Thainamthip Bldg. (4th floor), Vibhavadi-Rangsit Rd.
10210 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 835 1421
Fax: 662 835 1019
E-mail: sakarat@apac.ko.com

Ms Chanakarn KANCHANAKUN

Head of Trade and Technical, Division Fruit and Vegetable
Products
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 261 2684-6
Fax: 662 261 2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

TOGO**TOGO****TOGO****Mr Tchala KAZIA**

Codex Contact Point
ITRA
Ministry of Agriculture
Rue Cacaveli
PO Box 1163 - Lomé
TOGO
Tel: +22890023325
Fax: +22890023325
E-mail: kaziatchala@yahoo.fr

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Ms Glynis GRIFFITHS

Senior Food Additives Advisor
 Food Standards Agency
 Aviation House, 125 Kingsway
 WC2B 6NH London
 UNITED KINGDOM
 Tel: +44 207 276 8556
 E-mail: glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Ms Susan CARBERRY

Supervisory Chemist, Division of Petition Review
 Office of Food Additive Safety (HFS-265)
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug
 Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 20740-3835 College Park, MD
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +12404021269
 Fax: +13014362972
 E-mail: susan.carberry@fda.hhs.gov

Ms Lisa CRAIG

Director, Regulatory Affairs
 Dept 104070, RP3-2
 Abbott Nutrition
 3300 Stelzer Road
 43219 Columbus, OH
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +16146243696
 Fax: +16417273696
 E-mail: lisa.craig@abbott.com

Mr Daniel FOLMER

Review Chemist, Division of Petition Review
 Office of Food Additive Safety (HFS-265)
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug
 Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 20740-3835 College Park, MD
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +12404021274
 Fax: +13014362972
 E-mail: daniel.folmer@fda.hhs.gov

Mr RAUL GUERRERO

Consultant
 793 N. Ontare Road
 93105 Santa Barbara, CA
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +18058981830
 Fax: +18058981830
 E-mail: guerrero_raul_j@yahoo.com

Mr Paul HONIGFORT

Consumer Safety Officer, Division of Food Contact Notifications
 Office of Foods Additive Safety (HFS-276)
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug
 Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 20740-3835 College Park, MD
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +12404021206
 Fax: +13014362965
 E-mail: paul.honigfort@fda.hhs.gov

Ms Mari KIRrane

Wine Trade and Technical Advisor
 Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
 International Trade Division
 490 N. Wiget Lane
 Walnut Creek, CA 94598
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 5136843289
 Fax: +1 2024532678
 E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Mr Paul HONIGFORT

Consumer Safety Officer, Division of Food Contact Notifications
 Office of Foods Additive Safety (HFS-276)
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug
 Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 20740-3835 College Park, MD
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +12404021206
 Fax: +13014362965
 E-mail: paul.honigfort@fda.hhs.gov

Mr Matt MCKNIGHT

Senior Vice President
 Market Access, Industry and Regulatory Affairs
 U.S. Dairy Export Council
 2101 Wilson Blvd, Suite 400
 22201 Arlington, VA
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1.703.528.3049
 Fax: +1.703.528.3705
 E-mail: mmcknight@usdec.org

Ms Barbara MCNIFF

Senior International Issues Analyst
 U.S. Codex Office
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, Room 4870
 20250-3700 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 202 690 4719
 Fax: +1 202 720 3157
 E-mail: barbara.mcniciff@fsis.usda.gov

UZBEKISTAN
OUZBĚKISTAN
UZBEKISTÁN

Mr Bakhodir RAKHIMOV

The leading specialist
 Ministry of Health
 Head Administrative Board Sanitary Epidemiological
 Supervision
 12, Navoi Str
 100011 Tashkent
 UZBEKISTAN
 Tel: +99 871 2394198
 Fax: +99 871 2441041
 E-mail: Bakhodir.Rakhimov@minzdrav.uz

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES

AFRICAN UNION (AU)

Mr ANDREW EDEWA

Food Safety Officer
 AFRICAN UNION
 Westlands Road, Kenindia Business Park
 00100 Nairobi
 KENYA
 Tel: +254203674000
 Fax: +254203674341
 E-mail: Andrew.Edewa@au-ibar.org

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)**Mr Jean Claude RUF**

Scientific Coordinator
International Organisation of Vine and Wine (OIV)
18, Rue d'Aguesseau
75008 Paris
FRANCE
Tel: 33144948094
Fax: 33142669063
E-mail: jruf@oiv.int

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS
ORGANIZATIONS NON-GOUVERNAMENTALES INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

ASSOCIATION OF MANUFACTURERS AND FORMULATORS OF ENZYME PRODUCTS (AMFEP)**Ms Danielle PRAANING**

Chair Food Enzymes Committee
AMFEP
Bd. Saint Michel 77-79
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: 003227402962
E-mail: amfep@agep.eu

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)**Ms Theresa HEDRICK**

Nutrition Communication Specialist
Calorie Control Council
1100 Johnson Ferry Road
30342 Atlanta
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 404 252-3663
Fax: 404 252-0774
E-mail: thedrick@kellencompany.com

Dr Thomas VOLLMUTH

Director –Scientific and Regulatory Affairs
Wm. Wrigley JR. Company, A subsidiary of Mars, Inc
1132 W. Blackhawk street
60642 Chicago
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 312 794-6024
Fax: 312 794-6161
E-mail: thomas.vollmuth@wrigley.com

Ms Nan XU

Regulatory Affairs Mgr, China
Ingredion
450 Hautie Road
Shanghai
CHINA
Tel: 86 21 3774066-2170
Fax: 86 13795390946
E-mail: ana.xu@ingredion.com

CONSEIL EUROPÉEN DE L'INDUSTRIE CHIMIQUE (CEFIC)**Ms Alice SALMON**

Counsellor Food & Feed
CEFIC
4 Avenue E. Vannieuwenhuysse
1160 Brussels
BELGIUM
Tel: 0032 2 792 75 21
E-mail: asa@cefic.be

Mr Marc VERMEULEN

Director Foodchain and Protective applications
CEFIC
4 Avenue E. Vannieuwenhuysse
1160 Brussels
BELGIUM
Tel: 0032 2 676 74 46
E-mail: mve@cefic.be

COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE (CEFS)**Mr Michael PACKERT**

Comité Européen des Fabricants de Sucre
Avenue des Tervuren 182
1150 Brussels
BELGIUM
Tel : +49621421573
E-mail : michael.packert@suedzucker.de

EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)**Ms Inger BILLESKOV**

Regulatory Affairs Manager
EFEMA
9 Avenue des Gaulois
Brussels
BELGIUM
E-mail: inger.billeskov@dupont.com

Mr Louis DEDEREN

E-mail: louis.dederen@planet.nl

FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (ELC)**Mr Thomas Sebastian JANSSEN**

Head of Delegation
ELC
E-mail: thomas.janssen@budenheim.com

Mr Dirk Rainer CREMER

Member of Delegation
ELC
E-mail: dirk.cremer@dsm.com

Mr Huub SCHERES

Member of Delegation
ELC
E-mail: Huib.Scheres@dupont.com

FOOD DRINK EUROPE**Jari KORHONEN**

Regulatory Affairs Manager
Nestlé S.A.
Avenue Nestlé 55 CH-1800 Vevey
SWITZERLAND
Phone: +41 21 924 4266
E-mail: Jari.Korhonen@nestle.com

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)**Ms Sarah CODREA**

Executive Director
International Association of Color Manufacturers
1620 I St NW, Suite 925
20006 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 202-331-2463
Fax: 202-463-8998
E-mail: scodrea@vertosolutions.net

Ms Aliah ABDUL WAHAB

Regional Regulatory Manager
Chr. Hansen Singapore Pte Ltd
85 Science Park Drive
118259 The Cavendish
SINGAPORE
Tel: +65 6631 9291
Fax: +65 6631 9298
E-mail: sgaaw@chr-hansen.com

Mr Forrest BAYER

The Coca-Cola Company
 Scientific and Regulatory Affairs Department
 P.O. Box 1734
 30301 Atlanta
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 404-676-2294
 E-mail: fbayer@coca-cola.com

Ms Sandra GEBAUER

Wm. Wrigley Jr. Company
 1132 W Blackhawk Street
 60642 Chicago
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 312-794-6029
 Fax: 312-794-6161
 E-mail: sandra.gebauer@wrigley.com

Mr Daniel LIU

Regulatory Affairs Manager
 Shanghai Colorcon Coating Technology Limited
 No.688 Chundong Road Xinzhuang Industry Zone, Minhang,
 P.O Box 108008
 201108 Shanghai
 CHINA
 Tel: 021-54422222*1402
 Fax: 021-54422229
 E-mail: dliu@colorcon.com

Zhan MOLI

Regulatory Manager
 WILD Flavors
 No.19 Zhonghe street. BDA.
 Beijing
 CHINA
 Tel: 8610-67874455
 Fax: 8610-67877668
 E-mail: moli.zhan@wildflavors.com

Ms Ying QIN

Senior Manager
 WILD Flavors (Beijing) Co., Ltd
 QM & Regulatory
 No. 19, Zhonghe Street BDA
 100176 Beijing
 CHINA
 Tel: +86 10 6787 4455 ext. 217
 Fax: +86 10 6787 7668
 E-mail: cndazh@chr-hansen.com

Ms Dan ZHAO

Regulatory Affairs Specialist
 Chr. Hansen(Beijing) Trading Co. Ltd
 15 Guanghua Road, Chaoyang District,
 100026 Beijing, CHINA
 Tel: +86 10 85885889-8026
 Fax: +86 10 85885896
 E-mail: cnewa@chr-hansen.com

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)**Mr Peter BERRY OTTAWAY**

Technical Advisor
 IADSA
 Rue de l'Association, 50
 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 209 11 55
 Fax: +32 2 223 30 64
 E-mail: secretariat@iadsa.be

Ms Samantha JENNINGS

Technical Advisor
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 209 11 55
 Fax: +32 2 223 30 64
 E-mail: secretariat@iadsa.be

Ms Yifan JIANG

Advisor, Regulatory Affairs
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 3 Killiney Road #07-04
 Winsland House 1
 Singapore 239519
 Tel : +6566810105
 Email : yifanjiang@iadsa.org

Ms Cynthia ROUSSELOT

Technical Advisor
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 209 11 55
 Fax: +32 2 223 30 64
 E-mail: secretariat@iadsa.be

INTERNATIONAL ALUMINIUM INSTITUTE (IAI)**Dr Ian ARNOLD**

Health Consultant
 International Aluminium Institute
 627 Kochar Dr
 K2C4H2 Ottawa
 CANADA
 Tel: +1 613 228 3054
 E-mail: imfarnold@ca.inter.net

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)**Mr 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
 Tel: 81-3-5778-8109
 Fax: 81-3-5778-8125
 E-mail: toshiyuki.hayakawa@jccu.coop

INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)**Ms Laura SHUMOW**

Director of Scientific and Regulatory Affairs
 National Confectioners Association
 1101 30th St NW
 20009 Washington
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 001-202-534-1440
 E-mail: laura.shumow@candyusa.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)**Ms Paivi JULKUNEN**

Chair, ICBA Committee for Codex
 International Council of Beverages Associations
 1101 16th Street NW
 20036 Washington
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +14046762677
 Fax: +14045982677
 E-mail: pjulkunen@coca-cola.com

Mr Hidekazu HOSONO

Technical Advisor
 ICBA
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Cyuou-ku
 103-0022 Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-3270-7300
 Fax: 81-3-3270-7306
 E-mail: hidekazu_hosono@suntory.co.jp

Mr George PUGH

Scientific Advisor
International Council of Beverages Associations
1101 16th Street NW
20036 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +14046763024
E-mail: gepugh@coca-cola.com

Mr Grant SMITH

Technical Advisor
International Council of Beverages Associations
c/o American Beverage Association
1101 16th Street NW
20036 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 14046763939
E-mail: grasmith@coca-cola.com

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)**Mr Christophe LEPRETRE**

Executive Director
Scientific and Regulatory Affairs
ICGA
1001 G Street, N.W.
Suite 500 West
Washington D.C. 20001
USA
Tel: +32 2 645 5060
Fax: +32 2 645 5050
E-mail: lepretre@gumassociation.org

Ms Jenny LI

Legal Consultant
ICGA
Suite 3604, The Bund Center, 222 Yan'an Dong Lu
200002 Shanghai
CHINA
Tel: +86 21 6335 1000
Fax: +86 21 6335 1618
E-mail: li@khlaw.com

Ms Lily XU

Scientific & Regulatory Affairs
Wrigley
Corporate Affairs Department
33F, R&F Center, 10 Hua Xia Road, Zhujiang Xincheng, Tianhe
District
510-623 Guangzhou
CHINA
Tel: +86 20 8519 6069
E-mail: Lily.Xu@Wrigley.com

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS(ICGMA)****Ms Maia JACK**

Director
Codex and International Policy
Grocery Manufacturers Association
1350 I Eye Street, N.W. Suite 300
20005 Washington D.C.
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: (202) 639-5922
Fax: (202) 639-5991
E-mail: MJack@gmaonline.org

Ms Yan GAO

Asia Regional Regulatory Affairs Director
Cargill
Suite 2601-2603, Tower B, Ping An International Financial
Center
100027 Beijing
CHINA
Tel: +86 10 8414 2655
Fax: +86 10 6591 9500
E-mail: wendy_gao@cargill.com

Ms Wu LI

Director, Food Safety & Regulatory Affairs
PepsiCo/Frito-Lay
R&D
7701 Legacy Drive,3T-218
75024 Plano
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 19723344204
Fax: 19723346830
E-mail: wu.li@pepsico.com

Ms Debbie YUU

Manager, Regulatory and Labeling
General Mills, Inc.
Number One General Mills Boulevard, MS W01-C
55426 Minneapolis, Minnesota
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 763-764-5563
E-mail: debbie.yuu@genmills.com

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)**Ms Jennifer HUET**

CNIEL - FIL France
42, rue Châteaudun
75314 Paris
FRANCE
Tel: +33 1 49 70 71 08
E-mail: jhuet@cniel.com

Mr Michael HICKEY

Delegate
Irish National Committee of IDF
Derryreigh, Creggane,
Co. Cork Charleville
IRELAND
Tel: +353 63 89392
E-mail: mfhickey@oceanfree.net

Mr Allen Ray SAYLER

Managing Partner
Center for Food Safety & Regulatory Solutions (CFSRS)
17290 River Ridge Blvd., Suite 103B
22191 Virginia Woodbridge
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1571-931-6763
E-mail: asayler@cfsrs.com

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)**Mr Nicholas GARDNER**

Regulatory & Legislative Affairs Coordinator
International Food Additives Council
529 14th Street NW
20045 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 202 207-1116
Fax: 202 591-2445
E-mail: ngardner@kellencompany.com

Mr Carl BAO

CPKDCCO.co.Ltd
1535 Hongmei Rd, 8th floor,#3 building
Shanghai
CHINA
Tel: +8621-61548432
E-mail: car.bao@cpkelco.com

Mr Steven BASART

International Food Additives Council
11F/1177 No 18 Xiaguangli
100027 Beijing
CHINA
Tel: 86 10 5923 1096
Fax: 86 10 5929 1090
E-mail: sbasart@kellencompany.com

Mr John HOFFMANN

Du Pent,Nth
 Director Reg Affair
 4300 Duncan Avenue
 63110 St. Louis
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 314 659 3132
 Fax: 314 302-0945
 E-mail: jhoffman@solae.com

Ms Yan HUANG

Application Specialist
 Innophos INC.
 259 Prospect Plains
 Cranbury, NJ
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 609 333-1286
 E-mail: yan.huang@innophos.com

Mr Kevin KENNY

COO
 DECERNIS LLC
 1250 Connecticut Avenue
 Washington
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 3015352234
 Fax: 3018347964
 E-mail: kkenny@decernis.com

Mr Pierre KIRSCH

Scientific & Regulatory Advisor
 FARTECH
 Avenue de Pesage 18/9
 Brussels
 BELGIUM
 Tel: 32473974002
 E-mail: kirsch@skynet.be

Ms Amy LI

International Food Additives Council
 Qinzhou North Road 1122
 Shanghai
 CHINA
 Tel:+8621-54265333-5338
 E-mail: amy.li@kerry.com

Ms Huarong LUO

Cpkelco
 140# Yanhe Rd - Wulian County
 Shandong Province
 E-mail: huarong.luo@cpkelco.com

Mr Roy LYON

Mgr. Quality & Regulatory Affairs
 Innophos Inc.
 529 Prospect Plains Rd
 Cranbury, NJ
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 609 366-1282
 E-mail: roy.lyon@innophos.com

Ms Ge MEREDITH

Product Regulatory
 Ashland China
 2 Floor, Block B
 200233 Shanghai
 CHINA
 Tel: 862160906637
 E-mail: mge@ashland.com

Mr Roy SHEN

International Food Additives Council
 4th Floor, Qinzhou North Rd
 1122 Shanghai
 CHINA
 Tel: +8621-54265335
 E-mail: roy.shen@kerry.com

Mr Alfons WESTGEEST

International Food Additives Council
 Avenue Jules Bordet 142
 B-1140 Brussels
 BELGIUM
 Tel: 32 2762 1600
 Fax: 32 2761 1699
 E-mail: awestgeest@kellenccompany.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)**Dr Rodney GRAY**

Vice President, Regulatory Affairs
 1222 Meadow View Rd.
 Pasadena MD 21122
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 410-972-6114
 E-mail: whosez66@gmail.com

Ms Gloria BROOKS-RAY

Advisor, Codex and International Regulatory Affairs Exponent
 Center for Chemical Regulation and Food Safety
 P.O. Box 97
 07046 Mountain Lakes NJ
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 973 334 4652
 E-mail: gbrooksray@exponent.com

INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE PRODUCERS (IFU)**MR HANY FARAG**

Chairman, Legislation Committee
 International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)
 14, rue de Turbigo
 F-75001 Paris
 FRANCE
 Tel: +33 1 47 42 29 28
 E-mail: hany.farag@dole.com

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)**Mr Masanori KOHMURA**

Associate General Manager
 Ajinomoto Co., Inc
 15-1 Kyobashi, 1-Chome, Chuo-ku
 104-8315 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81 3 5250 8184
 Fax: +81 3 5250 8403
 E-mail: masanori_kohmura@ajinomoto.com

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)**Mr Ryuji YAMAGUCHI**

Executive Director
 ILSI Japan
 Nishikawa BLDG 5F,3-5-19 Kojimachi
 102-0083 Chiyoda-Ku, Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81-3-5215-3535
 Fax: +81-3-5215-3537
 E-mail: ryamaguchi@ilsijapan.org

Mr Keng Ngee TEOH

Manager, Scientific Programs
 ILSI Southeast Asia Region
 9 Mohamed Sultan Road #02-01
 238959 Singapore
 SINGAPORE
 Tel: 65.6352.5220
 Fax: 65.6352.5536
 E-mail: kengngee@ilsisea.org.sg

Mr Yoichiro UMEKI

Manager, Regulatory Affairs
Danisco Japan Ltd
DuPont Nutrition & Health
Toranomom Mitsui Building 8F Kasumigaseki 3-8-1
Chiyodaku
100-0013 Toyko
JAPAN
Tel: 81-3-6858-5072
Fax: 81-3-6858-5075
E-mail: yoichiro.umeeki@dupont.com

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOUR INDUSTRY (IOFI)**Mr Thierry CACHET**

Regulatory and Advocacy Director
International Organization of the Flavor Industry
6, Avenue des Arts
B-1210 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 214 20 50
Fax: +32 2 214 20 69
E-mail: secretariat@iofiorg.org

INTERNATIONAL SWEETENERS ASSOCIATION (ISA)**Ms Frances HUNT**

Secretary General
International Sweeteners Association (ISA)
Avenue des Gaulois 9
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: 003227365354
E-mail: isa@ecco-eu.com

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)**Ms Cristine BRADLEY**

Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: 003222091143
Fax: 003222197342
E-mail: secretariat@isdi.org

Mr Xavier LAVIGNE

Secretary General
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: 003222091143
Fax: 003222197342
E-mail: secretariat@isdi.org

Ms Olive MISA

Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: 003222091143
Fax: 003222197342
E-mail: secretariat@isdi.org

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFOST)**Mr John LUPIEN**

Adjunct Professor
Dept of Food Science
University of Massachusetts
01003 Amherst MA
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +39-06-5725-0042
E-mail: john@jrlupien.net

Mr Duo LI

Professor
Zhejiang University
Dept of Food Science and Nutrition
Zhejiang University
Hangzhou
CHINA
E-mail: duoli@zju.edu.cn

MARINALG INTERNATIONAL (WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED PROCESSORS)**Eunice CUIRLE**

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

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: 0086-21-541271177-157
Mobile: 0086-13901796170
Fax: 0086-21-54270193
E-mail: martin.tao@fmc.com

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)**Ms Mary O'CALLAGHAN**

Secretary General
NATCOL
Secretariat
P.O. Box 3255 Boycestown
Carrigaline Cork
IRELAND
Tel: +353 87 2433778
Fax: +353 21 4919673
E-mail: secretariat@natcol.org

Mr Bernd HABER

Head of Global Regulatory and External Affairs
BASF SE
Human Nutrition
G-ENH/R - F31,
68623 Lampertheim
GERMANY
Tel: +49 173 3478964
Fax: +49 621 60-6628787
E-mail: bernd.haber@basf.com

NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)**Mr Scott TIPS**

President
National Health Federation
P.O. Box 688
91017 Monrovia, California
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +16263572181
Fax: +16263030642
E-mail: scott@rivieramail.com

Ms Katherine CARROLL

Associate Editor
National Health Federation
P.O. Box 688
91017 Monrovia
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +16263572181
Fax: +16263030642
E-mail: katacarroll@gmail.com

**ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS
CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES (OFCA)****Mr Evert IZEBOLD**

Secretary
Kerkweide 27
2265DM
Leidschendam
NETHERLANDS
E-mail: ofca@kpnmail.nl

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)**Mr Jeffrey MOORE**

Senior Scientific Liaison
United States Pharmacopeial Convention
Food Standards
12601 Twinbrook Parkway
20852 Rockville
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1-301-816-8288
Fax: +1-301-816-8157
E-mail: jm@usp.org

Mr Hejun YUAN

Associate Standards Acquisition Manager
U.S. Pharmacopeia
Building 11, Lane 67, Libing Road, Zhangjiang Hi-Tech
Shanghai
CHINA
Tel: +86-21-51370600-8886
Fax: +86-21-51370610
E-mail: hy@usp.org

Mr Xingpin CUI

Senior Regulatory Affairs Manager
COFCO Nutrition and Health Research Institute
Room 4F-01, COFCO Fortune plaza,
No.8 Chao Yang Men South Str. Chaoyang,
Beijing,
CHINA
Tel: 13521489408
E-mail: cui_xingpin@hotmail.com; cuixp@cofco.com

Mr Weizu YU

Chief Scientist
COFCO Corp.
COFCO Nutrition & Health Research Institute
Rm01, 4/F, COFCO Fortune Plaza, No. 8, Chao Yang Men
South St., Chaoyang
100020 Beijing
CHINA
Tel: +86 10 8500 6398
Fax: +86 10 8561 5955
E-mail: yuweizu@cofco.com

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

Food Safety and Quality Officer
Food Safety and Codex Unit,
Agriculture and Consumer Protection Department, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALY
Tel: +39 06570 56951
Fax: +39 06570 54593
E-mail: vittorio.fattori@fao.org

Ms Inge MEYLAND

FAO Secretary to JECFA
Food Safety and Codex Unit
Agriculture and Consumer Protection Department, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 ROME
ITALY
E-mail: jecfa@fao.org

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

World Health Organization (WHO)
Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
20 Avenue Appia
CH-1211 Geneva
SWITZERLAND
Tel: + 41 22 791 3604
Fax: +41 22 791 4807
E-mail: kimjo@who.int

Mr Philippe VERGER

Department of Food Safety and Zoonoses
20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
Geneva
SWITZERLAND
Tel: + 41 22 791 30 53
Fax: +41 79 701 94 62
E-mail: vergerp@who.int

**SECRETARIATS
SECRETARIATS
SECRETARÍAS****CODEX SECRETARIAT
CODEX SECRETARIAT
SECRETARÍA CODEX****Annamaria BRUNO**

Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 56254
E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Gracia BRISCO

Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
153 Rome
ITALY
Tel: +39065 7052700
E-mail: gracia.brisco@fao.org

**CHINESE SECRETARIAT
SECRETARIAT CHINOIS
SECRETARÍA CHINA****Dr. Xiumei LIU**

Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +86 10 52165463
Fax: +86 10 52165408
E-mail: liuxiumei@cfsa.net.cn
secretariat@ccfa.cc

Ms Jing TIAN

Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165402
Fax: +8610-52165408
E-mail: tianjing@cfsa.net.cn

Mr Jianbo ZHANG

Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165425
Fax: +8610-52165424
E-mail: jianbozhang@cfsa.net.cn

Ms Lei ZHU

Assistant Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,
100022 Beijing
CHINA
Tel: +86 1052165427
Fax: +86 1052165424
E-mail: zhulei@cfsa.net.cn

Ms Xuedan MAO

Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165403
Fax: +8610-52165408
E-mail: maoxuedan@cfsa.net.cn

Ms Hao DING

Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165407
Fax: +8610-52165408
E-mail: dinghao@cfsa.net.cn

Mr Hangyu YU

Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165465
Fax: +8610-52165408
E-mail: yuhangyu@cfsa.net.cn

Annexe II

**ACTION REQUISE RESULTANT DES CHANGEMENTS DANS LE STATUT DE LA DOSE JOURNALIERE
ADMISSIBLE (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES DECOULANT
DU 76^{EME} JECFA**

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du 45 ^{ème} CCFA
450 (ix)	Diphosphate déhydrogéné de magnésium	Invite les membres et les observateurs à soumettre au JECFA: <ul style="list-style-type: none"> • Niveaux actuels d'emploi pour les additifs alimentaires contenant du magnésium en particulier lorsque ces additifs alimentaires sont autorisés dans les BPF; • Niveaux actuels d'emploi pour les additifs alimentaires contenant du phosphate; • Nouvelle information sur les effets toxicologiques des sels de phosphate exprimés en tant que phosphore.
905 f, g	Huile minérale (viscosité moyenne et faible , catégorie) classes II et III	Aucune action requise
	Phytase 3 issue de l' <i>Aspergillus niger</i> exprimé en tant qu' <i>Aspergillus niger</i>	Transmis à la Chine pour introduction dans la base de données sur les auxiliaires technologiques
	Sérine protéase (chymotrypsine) issue de <i>Nocardopsis prasina</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	
	Sérine protéase (trypsine) issue de <i>Fusarium oxysporum</i> exprimé dans <i>Fusarium venenatum</i>	

Annexe III**STATUT DE LA CONFIRMATION ET/OU DE LA REVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET AUXILAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DE PRODUITS****COMITÉ DU CODEX SUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CCFFP)****NORME POUR LA SAUCE DE POISSON (CODEX STAN 302-2011)¹**

Dispositions	Statut
Le Comité est convenu d'établir un NM de 200mg/kg (en tant que tartrates) pour la disposition relative aux tartrates dans la <i>Norme pour la sauce de poisson</i> tel que recommandé par le CCFA	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

AVANT-PROJET POUR LE POISSON FUMÉ, POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET POISSON FUMÉ-SÉCHÉ²

(A l'étape 8 de la procédure)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**4.1 Poisson fumé****Régulateurs de l'acidité**

Ces régulateurs de l'acidité sont utilisés et identifiés comme technologiquement justifiés pour contrôler le pH pour les produits relevant de cette norme (par ex. pour retarder la croissance des microorganismes qui sont sensibles aux acides)

N° SIN	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
260	Acide acétique (glacial)	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
330	Acide citrique	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
325	Lactate de sodium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
334	Acide tartrique, L[+]	200 mg/kg	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA <u>Recommandation:</u> Tous les tartrates comme répertoriés avec les « tartrates » de la NGAA (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337) sont autorisés.
270	Acide lactique L-, D-, DL-	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
326	Lactate de potassium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
327	Lactate de calcium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

Antioxydants

Ces antioxydants sont utilisés et identifiés comme technologiquement justifiés pour retarder l'oxydation lipidique pour les produits relevant de cette norme (par ex., teneur élevée en matières grasses du poisson).

No. SIN	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
301	Ascorbate de sodium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

¹ REP13/FFP, para. 13² REP13/FFP, para. 40 et Annexe III

No. SIN	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
316	Érythorbate de sodium (isoascorbate de sodium)	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA <u>Recommandation:</u> Cet additif alimentaire (SIN 316) est également connu sous le nom d'isoascorbate de sodium dans CAC/GL 36-1989 – <i>Noms de catégorie et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires.</i>
325	Lactate de sodium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

Colorants

Ces colorants sont utilisés et identifiés comme technologiquement justifiés pour fournir la couleur désirable lorsque le procédé de fumage ne confère pas suffisamment de couleur.

No. SIN.	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
129	Rouge allura AC	300 mg/kg	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
160b(i)	Extraits d'annatto (à base de bixine)	10 mg/kg, en tant que bixine	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
110	Jaune soleil F.C.F	100 mg/kg	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
102	Tartrazine	100 mg/kg	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

Gaz d'emballage

Ces gaz d'emballage sont utilisés et identifiés comme technologiquement justifiés afin de ralentir l'oxydation et la croissance des microorganismes aérobies.

No. SIN.	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
290	Dioxyde de carbone	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
941	Azote	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

Conservateurs (pour les produits emballés réduits en oxygène uniquement)

Ces conservateurs sont utilisés et identifiés comme technologiquement justifiés pour empêcher la croissance de *monocytogènes* de *Listeria*.

No. SIN.	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
200-203	Sorbates	2000 mg/kg en tant qu'acide sorbique	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
210-213	Benzoates	200 mg/kg en tant qu'acide benzoïque	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

4.2 Poisson aromatisé à la fumée**Régulateurs de l'acidité**

Ces régulateurs de l'acidité sont utilisés et identifiés comme technologiquement justifiés pour contrôler le pH pour les produits relevant de cette norme (par ex. pour retarder la croissance des microorganismes qui sont sensibles aux acides)

No. SIN.	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
260	Acide acétique (glacial)	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
330	Acide citrique	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
325	Lactate de sodium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

334	Acide tartrique, L[+]	200 mg/kg	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA <u>Recommandation:</u> Examiner si tous les tartrates, tels que répertoriés avec les « tartates » de la NGAA (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337), sont autorisés.
270	Acide lactique L-, D-, DL-	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
326	Lactate de potassium lactate	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
327	Lactate de calcium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

Antioxydants

Ces antioxydants sont utilisés et identifiés comme technologiquement justifiés pour retarder l'oxydation des lipides pour les produits relevant de cette norme (par ex, forte teneur en graisse de poisson).

No. SIN.	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
301	Ascorbate de sodium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
316	Érythorbate de sodium (sodium isoascorbate)	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA <u>Observation:</u> L'érythorbate de sodium(SIN 316) est aussi connu sous le nom d' isoascorbate de sodium dans CAC/GL 36-1989 – <i>Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i>
325	Lactate de sodium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

Support

No. SIN.	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF ³	Non approuvé par le 45 ^{ème} CCFA. <u>Observations:</u> La dextrine est utilisée en tant que support pour les aromatisants. Les aromatisants peuvent contenir des additifs qui n'ont pas de fonction technologique dans l'aliment final –c'est-à-dire qu'ils existent en tant qu'agent de transfert. Par conséquent, aucune autorisation n'est nécessaire pour les dextrines, amidon torréfié dans cette norme. <u>Recommandation:</u> Examiner si cette disposition pourrait être remplacée par une référence aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008), puisque cet additif est utilisé dans les aromatisants et n'a pas de fonction technologique dans le produit final.

³ Transfert issu de l'aromatissant

Colorants

Ces colorants sont utilisés et identifiés comme technologiquement justifiés pour fournir la couleur souhaitée lorsque le procédé de fumage ne confère pas suffisamment de couleur.

No. SIN.	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
129	Rouge allura AC	300 mg/kg	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
160b(i)	Extraits d'annatto (à base de bixine)	10 mg/kg, en tant que bixine	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
110	Jaune soleil F.C.F	100 mg/kg	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
102	Tartrazine	100 mg/kg	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

Émulsifiants

No. SIN.	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
433	Polyoxyéthylène (20) sorbitan monooleate	1000 mg/kg ³	<p>Non approuvé par le 45^{ème} CCFA</p> <p><u>Observations:</u> Le monooléate de polyoxyéthylène (20)sorbitane est utilisé dans les aromatisants et n'a pas besoin d'être répertorié en tant qu'additif avec une fonction technologique dans l'aliment final</p> <p><u>Recommandation:</u> Examiner si cette disposition pourrait être remplacée par une référence aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008), puisque cet additif est utilisé dans les aromatisants et n'a pas de fonction technologique dans le produit final.</p>

Gaz d'emballage

Ces gaz d'emballage sont utilisés et identifiés comme technologiquement justifiés afin de ralentir l'oxydation et la croissance des microorganismes aérobies.

No. SIN.	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
290	Dioxyde de carbone	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
941	Azote	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

Conservateurs (pour les produits emballés pauvres en oxygène uniquement)

Ces conservateurs sont utilisés et identifiés comme technologiquement justifiés afin de prévenir la croissance des *monocytogènes de Listeria*.

No. SIN.	Additif	Niveau maximal	Statut de la confirmation
200-203	Sorbates	2000 mg/kg en tant qu'acide sorbique	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
210-213	Benzoates	200 mg/kg en tant	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

		qu'acide benzoïque	
--	--	--------------------	--

4.3 Poisson fumé-séché

Dispositions	Statut de la confirmation
Aucun additif n'est autorisé dans le poisson fumé-séché	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

AVANT-PROJET POUR LES PRODUITS A BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES CRUES, FRAICHES ET SURGELEES

(A l'étape 6 de la procédure)⁴

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Chair de coquilles Saint-Jacques et coquilles Saint-Jacques roguées avec ou sans eau ajoutée

Dispositions	Statut de la confirmation
Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

4.2 Chair fraîche et surgelée de coquilles Saint-Jacques et coquilles Saint-Jacques roguées transformées avec des phosphates

Dispositions	Statut de la confirmation
<p>Les phosphates répertoriés ci-dessous sont autorisés pour un emploi en tant qu'humectants ou séquestrants seulement dans les produits définis dans 2.1.2 (chair fraîche et surgelée de coquilles Saint-Jacques ou coquilles Saint-Jacques roguées avec une solution d'eau ajoutée et de phosphates).</p> <p>Les additifs doivent être utilisés en conformité avec la section 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) et selon les bonnes pratiques de fabrication tel que prescrit dans la section « X » du Code d'usages pour la transformation de la chair de coquille Saint Jacques congelée⁵.</p> <p>« Les phosphates » autorisés dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes) de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) sont également autorisés dans les produits définis dans la sous-section 2.1.2 de cette norme à un niveau maximal de 2200 mg/kg exprimé en tant que phosphore.</p>	<p>Non approuvé par le 45^{ème} CCFA</p> <p><u>Observation:</u></p> <p>Davantage d'information doit être fournie par le CCFFP sur cette proposition et l'information devrait être présentée sous forme de tableau tel que cela figure dans l'Annexe 1 du CX/FA 13/45/2, pour examen et confirmation et le CCFA devrait demander au CCFFP des informations supplémentaires sur cette question pour réexamen lors de la prochaine session du CCFA.</p>

⁴ REP13/FFP para. 68 et Annexe IX

⁵ en cours d'élaboration

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LES LEGUMES TRANSFORMES (CCPFV)**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES OLIVES DE TABLE⁶
(Révision du CODEX STAN 66-1981)**

(A l'étape 5/8)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Dispositions	Statut de la confirmation
Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les agents de rétention de la couleur ⁷ , les agents raffermissants, les exhaltateurs d'arôme, les conservateurs et les épaississants ⁸ utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marine) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

NORME POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE⁹

(CODEX STAN 254-2003)

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Section 4 devraient être remplacées par les dispositions indiquées ci-dessous:

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Dispositions	Statut de la confirmation
Les régulateurs de l'acidité et les agents raffermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale des additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

NORME POUR LES TOMATES CONSERVEES¹⁰

(CODEX STAN 13-1981)

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la section 4 devraient être remplacées par les dispositions indiquées ci-dessous.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ**

No. SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut de la confirmation
300	Acide ascorbique, L-	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
330	Acide citrique	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

⁶ REP13/PFV para. 38 et Annexe II⁷ Olives de table obscurcies par l'oxydation.⁸ Olives de table farcies.⁹ REP13/PFV para. 124 et Annexe VI¹⁰ REP13/PFV para 112-113 et 123 et Annexe VI

No. SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut de la confirmation
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
331(iii)	Citrate de trisodium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
332(ii)	Tripotassium citrate	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
333(iii)	Tricalcium citrate	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
380	Triammonium citrate	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
507	Acide chlorhydrique	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
514(i)	Sulfate de sodium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
515(i)	Sulfate de potassium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
575	Glucono delta-lactone	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
577	Potassium gluconate	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
578	Gluconate de calcium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
580	Gluconate de magnésium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

<p>4.2 AGENTS RAFFERMISSANTS</p> <p>Agents raffermissants répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines) sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de cette norme.</p>	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
---	--

NORME POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATES TRANSFORMÉES¹¹
(CODEX STAN 57-1981)

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la section 4 devraient être remplacées par les dispositions indiquées ci-dessous.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

No. SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut de la confirmation
300	Acide ascorbique, L-	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
330	Acide citrique	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
331(iii)	Citrate de trisodium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
332(ii)	Citrate de tripotassium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
333(iii)	Citrate de tricalcium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
380	Citrate de triammonium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

¹¹ REP13/PFV para. 114 et 123 et Annexe VI

No. SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut de la confirmation
507	Acide chlorhydrique	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
514(i)	Sulfate de sodium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
515(i)	Sulfate de potassium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
575	Glucono delta-lactone	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
577	Gluconate de potassium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
578	Gluconate de calcium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
580	Gluconate de magnésium	BPF	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE (CCASIA)**AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE POUR TEMPE¹²**

(à l'étape 5/8)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Dispositions	Statut de la confirmation
4.1 Aucune autorisation.	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA
4.2 Auxiliaires technologiques	<u>Recommandations:</u>
Les auxiliaires technologiques peuvent être utilisés dans ces produits pour contrôler l'acidité durant le trempage des haricots.	Inclure une référence aux <i>Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques</i> (CAC/GL 75-2010) dans la section 4.2 Auxiliaires technologiques.

NORME REGIONALE POUR LA SAUCE CHILI^{13 14}**(CODEX STAN 306R-2011)**

Dispositions	Statut de la confirmation
<p>En ce qui concerne les deux additifs alimentaires qui n'ont pas été approuvés, le Comité de coordination est convenu de recommander le niveau maximal (NM) pour le curcuma à 1000 mg/kg; et est convenu de ne pas inclure l'oléorésine de paprika dans la liste des additifs alimentaires en notant que l'oléorésine de paprika avait été évaluée par le JECFA en tant qu'épice et que les épices sont répertoriées dans la Section 3.1.2 Autres ingrédients autorisés.</p> <p>Le Comité de coordination est également convenu de remplacer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'acide tartrique (SIN 334) par les tartrates (SIN 334 acide tartrique, L(+)-; SIN 335(i) tartrate monosodique; SIN 335(ii) tartrate de sodium L(+)-; SIN 336(i) tartrate monopotassique; SIN 336(ii) tartrate dipotassique; SIN 337 tartrate de potassium-sodium, L(+)-), ML 5000 mg/kg (en tant qu'acide tartrique). - Les hydroxybenzoates de méthyle, para- (SIN 214) par les parahydroxybenzoates (SIN 214 hydroxybenzoates d'éthyle, para- ; SIN 218 hydroxybenzoate de méthyle, para-), NM 1000 mg/kg. - La saccharine de sodium (SIN 954(iv)) par les saccharines (SIN 954(i) saccharine; SIN 954(ii) saccharine de calcium; SIN 954(iii) saccharine de potassium; SIN 954(iv) saccharine de sodium), NM 150 mg/kg. <p>Le Comité de coordination n'est pas convenu de remplacer le polyphosphate de sodium (SIN 452(i)) par les phosphates vu que la norme autorise l'emploi d'autres régulateurs de l'acidité dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA) (CODEX STAN 192-1995).</p>	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

¹² REP13/ASIA para. 117 et Annexe II¹³ REP13/ASIA para. 18-20¹⁴ En réponse à la demande de la 43^{ème} session du CCFA (REP12/FA para. 37-38)

NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉ^{12 15}
(CODEX STAN 298R-2009)

Dispositions	Statut de la confirmation
Le Comité de coordination est convenu de remplacer le tartrate monopotassique (336(i)) par les tartrates (SIN 334 Acide tartrique, L(+)-; SIN 335(i) tartrate monosodique; SIN 335(ii) tartrate de sodium, L(+)-; SIN 336(i) tartrate monopotassique; SIN 336(ii) tartrate dipotassique; SIN 337 tartrate de potassium-sodium, L(+)-), avec le NM de 1000 mg/kg (en tant qu' acide tartrique).	Approuvé par le 45 ^{ème} CCFA

¹⁵ REP13/ASIA para. 19

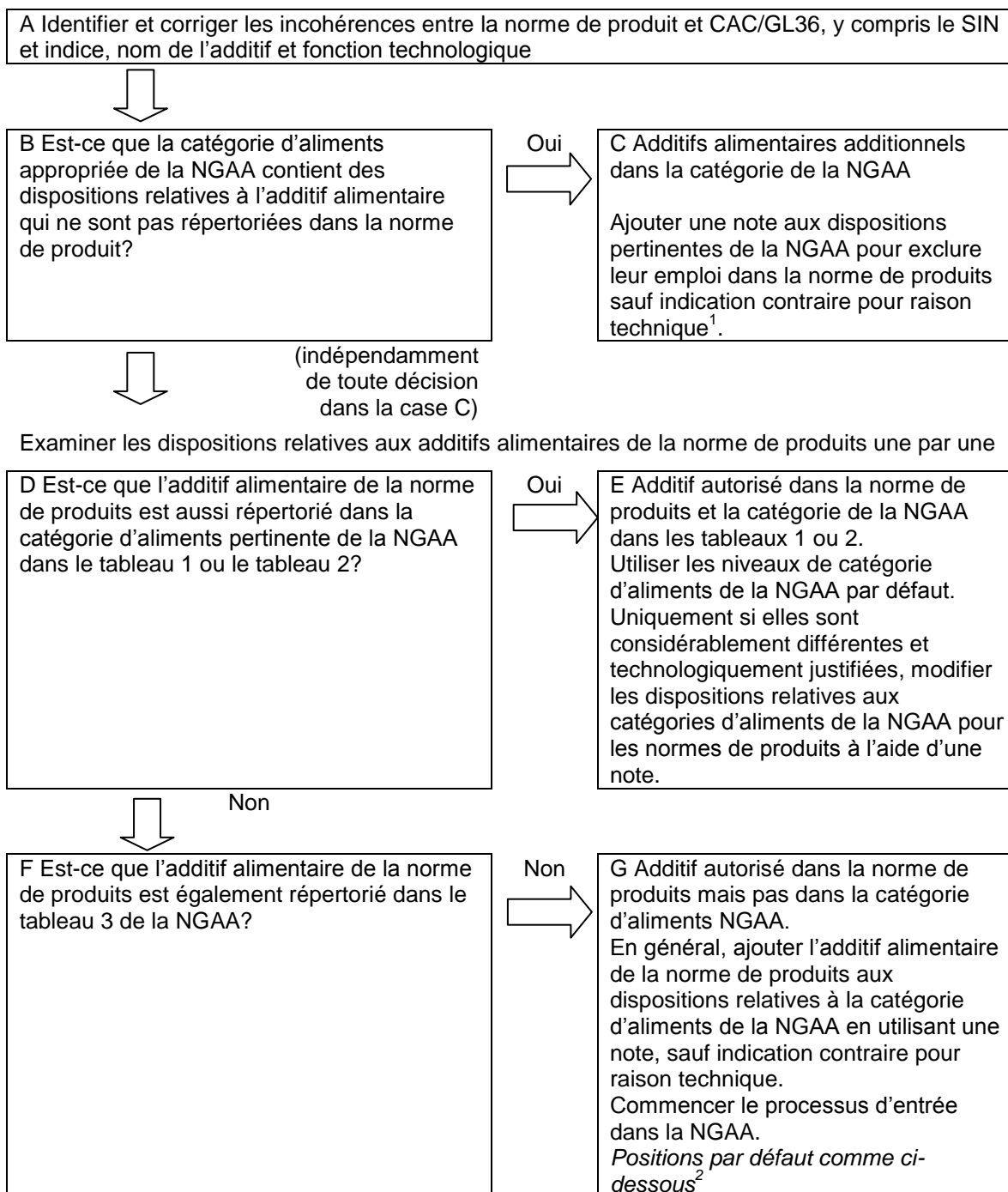
COMITE DU CODEX SUR LE SUCRE¹⁶**AVANT- PROJET DE NORME CODEX POUR LA CANNE A SUCRE DESHYDRATEE NON CENTRIFUGEE**

No. SIN.	Nom de l'auxiliaire technologique	Niveau maximal	Recommandation du groupe de travail
526	Hydroxyde de calcium	BPF	<p>Approuvé par le 45^{ème} CCFA</p> <p><u>Recommandation:</u></p> <p>Retirer le numéro SIN puisqu'il n'est pas nécessaire de répertorier le numéro SIN pour un auxiliaire technologique.</p> <p>Demander au CCS d'indiquer s'il est nécessaire d'avoir un quelconque additif alimentaire dans la fabrication du jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé, et présenter cette information à la prochaine session du CCFA, le cas échéant.</p> <p>Inclure une référence aux <i>Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques</i> (CAC/GL 75-2010) dans la section sur les auxiliaires technologiques.</p>

¹⁶ FA/45 CRD 19

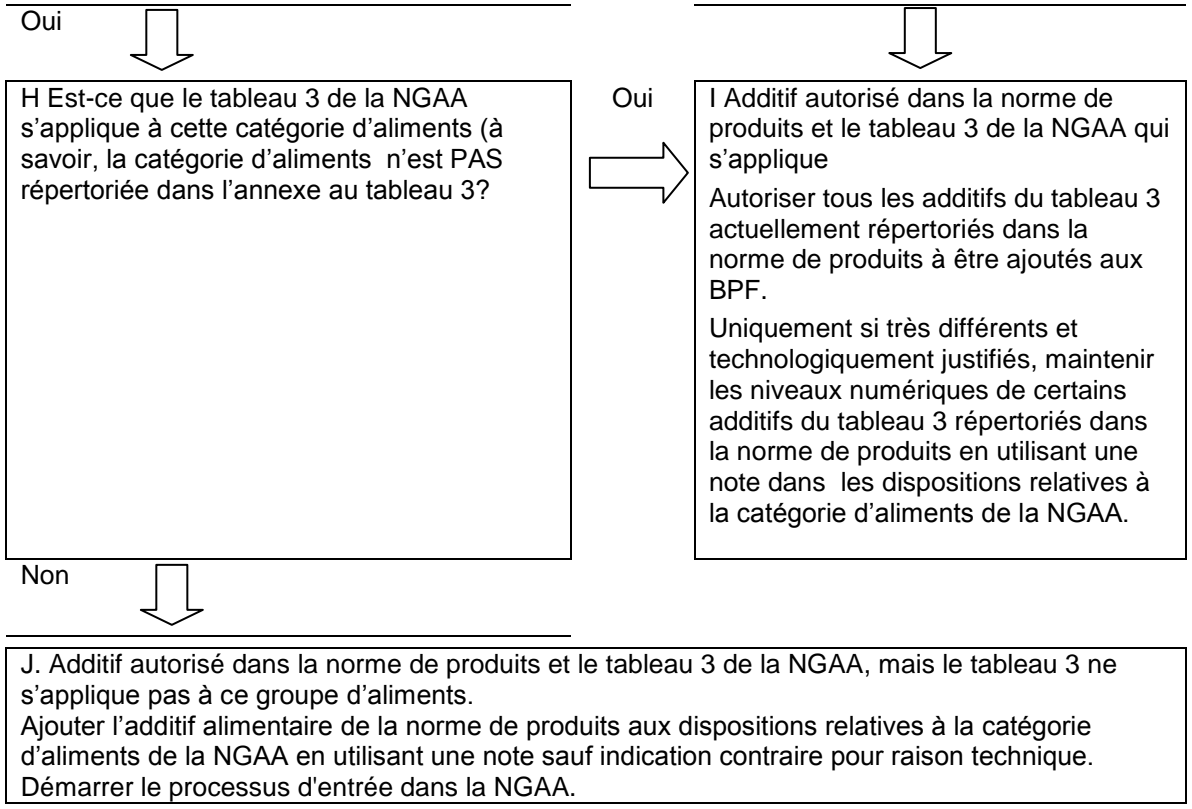
Annexe IV

**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**



¹ C1 – Le Comité de produits existe et approuve la nécessité technologique de l'additif dans la norme de produits; C2- Le Comité de produits n'est plus actif ou n'existe pas – le CCFA établit une nécessité technologique de l'additif dans la norme de produits à travers le groupe de travail/la session plénière.

² G1 – Additif dans le tableau 1 pour d'autres catégories d'aliments de la NGAA: Ajouter l'additif alimentaire de la norme de produits aux dispositions relatives à la catégorie d'aliments de la NGAA en utilisant une note. Démarrer le processus d'entrée dans la NGAA; G2 – l'additif est répertorié (c'est-à-dire nom et numéro SIN) dans la NGAA, mais n'a pas de dispositions adoptées dans la NGAA (Étape 8): Ajouter à la NGAA mais uniquement pour les produits pertinents dans la norme de produits; G3 l'additif n'est pas/n'est plus répertorié: Ne pas ajouter à la NGAA (c'est-à-dire retirer l'autorisation des produits de la norme de produits).



Annexe V

DESCRIPTIF DE PROJET

**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA REVISION DES DIRECTIVES POUR L'EVALUATION SIMPLE DE L'INGESTION D'ADDITIFS ALIMENTAIRES
(CAC/GL 3-1989)****1. Objectif et champ d'application des nouveaux travaux**

L'objectif des nouveaux travaux proposés est de réviser les *Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires* (CAC/GL 03-1989), afin de refléter les procédures actuelles utilisées pour évaluer les ingestions d'additifs alimentaires. Le document révisé est destiné à faciliter le travail des gouvernements, en particulier des pays en développement sur l'évaluation de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires. Ce document contribuera également à augmenter les données nationales soumises au JECFA et peut être utilisé en tant qu'outil d'évaluation par les gouvernements nationaux pour soutenir leurs travaux sur la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA).

2. Sa pertinence et actualité

Comme les Principes et les méthodes pour l'évaluation des risques des produits chimiques dans les aliments (EHC 240) ont été finalisés, CAC/GL 03-1989 devrait être révisé pour refléter les pratiques actuelles.

3. Principales questions à traiter

En résumé, le document révisé devrait couvrir les éléments suivants:

- L'évaluation de l'exposition alimentaire: l'ingestion journalière maximale théorique (IJMT) et l'ingestion journalière estimée (EDI);
- Les données disponibles: concentration des additifs alimentaires dans les aliments, régulation de l'emploi des additifs alimentaires, données de consommation alimentaire et poids corporel;
- Une approche simple pour l'évaluation de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires: les critères pour l'établissement des priorités de l'évaluation de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires et une méthode proposée pour une évaluation simple de l'exposition alimentaire aux additifs;
- Des exemples de calcul.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

La proposition est conforme aux critères applicables aux sujets généraux:

(a) Diversification des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler.

Aucun.

(b) Objectif des travaux et établissement des priorités entre les diverses sections des travaux.

Le document contient deux sections qui devraient être révisées: les directives et les exemples de calcul de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires. Les travaux commenceront avec la révision de la directive suivie de la révision des exemples.

(c) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par le(s) organisme(s) internationaux pertinents.

La proposition repose principalement sur les « Principes et méthodes de la FAO/OMS pour l'évaluation des risques des produits chimiques dans l'alimentation - critères de santé environnementale (EHC) 240 » et les Principes d'analyse des risques.

(d) Susceptibilité du sujet de la proposition à la standardisation.

Aucune.

(e) Examen de l'ampleur du problème ou de l'enjeu à l'échelle mondiale.

Certaines approches pour l'évaluation de l'exposition alimentaire peuvent être très coûteuses et exiger beaucoup de temps et certains pays peuvent par conséquent avoir des difficultés à entreprendre ces études à un niveau national. Les *Directives révisées pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires* (CAC/GL 3-1989) fourniront une orientation simple permettant de faciliter la génération de données qui pourraient être soumises en réponse aux appels du JECFA pour des données d'ingestion d'additifs alimentaires.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition de nouveaux travaux est pertinente quant à l'objectif 2 du plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius - Promouvoir l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques eu égard à l'intégration des conseils scientifiques existants provenant de la FAO et de l'OMS.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Les documents suivants sont pertinents et seront pris en compte: Préambule à *la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (NGAA; CODEX STAN 192-1995); Manuel de procédure (20ème Ed.) Section IV: Analyse de risques; et les Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires » qui ont été révisés par le 44^{ème} CCFA et adoptés par la 35^{ème} CAC (REP12/FA, para 21 et Annexe II)

7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures de sorte que celui-ci puisse être planifié

Aucun.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux

Le calendrier proposé pour la réalisation des travaux sur la révision est de deux ans après l'approbation par la Commission. Si la nouvelle activité est approuvée en 2013, le document révisé devrait être transmis pour adoption par la Commission en 2016.

Annexe VI**NORME GÉNÉRALE 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)¹****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	Année
04.2.1.1	Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	TT, UU	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	BPF	TT, UU	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	BPF		5/8	
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		8	
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000 mg/kg	E	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	BPF	160	5/8	

ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN 472a Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras Cat. Fonct.: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ

SIN 1422 Adipate de diamidon acétylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	5/8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	

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

ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ

SIN 1414 Phosphate de diamidon acétylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE

SIN 1401 Amidon traité à l'acide Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	5/8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	C	8	

AGAR-AGAR

SIN 406 Agar-agar Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

ACIDE ALGINIQUE

SIN 400 Acide alginique Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

ACIDE ALGINIQUE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
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	BPF		5/8	

AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN

SIN 1402 Amidon traité en milieu alcalin Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	5/8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	

SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM

SIN 523 Sulfate d'aluminium-ammonium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
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	520 mg/kg	6, BB	5/8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	300 mg/kg	6, DD	5/8	
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	100 mg/kg	6, CC	5/8	
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	100 mg/kg	6, AA, CC	5/8	
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	40 mg/kg	6, CC, EE	5/8	
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	40 mg/kg	6, CC, FF	5/8	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	200 mg/kg	6, GG	8	2013r

SILICATE D'ALUMINIUM

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

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100 mg/kg	6, 174	5/8	

ALGINATE D'AMMONIUM

SIN 403 Alginate d'ammonium Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

CARBONATE D'AMMONIUM

SIN 503(i) Carbonate d'ammonium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F, EE	8	

CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM

SIN 503(ii) Carbonate acide d'ammonium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F, EE	8	

HYDROXYDE D'AMMONIUM

SIN 527 Hydroxyde d'ammonium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		5/8	

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	Année
04.2.1.1	Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500 mg/kg	TT	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	BPF		5/8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	200 mg/kg		5/8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	NN	5/8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		8	
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		5/8	
13.1.2	Préparations de suite	50 mg/kg	72, WW	8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	500 mg/kg	K	8	
14.1.2.2	Jus de légumes	BPF		5/8	
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	BPF		5/8	
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF		5/8	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	BPF		5/8	
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	BPF	160	5/8	

AMIDON BLANCHI

SIN 1403 Amidon blanchi Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	5/8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	C	8	

ACÉTATE DE CALCIUM

SIN 263 Acétate de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	PP	8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F	8	

ALGINATE DE CALCIUM

SIN 404 Alginat de calcium Cat. Fonct.: Antimoussant, Agent de charge, Support, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

ALUMINOSILICATE DE CALCIUM

SIN 556 Aluminosilicate de calcium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	265 mg/kg	6, QQ	5/8	
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	570 mg/kg	6, QQ	5/8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100 mg/kg	6 & 174	5/8	

CARBONATE DE CALCIUM

SIN 170(i) Carbonate de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		5/8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

CARBONATE DE CALCIUM

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
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	BPF		5/8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		5/8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	NN	5/8	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	95	8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	8	
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		5/8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	YY, ZZ	8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF		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	BPF	160	5/8	

CHLORURE DE CALCIUM

SIN 509 Chlorure de calcium Cat. Fonct.: Affermissant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	

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	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		5/8	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	8	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F	8	

LACTATE DE CALCIUM

SIN 327 Lactate de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		5/8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		5/8	
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	10000 mg/kg	58	5/8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	83, F	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	BPF	160	5/8	

OXYDE DE CALCIUM

SIN 529 Oxyde de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		5/8	

SULFATE DE CALCIUM

SIN 516 Sulfate de calcium Cat. Fonct.: Affermissant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	5/8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		5/8	

FARINE DE GRAINES DE CAROUBE

SIN 410 Farine de graines de caroube Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

CARRAGHÉNANE

SIN 407 Carraghénane Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	

CARRAGHÉNANE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	

ACIDE CITRIQUE

SIN 330 Acide citrique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Séquestrant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	
04.2.1.1	Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	TT, VV	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	BPF	TT, VV, WW, XX	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	BPF		5/8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		5/8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	NN	5/8	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61, OO	8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61	5/8	
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		8	
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000 mg/kg	E	8	
14.1.2.2	Jus de légumes	BPF		5/8	
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	BPF		5/8	
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF		5/8	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	BPF		5/8	
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	BPF	160	5/8	

ESTERS CITRIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN 472c Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras Cat. Fonct.: Antioxygène, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	

DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ

SIN 1400 Dextrines, amidon torréfié Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	5/8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	C	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	BPF		5/8	

PHOSPHATE DE DIAMIDON

SIN 1412 Phosphate de diamidon Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	5/8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

ACIDE FUMARIQUE

SIN 297 Acide fumarique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
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	BPF		5/8	

ACIDE FUMARIQUE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	700 mg/kg		5/8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	NN	5/8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	5/8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	5/8	
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		5/8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	YY, ZZ	5/8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		5/8	
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	BPF	160	8	

GOMME GELLANE

SIN 418 Gomme gellane Cat. Fonct.: Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

GLUCONO-DELTA-LACTONE

SIN 575 Glucono-delta-lactone Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		5/8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F	5/8	

GOMME GUAR

SIN 412 Gomme guar Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	

GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)

SIN 414 Gomme arabique (Gomme d'acacia) Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	5/8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		5/8	

ACIDE CHLORHYDRIQUE

SIN 507 Acide chlorhydrique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F	8	

HYDROXYPROPYL-CELLULOSE

SIN 463 Hydroxypropyl-cellulose Cat. Fonct.: Agent de charge, Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ

SIN 1442 Phosphate de diamidon hydroxypropylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE

SIN 464 Hydroxypropyl-méthyl-cellulose Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

AMIDON HYDROXYPROPYLÉ

SIN 1440 Amidon hydroxypropylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

GOMME KARAYA

SIN 416 Gomme karaya Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	200 mg/kg	A, B	8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	

FARINE DE KONJAC

SIN 425 Farine de konjac Cat. Fonct.: Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	C	8	

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	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		5/8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		5/8	
04.2.1.1	Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	TT, VV	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	BPF	TT, VV	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloés 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	BPF		5/8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		5/8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	NN	5/8	
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		8	

ACIDE LACTIQUE, L-, D-, et DI-

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72, 83	8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	2000 mg/kg	83, E	8	

ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN 472b Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras Cat. Fonct.: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

LÉCITHINE

SIN 322(i) Lécithine Cat. Fonct.: Antioxygène, Émulsifiant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	

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	Année
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		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	5000 mg/kg	36	5/8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	8	
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		8	

CARBONATE DE MAGNÉSIUM

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	YY, ZZ	8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	PP	8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		5/8	
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	BPF	160	8	

CHLORURE DE MAGNÉSIUM

SIN 511 Chlorure de magnésium Cat. Fonct.: Agent de rétention de la couleur, Affermissant, Conservateur

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	

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	Année
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	8	
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	YY, ZZ	8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	PP	8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		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	BPF	160	8	

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	Année
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	8	

CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	YY, ZZ	8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	PP	8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		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	BPF	160	8	

ACIDE MALIQUE, DL-

SIN 296 Acide malique, DL- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		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	BPF	XX	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloés 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	BPF		5/8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	NN	5/8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	5/8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	5/8	
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		5/8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	YY, ZZ	5/8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F	8	
14.1.2.2	Jus de légumes	BPF		5/8	
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	BPF		5/8	
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF		5/8	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	BPF		5/8	
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	BPF	160	5/8	

MANNITOL

SIN 421 Mannitol Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	

MÉTHYL-CELLULOSE

SIN 461 Méthyl-cellulose Cat. Fonct.: Agent de charge, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE

SIN 465 Méthyl-éthyl-cellulose Cat. Fonct.: Émulsifiant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)

SIN 460(i) Cellulose microcristalline (gel cellulosique) Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

SIN 471 Mono- et diglycérides d'acides gras Cat. Fonct.: Antimoussant, Émulsifiant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

PHOSPHATE D'AMIDON

SIN 1410 Phosphate d'amidon Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	5/8	

PHOSPHATE D'AMIDON

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

AMIDON OXYDÉ

SIN 1404 Amidon oxydé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	C	8	

PECTINES

SIN 440 Pectines Cat. Fonct.: Émulsifiant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	

PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ

SIN 1413 Phosphate de diamidon phosphaté Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	5/8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

POLYDEXTROSES

SIN 1200 Polydextroses Cat. Fonct.: Agent de charge, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	C	8	

ACÉTATES DE POTASSIUM

SIN 261 Acétates de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F	8	

ALGINATE DE POTASSIUM

SIN 402 Alginate de potassium Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

CARBONATE DE POTASSIUM

SIN 501(i) Carbonate de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	5/8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	11000 mg/kg		5/8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	NN	8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	8	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	8	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
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	BPF	160	5/8	

CHLORURE DE POTASSIUM

SIN 508 Chlorure de potassium Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	

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	Année
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61	8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61	8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	8	
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	YY, ZZ	8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	PP	8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F	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	BPF	160	8	

CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM

SIN 501(ii) Carbonate acide de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	8	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	8	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF		8	

HYDROXYDE DE POTASSIUM

SIN 525 Hydroxyde de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	8	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F	8	

LACTATE DE POTASSIUM

SIN 326 Lactate de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	83, F	8	

CELLULOSE EN POUDRE

SIN 460(ii) Cellulose en poudre Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES

SIN 407a Algues eucema transformées Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	

SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC**AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM**

SIN 470(i) Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniac, calcium, potassium et sodium Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	

SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM

SIN 470(ii) Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	

ACÉTATE DE SODIUM

SIN 262(i) Acétate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
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	BPF		5/8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	6000 mg/kg		5/8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	NN	8	
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		8	
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F	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	BPF	160	5/8	

ALGINATE DE SODIUM

SIN 401 Alginate de sodium Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM

SIN 541(i) Phosphate de sodium-aluminium, acide Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Agent levant, 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	Année
01.6.4	Fromage fondu	1600 mg/kg	6, HH	8	
06.2.1	Farines	1600 mg/kg	6, JJ	8	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	1000 mg/kg	6	8	
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	100 mg/kg	6, CC	8	
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	100 mg/kg	6, AA, CC	8	
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	40 mg/kg	6, CC, EE	8	
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	40 mg/kg	6, CC, FF	8	

ALUMINOSILICATE DE SODIUM

SIN 554 Aluminosilicate de sodium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

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)	60 mg/kg	6, KK	5/8	
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	570 mg/kg	6, RR	5/8	
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	265 mg/kg	6, QQ	5/8	
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	570 mg/kg	6, QQ	5/8	
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	1140 mg/kg	6	8	2013r
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100 mg/kg	6, 174	5/8	
12.1.1	Sel	1000 mg/kg	6, LL	5/8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	1000 mg/kg	6, MM	5/8	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	570 mg/kg	6	5/8	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	570 mg/kg	6	5/8	

CARBONATE DE SODIUM

SIN 500(i) Carbonate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		5/8	

CARBONATE DE SODIUM

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	10000 mg/kg		5/8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	NN	8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		5/8	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	8	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	G, L	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	BPF	160	8	

CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)

SIN 466 Carboxyméthyl-cellulose sodique Cat. Fonct.: Agent de charge, Émulsifiant, Affermissant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant (Gomme cellulosique)

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

CITRATE BIACIDE DE SODIUM

SIN 331(i) Citrate biacide de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Séquestrant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61	8	

CITRATE BIACIDE DE SODIUM

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61	8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	8	
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	YY, ZZ	8	
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		8	
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	PP	8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000 mg/kg	E	5/8	
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	BPF	160	8	

MALATE DE SODIUM, DL-

SIN 350(ii) Malate de sodium, DL- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Humectant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
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	BPF		5/8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		5/8	
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	BPF	160	5/8	

FUMARATES DE SODIUM

SIN 365 Fumarates de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
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	BPF		5/8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	5/8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	5/8	
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		5/8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	YY, ZZ	5/8	

FUMARATES DE SODIUM

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		5/8	
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	BPF	160	5/8	

GLUCONATE DE SODIUM

SIN 576 Gluconate de sodium Cat. Fonct.: Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
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	BPF		5/8	

CARBONATE ACIDE DE SODIUM

SIN 500(ii) Carbonate acide de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		5/8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		5/8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	NN	5/8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	8	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	8	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	J	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	BPF	160	8	

HYDROXYDE DE SODIUM

SIN 524 Hydroxyde de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		5/8	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	8	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F	8	

LACTATE DE SODIUM

SIN 325 Lactate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de charge, Humectant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		5/8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	NN	5/8	
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		8	
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		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	BPF	160	5/8	

SESQUICARBONATE DE SODIUM

SIN 500(iii) Sesquicarbonate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	8	

AMIDON ACÉTYLÉ

SIN 1420 Amidon acétylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	5/8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE

SIN 1450 Octényle succinate d'amidon sodique Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	

OCTÉNYLE SUCCINATE D'AMIDON SODIQUE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	5/8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	

AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES

SIN 1405 Amidons traités aux enzymes Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	5/8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		5/8	

GOMME TARA

SIN 417 Gomme tara Cat. Fonct.: Gélifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	C	8	

GOMME TRAGACANTHE

SIN 413 Gomme tragacathe Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	C	8	

CITRATE TRICALCIQUE

SIN 333(iii) Citrate tricalcique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		8	

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	Année
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		8	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61	8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61	8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	8	
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	YY, ZZ	8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	PP	8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	F	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	BPF	160	8	

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	Année
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	SS	8	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61	8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61	8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	8	

CITRATE TRISODIQUE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	YY, ZZ	8	
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		8	
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	PP	8	
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		8	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	8	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000 mg/kg	E	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	BPF	160	8	

GOMME XANTHANE

SIN 415 Gomme xanthane Cat. Fonct.: Émulsifiant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	A, B	8	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	A	8	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	C	8	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		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	BPF		5/8	

Notes

- Note 6 En tant qu'aluminium.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 36 Concentration résiduel.
- Note 41 Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
- Note 55 Seul ou en combinaison, dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produit.
- Note 58 En tant que calcium.
- Note 61 Utilisation dans le poisson haché uniquement.
- Note 71 Sels de calcium, de potassium et de sodium uniquement.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 83 L(+)- forme uniquement.
- Note 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.
- Note 160 Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
- Note 174 Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).
- Note A Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant uniquement.
- Note B Emploi restreint à la reconstitution et recombinaison uniquement.

- Note C A l'exception des produits relevant de la norme pour la crème et les crèmes préparées (crème reconstituée, crème recombinaison, crème liquide préemballée) (CODEX STAN 288-1976).
- Note D A l'exception des produits relevant de la norme pour les aliments à base de céréales transformés pour les nourrissons et les jeunes enfants (CODEX STAN 74-1981).
- Note E BPF dans les aliments relevant de la norme pour les aliments à base de céréales transformés pour les nourrissons et les jeunes enfants (CODEX STAN 074-1981).
- Note F A l'exclusion des produits relevant de la norme pour les aliments pour bébés en conserve (CODEX STAN 73-1981).
- Note G Dans la limite pour le sodium répertorié dans la norme pour les aliments pour bébé en conserve (CODEX STAN 073-1981).
- Note H Utilisation en tant que régulateur d'acidité et agent levant.
- Note J Dans la limite pour le sodium répertorié dans la norme pour les aliments pour bébés en conserve (CODEX STAN 73-1981).
- Note K Utilisation en tant qu'antioxydant.
- Note L Utilisation en tant qu'agent levant dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) et en tant que régulateur d'acidité dans les produits relevant de la norme pour les aliments pour bébés en conserve) (CODEX STAN 73-1981).
- Note AA Utilisation dans la pâte de biscuit.
- Note BB Utilisation dans les légumes marinés, à l'exception d'un emploi dans la perilla en saumure à 780 mg/kg.
- Note CC Seul ou en combinaison: sulfate d'aluminium ammonium (SIN 523) et phosphates de sodium d'aluminium (acides et basiques; (SIN 541(i),(ii)).
- Note DD Utilisation dans le kuzukiri et harusame uniquement.
- Note EE Utilisation en tant qu'agent levant.
- Note FF Utilisation en tant qu'agent levant dans les mélanges pour les pains et petits pains au lait cuits à la vapeur.
- Note GG Utilisation dans les mollusques bouillis et le tsukudani uniquement.
- Note HH Utilisation dans le fromage américain transformé uniquement.
- Note JJ Utilisation dans la farine auto-levante et farine de maïs auto-levante uniquement.
- Note KK Utilisation de mélange sec de chocolat chaud uniquement.
- Note LL Utilisation dans le sel appliqué aux fromages salés secs durant la transformation uniquement.
- Note MM Utilisation à 1,700 mg/kg dans les assaisonnements appliqués aux aliments dans la catégorie d'aliments 15.1.
- Note NN Utilisation dans les vermicelles, pâtes alimentaires sans gluten et les pâtes destinées à un régime hypoprotidique uniquement.
- Note OO Utilisation dans les crevettes et langoustines uniquement.
- Note PP A l'exception de l'emploi dans le sirop d'érable.
- Note QQ Unique ou en combinaison: silicate de sodium aluminium (SIN 554) et silicate de calcium aluminium (SIN 556).
- Note RR Utilisation dans les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé uniquement.
- Note SS Utilisation dans le babeurre traité à la chaleur uniquement.
- Note TT Utilisation dans les champignons comestibles et produits à base de fongiques.
- Note UU 20,000 mg/kg dans les champignons marinés.
- Note VV Acide citrique (SIN 220) et acide lactique (SIN 270) 5,000 mg/kg unique ou en combinaison dans les champignons stérilisés.
- Note WW Utilisation en tant qu'antioxydant.
- Note XX Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées en tant que sequestrant.
- Note YY Ne pas utiliser dans le hareng salé atlantique et le sprat
- Note ZZ A l'exclusion des produits relevant de la norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidae (CODEX STAN 167-1989), de la norme pour les ailerons de requins séchés (CODEX STAN 189-1993), de la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), et de la norme pour les anchois cuits, secs et salés (CODEX STAN 236-2003).

Annexe VII**REVOCACTION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS****(pour approbation)*****Norme Codex pour les laits en poudre et la crème en poudre (CODEX STAN 207-1999)***

- Disposition relative au silicate d'aluminium (SIN 559).

Norme Codex pour la caséine alimentaire et produits dérivés (CODEX STAN 290-1995)

- Disposition relative au silicate d'aluminium (SIN 559).

Norme Codex pour le mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006)

- Disposition relative au silicate d'aluminium (SIN 559).

Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978)

- Dispositions relatives: à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554), au silicate d'aluminium de potassium (SIN 555), au silicate d'aluminium de calcium (SIN 556) et au silicate d'aluminium (SIN 559).

Norme de groupe pour les fromages non affinés y compris le fromage frais (CODEX STAN 221-2001)

- Dispositions relatives: au phosphate d'aluminium de sodium (SIN 541), à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554), au silicate d'aluminium de calcium (SIN 556) et au silicate d'aluminium (SIN 559).

Normes pour les fromages individuels (CODEX STAN 262 jusqu'à 272)

- Dispositions relatives: à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554), au silicate d'aluminium de calcium (SIN 556) et au silicate d'aluminium (SIN 559) (tel qu'approprié).

Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981)

- Dispositions relatives: à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et au silicate d'aluminium (SIN 559).

Annexe VIII**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****INTERRUPTION DES TRAVAUX SUR LE PROJET ET L'AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS
RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES****(pour information)****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
02.1.2	Huiles et graisses végétales	5000 mg/kg		7
04.2.1	Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF		7

ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ

SIN 1422 Adipate de diamidon acétylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ

SIN 1414 Phosphate de diamidon acétylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7
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	10000 mg/kg		7

AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE

SIN 1401 Amidon traité à l'acide Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN

SIN 1402 Amidon traité en milieu alcalin Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7

AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM

SIN 523 Sulfate d'aluminium-ammonium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	100 mg/kg	6	3
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	100mg/kg	6 & 29	3
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	100 mg/kg	6 & 29	3
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	6	3
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100mg/kg	6	3
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	500mg/kg	6	3

SILICATE D'ALUMINIUM

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

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	10000 mg/kg	6 & 174	3
01.6.1	Fromage frais	10000 mg/kg	6	3
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174	3
01.6.4	Fromage fondu	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3

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
04.2.1	Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500mg/kg		7

AMIDON BLANCHI

SIN 1403 Amidon blanchi Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

ALUMINOSILICATE DE CALCIUM

SIN 556 Aluminosilicate de calcium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.1	Fromage frais	10000 mg/kg	6 & 174	3

ALUMINOSILICATE DE CALCIUM

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174	3
01.6.4	Fromage fondu	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	265 mg/kg	6 & 174	3
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	6 & 56	3
12.1.1	Sel	20000 mg/kg	6	3

CARBONATE DE CALCIUM

SIN 170(i) Carbonate de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF		7
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF		7
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	7

LACTATE DE CALCIUM

SIN 327 Lactate de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7

FARINE DE GRAINES DE CAROUBE

SIN 410 Farine de graines de caroube Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7
04.1.1.3	Fruits frais épluchés et/ou coupés	BPF		7
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	BPF		7

ACIDE CITRIQUE

SIN 330 Acide citrique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Séquestrant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.2.1	Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF		7

DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ

SIN 1400 Dextrines, amidon torréfié Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

PHOSPHATE DE DIAMIDON

SIN 1412 Phosphate de diamidon Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

ACIDE FUMARIQUE

SIN 297 Acide fumarique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		4
12.2.1	Fines herbes et épices	BPF	51	4

GOMME GELLANE

SIN 418 Gomme gellane Cat. Fonct.: Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7
04.1.1.3	Fruits frais épluchés et/ou coupés	BPF		7
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	BPF		7
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	BPF		7

GLUCONO-DELTA-LACTONE

SIN 575 Glucono-delta-lactone Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7

GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)

SIN 414 Gomme arabique (Gomme d'acacia) Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	5000 mg/kg		7
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées 5000mg/kg et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)			7

ACIDE CHLORHYDRIQUE

SIN 507 Acide chlorhydrique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	BPF		7

PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ

SIN 1442 Phosphate de diamidon hydroxypropylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

AMIDON HYDROXYPROPYLÉ

SIN 1440 Amidon hydroxypropylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

GOMME KARAYA

SIN 416 Gomme karaya Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7
04.1.1.3	Fruits frais épluchés et/ou coupés	BPF		7
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	BPF		7
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	BPF		7

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
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7
04.2.1	Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF		7
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	6000 mg/kg		7
12.2.1	Fines herbes et épices	BPF	51	7

LÉCITHINE

SIN 322(i) Lécithine Cat. Fonct.: Antioxygène, Émulsifiant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		7

CARBONATE DE MAGNÉSIUM

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

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		7
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		7
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF		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
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		7
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		7

CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM

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

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		7
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		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
02.1.2	Huiles et graisses végétales	100 mg/kg		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	100mg/kg		7
04.2.1	Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF		7
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		4
12.2.1	Fines herbes et épices	BPF	51	4

MANNITOL

SIN 421 Mannitol Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		4

PHOSPHATE D'AMIDON

SIN 1410 Phosphate d'amidon Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

AMIDON OXYDÉ

SIN 1404 Amidon oxydé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ

SIN 1413 Phosphate de diamidon phosphaté Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

ACÉTATES DE POTASSIUM

SIN 261 Acétates de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7

CARBONATE DE POTASSIUM

SIN 501(i) Carbonate de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF		7

HYDROXYDE DE POTASSIUM

SIN 525 Hydroxyde de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF		7

LACTATE DE POTASSIUM

SIN 326 Lactate de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7

ACÉTATE DE SODIUM

SIN 262(i) Acétate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	5000 mg/kg		7
04.2.1	Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF		7

PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM

SIN 541(i) Phosphate de sodium-aluminium, acide Épaississant Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Agent levant,

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
01.6.1	Fromage frais	670 mg/kg	6	3
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	2000mg/kg	6	6
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	2000 mg/kg	6	6
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	15300 mg/kg	29	6
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	360 mg/kg	6	3
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	190mg/kg	6 & 41	6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	600 mg/kg	6	3
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2000 mg/kg	6 & 127	6

ALUMINOSILICATE DE SODIUM

SIN 554 Aluminosilicate de sodium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4.4	Produits similaires à la crème	20000 mg/kg	6	3
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174	3
01.6.4	Fromage fondu	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	20000 mg/kg		6 3
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	570mg/kg	6 & 174	3
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	20000 mg/kg	6	3
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson de volaille)	20000 mg/kg		6 3
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000mg/kg	6 & 174	3
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	6	3
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	10000 mg/kg	6 & 174	3
12.1.2	Succédanés de sel	10000 mg/kg		6
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	120mg/kg	6	3

CARBONATE DE SODIUM

SIN 500(i) Carbonate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7

MALATE DE SODIUM, DL-

SIN 350(ii) Malate de sodium, DL- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Humectant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		4

FUMARATES DE SODIUM**FUMARATES DE SODIUM**

SIN 365 Fumarates de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		4
12.2.1	Fines herbes et épices	BPF	51	4

CARBONATE ACIDE DE SODIUM

SIN 500(ii) Carbonate acide de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7

HYDROXYDE DE SODIUM

SIN 524 Hydroxyde de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7
06.2.2	Amidons	BPF		7
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF		7

LACTATE DE SODIUM

SIN 325 Lactate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de charge, Humectant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
04.2.1	Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF		7
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF		7

SESQUICARBONATE DE SODIUM

SIN 500(iii) Sesquicarbonate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7

AMIDON ACÉTYLÉ

SIN 1420 Amidon acétylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE

SIN 1450 Octényle succinate d'amidon sodique Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES

SIN 1405 Amidons traités aux enzymes Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

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)	BPF		4
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		7

GOMME TRAGACANTHE

SIN 413 Gomme tragacathe Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	13000 mg/kg		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	13000 mg/kg		7
04.1.1.3	Fruits frais épluchés et/ou coupés	BPF		7
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	BPF		7
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	BPF		7

CITRATE TRICALCIQUE

SIN 333(iii) Citrate tricalcique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF		7

Notes

Note 6 En tant qu'aluminium.

Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Note 29 Base de calcul non spécifiée.

Note 41 Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.

Note 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.

Note 56 Sous réserve qu'on ne détecte pas la présence d'amidon.

Note 127 Comme servi au consommateur.

Note 174 Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).

Note 177 Utilisation dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

Note C A l'exception des produits relevant de la norme pour la crème et les crèmes préparées (crème reconstituée, crème recombinaison, crème liquide préemballée) (CODEX STAN 288-1976)

Annexe IX**AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS DU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION DES
ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure)

Section 3 et 4 -Système international de numérotation des additifs alimentairesPartie 1 - amendement aux noms des additifs alimentaires, catégories fonctionnelles et fonctions technologiques (les modifications sont indiquées en **caractères gras** : les retraits sont biffés)

N°.de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
453	Orthophosphate ferrique (III)	Colorant	<i>colorant</i>
		Support	<i>support</i>
454	Pyrophosphate ferrique (III)	Support	<i>support</i>
455	Mannoprotéines de levures	Stabilisant	<i>stabilisant</i>
905e	Huile minérale, viscosité moyenne et basse, catégorie I	Agent d'enrobage	<i>agent d'enrobage</i>
	Huile minérale, viscosité moyenne		<i>agent d'étanchéité</i>
969	Advantame	Édulcorant	<i>édulcorant</i>
		Exaltateur d'arôme	<i>exaltateur d'arôme</i>

Partie 2 - Fonctions technologiques additionnelles et retraits (les modifications sont indiquées en **caractères gras**: les retraits sont biffés).

N°.de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité	<i>régulateur de l'acidité</i>
		Antioxydant	<i>antioxydant</i>
		Agent de charge	<i>agent de charge</i>
		Émulsifiant	<i>émulsifiant</i>
		Humectant	<i>humectant</i>
		Épaississant	<i>épaississant</i>
326	Lactate de potassium	Régulateur de l'acidité	<i>régulateur de l'acidité</i>
		Antioxydant	<i>antioxydant</i>
		Émulsifiant	<i>émulsifiant</i>
		Humectant	<i>humectant</i>
327	Lactate de calcium	Régulateur de l'acidité	<i>régulateur de l'acidité</i>
		Agent de traitement des farines	<i>agent de traitement des farines</i>
		Agent raffermissant.	<i>agent raffermissant.</i>
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité	<i>régulateur de l'acidité</i>
		Antioxydant	<i>antioxydant</i>
		Agent de rétention de colorant	<i>agent de rétention de colorant</i>
		Séquestrant	<i>séquestrant</i>
415	Gomme xanthane	Émulsifiant	<i>émulsifiant</i>
		Agent moussant	<i>agent moussant</i>
		Stabilisant	<i>stabilisant</i>
		Épaississant	<i>agent affermissant</i> <i>épaississant</i>

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
420(i)	Sorbitol	Agent de charge _	<i>agent de charge _</i>
		Humectant	<i>humectant</i>
		Séquestrant	<i>séquestrant</i>
		Stabilisant	<i>stabilisant</i>
		Édulcorant	<i>édulcorant</i>
		<u>Épaississant</u>	<u>agent de texture</u>
420(ii)	Sirop de sorbitol	Agent de charge _	<i>agent de charge</i>
		Humectant	<i>humectant</i>
		Séquestrant	<i>séquestrant</i>
		Stabilisant	<i>stabilisant</i>
		Édulcorant	<i>édulcorant</i>
		<u>Épaississant</u>	<u>agent de texture</u>
421	Mannitol	Agent antiagglomérant _	<i>agent antiagglomérant</i>
		Agent de charge	<i>agent de charge</i>
		Humectant	<i>humectant</i>
		Stabilisant	<i>stabilisant</i>
		Édulcorant	<i>édulcorant</i>
		<u>Épaississant</u>	<u>agent de texture</u>
432	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane	Émulsifiant	<i>agent de dispersion</i> <i>émulsifiant</i>
		<u>Stabilisant</u>	<u>stabilisateur d'émulsion</u>
433	Polyoxyéthylène (20), monooléate de sorbitane	Émulsifiant	<i>agent de dispersion</i> <i>émulsifiant</i>
		<u>Stabilisant</u>	<u>stabilisateur d'émulsion</u>
435	Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane	Émulsifiant	<i>agent de dispersion</i> <i>émulsifiant</i>
		<u>Stabilisant</u>	<u>stabilisateur d'émulsion</u>
436	Polyoxyéthylène (20), tristéarate de de sorbitane	Émulsifiant	<i>agent de dispersion</i> <i>émulsifiant</i>
		<u>Stabilisant</u>	<u>stabilisateur d'émulsion</u>
508	Chlorure de potassium	Exaltateur d'arôme	<i>exaltateur d'arôme</i>
		Géifiant-	<i>gélifiant-</i>
		stabilisant	<i>stabilisant</i>
		épaississant	<i>épaississant</i>
516	Sulfate de calcium	<u>Régulateur de l'acidité</u>	<u>régulateur de l'acidité</u>
		Agent raffermissant.	<i>agent raffermissant.</i>
		Agent de traitement des farines	<i>agent de traitement des farines</i>
		Séquestrant	<i>séquestrant</i>
		Stabilisant	<i>stabilisant</i>
555	Aluminosilicate de potassium	Agent antiagglomérant	<i>agent antiagglomérant</i>
		<u>Support</u>	<u>support</u>

N°.de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	Agent antiagglomérant _	agent antiagglomérant _
		Agent de charge	agent de charge
		Agent d'enrobage	agent d'enrobage
		<u>Stabilisant</u>	<u>stabilisant</u>
		Édulcorant	édulcorant
		<u>Épaississant</u>	<u>agent de texture</u>
965i	Maltitol	Agent de charge	agent de charge
		Émulsifiant	émulsifiant
		Humectant	humectant
		Stabilisant	stabilisant
		Édulcorant	édulcorant
		<u>Épaississant</u>	<u>épaississant</u> <u>agent de texture</u>
965ii	Sirop de maltitol	Agent de charge	agent de charge
		Émulsifiant	émulsifiant
		Humectant	humectant
		Stabilisant	stabilisant
		Édulcorant	édulcorant
		<u>Épaississant</u>	<u>épaississant</u> <u>agent de texture</u>
1400	Dextrines, amidon torréfié	<u>Support</u>	<u>support</u>
		Émulsifiant	émulsifiant
		Stabilisant	stabilisant

Annexe X

AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure)

Partie 1 – pour adoption**NORMES DESIGNÉES COMME COMPLÈTES (Monographies 13 FAO JECFA, Rome, 2012):¹****ADDITIFS ALIMENTAIRES (8)²**

Éthyl-cellulose (R) (SIN 462)

Diphosphate déhydrogéné de magnésium (N) (SIN 450(ix))

Huile minérale, (viscosité moyenne et faible), catégorie I (N) (SIN 905e)

Amidons modifiés (R) (SIN 1400-1405, 1410-1414, 1420-1422, 1440, 1442, 1450, 1451)

3-Phytase issu d'*Aspergillus niger* exprimée en *Aspergillus niger* (N)Protéase à sérine (chymotrypsine) issue de *Nocardioopsis prasina* exprimée en *Bacillus licheniformis* (N)Protéase à sérine (trypsin) issue de *Fusarium oxysporum* exprimée en *Fusarium venenatum* (N)

Bioxyde de titane (R) (SIN 171)

AROMATISANTS (93)

N° JECFA	Aromatisant
2043	2-aminoacétophénone
2077	(2E,6E/Z,8E)-N-(2-méthylpropyl)-2,6,8-décatriénamide
2078	(2S,5R)-N-[4-(2-amino-2-oxoéthyle)phényl]-5- méthyl-2-(propane-2-yl)cyclohexanecarboxamide
2079	(1R,2S,5R)-N-(4-méthoxyphényl)-5-méthyl-2-(1- méthyléthyl)cyclohexanecarboxamide
2080	N-cyclopropyle-5-méthyle-2-isopropylcyclohexanecarboxamide
2081	N-(2-méthylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorobenzamide
2082	3[(4-amino-2,2-dioxido-1H-2,1,3-benzothiadiazin-5-yl)oxy]-2,2-diméthyl-N-propylpropanamide
2133	3,6-diméthyl-2,3,3a,4,5,7ahexahydrobenzofurane
2134	Ether éthylique linalyle
2135	Linalool oxyde pyranoïde
2138	Ether méthylique hexyl
2139	Ether méthylique myrcényle
2142	Ether digéranyle
2136	Ether isoamyle phénéthyle
2140	5-Isopropyle-2,6-diéthyle-2- méthyltétrahydro-2H-pyran
2141	Ether butil β-naphthyle
2103	(E)-éthyle 3-(2-furyl)acrylate
2104	Di-2-furylméthane
2105	2-méthylbenzofurane

¹ Disponible en tant que document PDF sur le site web de la the FAO JECFA à:
http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/JECFA_Monograph_13.pdf

² (N) nouvelles normes; (R) normes révisées

N° JECFA	Aromatisant
2163	Acétate <i>trans</i> -2-nonényle
2164	Sorbate de propyle N
2165	<i>cis</i> -2-Octénol
2166	<i>trans</i> -2-Tridécenol
2167	Ethyl 2-héxénoate (mélange d'isomères)
2120	L-ornithine (en tant que monochlorohydrate)
2121	L-alanyl-L-glutamine
2122	L-méthionylglycine
2123	Glutamyl-valyl-glycine
2118	L-isoleucine
2119	L-thréonine
2143	Ethyl α -éthyl- β -méthyl- β -phénylglycidate
2144	Méthyl β -phénylglycidate
2145	d-8- <i>p</i> -menthène-1,2-époxyde
2146	l-8- <i>p</i> -Menthène-1,2-époxyde
2099	Alcool 5-méthylfurfuryl
2100	Furfural propylèneglycol acétal
2101	Furfuryl formate
2102	Furfuryl décanoate
2177	<i>cis</i> -3-Nonèn-1-ol
2178	<i>trans</i> -3-Nonèn-1-ol
2179	<i>cis,cis</i> -3,6-Nonadienyl acétate
2180	<i>trans</i> -3-héxényl acétate
2181	<i>cis</i> -3-héxénoïque acide
2182	<i>cis</i> -3-nonényl acétate
2183	<i>cis</i> -6-nonényl acétate
2184	(<i>Z</i>)-5-octényl acétate
2185	(<i>E</i>)-4-undécénal
2161	3-(1-((3,5-diméthylisoxazol-4-yl)méthyl)-1Hpyrazol-4-yl)-1-(3-hydroxybenzyl)-imidazolidine-2,4-dione
2162	3-(1-((3,5-diméthylisoxazol-4-yl)méthyl)-1Hpyrazol-4-yl)-1-(3-hydroxybenzyl)-5,5-diméthylimidazolidine-2,4-dione
2170	3',7-dihydroxy-4-méthoxyflavanne
2171	Trilobatine
2172	(\pm)-Eriodictyol
2125	Isopropénylpyrazine
2126	5-éthyl-2,3-diméthylpyrazine
2127	2-méthyl-5-vinylpyrazine
2128	Un mélange de 2,5-diméthyl-6,7-dihydro-5Hcyclopentapyrazine et 2,7-diméthyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazine
2065	2-éthoxy-3-isopropylpyrazine
2130	3,5- et 3,6-diméthyl-2-isobutylpyrazine

N° JECFA	Aromatisant
2131	2-éthoxy-3-éthylpyrazine 2
2132	-éthyl-3-méthylthiopyrazine
2155	2-acétyl-4-isopropylpyridine
2157	6-méthoxyquinoline
2173	3-méthylhexanal
2174	6-méthylheptanal
2175	6-méthyl-octanal
2176	3,7-diméthyl-octanal
2086	1-(méthylthio)-3-octanone
2089	4-méthyl-2-propyl-1,3-oxathiane
2083	3-pentanethiol
2084	4-mercapto-3-méthyl-2-butanol
2085	Ethyl 2-mercapto-2-méthylpropionate
2087	1,1-Propanédithiol
2088	1-méthyl-dithio-2-propanone
2106	2-pentylthiophène
2107	2-acétyl-5-méthylthiophène
2108	2-pentylthiazole
2109	4,5-diméthyl-2-isobutylthiazole
2110	3,4-diméthylthiophène
2111	2-thiénylméthanol
2112	1-(2-thiényl)éthanéthiol
2113	5-éthyl-2-méthylthiazole
2114	2-éthyl-2,5-dihydro-4-méthylthiazole
2115	4-méthyl-3-thiazoline
2116	2-éthyl-4,6-diméthyl-dihydro-1,3,5-dithiazine
2117	4-amino-5,6-diméthylthieno[2,3-d]pyrimidin-2(1H)-one hydrochloride
2090	5-méthylfurfuryl mercaptan
2091	2-méthyl-3-furyl méthylthiométhyl disulfide
2092	2-méthyl-3-furyl 2-méthyl-3-tetrahydrofuryl disulfide
2094	Méthyl 3-(furfurylthio)propionate
2095	3-[(2-méthyl-3-furyl)thio]butanal
2096	1-(2-furfurylthio)-propanone
2097	2-méthyl-4,5-dihydrofuran-3-thiol
2098	2-méthyl-tetrahydrofuran-3-thiol acétate

Partie 2 – pour révocation

NORMES RETIREES:

Huile minérale (viscosité moyenne et faible).

Annexe XI**LISTE PRIORITAIRE DES COMPOSES PROPOSES POUR EVALUATION PAR LE JECFA**

	Question(s) soumise(s)	Disponibilité des données (date, objet)	Proposé par
<i>Acacia polyacantha</i> var. <i>Campylacantha</i> , gomme kakamut, complexe de protéine d'arabino-galactane	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Soudan
Beta-glucanase et xylanase issus de <i>Disporotrichum dimorphosporum</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2013	Union européenne
Beta-glucanase, cellulase et xylanase issu de <i>Talaromyces emersonii</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2013	Union européenne
Carraghénane (SIN 407)*	Évaluation de la sécurité pour l'emploi dans les préparations pour nourrissons et révision des normes	Décembre 2013	Philippines
Acide citrique (SIN 330) *	Révision des normes (révision de la méthode d'essai de l'oxalate)	Immédiatement	Union européenne
Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras (CITREM) (SIN 472c) *	Évaluation de la sécurité pour l'emploi dans les préparations pour nourrissons et préparations destinées à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons et révision des normes	Décembre 2013	Union européenne
Armatissants (114) (39 nouvelles+ 75 de la liste prioritaire recommandée par le 43 ^{ème} CCFA)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2013	États-Unis d'Amérique
Gardénia jaune (Crocine)*	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2013	Chine
Gomme gellane (SIN 418)	Révision des normes (autoriser l'utilisation de l'éthanol dans le processus de fabrication comme alternative à l'alcool isopropyle)	Décembre 2013	Union européenne
Lipase issue de <i>Fusarium heterosporum</i> exprime dans <i>Hansenula polymorpha</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2013	Union européenne
Stéréate de magnésium SIN 470(iii)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Novembre 2013	Union européenne
Maltotetrahydrolase issue de <i>Pseudomonas saccharophila</i> exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2013	Union européenne

	Question(s) soumise(s)	Disponibilité des données (date, objet)	Proposé par
Extrait de fruit Monk/Lo han guo (LHG); <i>Siraitia grosvenorii</i> Swingle	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	États-Unis d'Amérique
Amidon modifié OSA (Succinate octénylique sodique d'amidon) (SIN 1450) *	Évaluation de la sécurité pour l'emploi dans les préparations pour nourrissons et préparations destinées à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons	Décembre 2013	États-Unis d'Amérique
Pectine (SIN 440) *	Évaluation de la sécurité pour l'emploi dans les préparations pour nourrissons et préparations destinées à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons	Décembre 2013	États-Unis d'Amérique et Iran
3-Phytase issue d' <i>Aspergillus niger</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i> *	Révision des normes	Immédiatement	CCFA 45 ^{ème} session
Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane (Polysorbate 60) (SIN 435)	Révision des normes (Modification de l'indice de saponification et indice d'hydroxyle)	Décembre 2013	Japon
Alcool polyvinylique (PVA)- polymère de polyéthylèneglyco (PEG) copolymère synthétique	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2013	Union européenne
Extraits de quillaia, type 2 (SIN 999(ii))*	Révision des normes (révision de la limite supérieure dans la perte sur la norme de séchage de 80% à 90%)	Immédiatement	Chili
Extraits de tagetes (SIN 161b(ii))*	Évaluation de la sécurité et révision des normes	Décembre 2013	Union européenne

*Haute priorité