



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP16/FA

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Trente-neuvième session*

Siège de la FAO, Rome, Italie,

27 juin – 1<sup>er</sup> juillet 2016

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

Xi'an, Chine

14 – 18 mars 2016

**NOTE:** Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2016/5-FA.



- Aux:** Points de contact du Codex  
Organisations internationales intéressées
- Du:** Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italie
- Objet:** **Distribution du rapport de la quarante-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (REP16/FA)**

Le rapport de la quarante-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa 39<sup>e</sup> session (Rome, Italie, 27 juin – 1<sup>er</sup> juillet 2016).

## QUESTIONS POUR ADOPTION PAR LA 39<sup>E</sup> SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

### Projet et avant-projet de normes et textes apparentés aux étapes 8 ou 5/8 de la procédure

1. **Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires** (par. 30(i) et Annexe III, partie A);
2. **Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (CODEX STAN 192-1995)** (par. 98(i) et Annexe VII, parties A-F);
3. **Avant-projet de révision de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait liquide et boissons lactées » et les modifications qui s'ensuivent** (par. 87 et Annexe XII);
4. **Avant-projet d'amendements du Système international de numérotation des additifs alimentaires** (par. 110 et Annexe XIII); et
5. **Avant-projet de révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981)** (par. 155 et Annexe XV).

### Autres questions pour adoption

6. **Sections révisées sur les additifs alimentaires dans les normes pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981), le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981), le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (CODEX STAN 141-1983) et les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981)** (par. 52(i),a) et Annexe V);
7. **Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA suite à l'alignement des quatre normes pour le chocolat et les produits à base de chocolat (par. 52(i) a); et les normes de produits identifiées par le Comité sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)** (par. 52(i),b et Annexe VII, partie G et H); et
8. **Amendement à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006)** (par. 153).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations sur les textes susmentionnés sont invités à les faire parvenir 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](mailto:codex@fao.org)) **avant le 31 mai 2016**.

## TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS .....	page IV
RAPPORT DE LA 48 <sup>e</sup> SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES .....	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX .....	page 21
	<b>Paragraphes</b>
Introduction .....	1
Ouverture de la session.....	2 - 4
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	5 - 6
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaries (Point 2 de l'ordre du jour) .....	7 - 11
Questions découlant de la FAO/OMS et de la 80 <sup>e</sup> réunion du Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) (Point 3a de l'ordre du jour) .....	12-27
Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la réunion du JECFA (Point 3b de l'ordre du jour) .....	80 <sup>e</sup> 28 -32
Confirmation et/ou révision des limites maximales des additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour) .....	33 - 36
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour) .....	37 - 52
Norme générale pour les additifs alimentaires (Point 5 de l'ordre du jour)	
Introduction .....	53 - 55
Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 01.2 jusqu'à 08.4, à l'exclusion des catégories d'aliments 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3 et 05.1.4 (du CCFA47) (Point 5a de l'ordre du jour).....	56 - 67
Emploi de la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 en général, et dans les produits relevant des normes de produits correspondantes en particulier (Point 5b de l'ordre du jour) .....	68 - 69
Avant-projet de disposition relative aux extraits de quillaia (SIN 999(i), 999 (ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (Point 5c de l'ordre du jour).....	70
Emplois et niveaux d'emploi de l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) (réponses à CL 2015/9-FA partie C, point 8) (Point 5d de l'ordre du jour).....	71 - 72
Propositions de nouvelles et/ou de la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires (réponses à CL 2015/12-FA) (Point 5e de l'ordre du jour).....	73-77
Avant-projet de révision de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » et ses sous-catégories (Point 5f de l'ordre du jour).....	78-87
Document de discussion sur l'emploi de certains additifs alimentaires dans la production du vin (Point 5g de l'ordre du jour).....	88-97
Conclusion générale pour le point 5 de l'ordre du jour.....	98 - 102
Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires	
Avant-projet de révision du <i>Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour) .....	103 - 110
Liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA	
Propositions d'additions et de modifications à la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (réponses à CL 2015/11-FA) (Point 7a de l'ordre du jour).....	111- 121
Information sur l'utilisation commerciale du: sulfate acide de potassium (SIN 515 (ii)), sorbate de sodium (SIN 201) et sulfite acide de calcium (SIN 227) dans les aliments (réponses à CL 2015/9-FA partie C, point 9) (Point 7b de l'ordre du jour).....	122 - 126
Document de discussion sur les additifs secondaires (Point 8 de l'ordre du jour).....	127 - 136

Avant-projet de révision de la section 4.1c et 5.1c de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels</i> (CODEX STAN 107-1981) (Point 9 de l'ordre du jour).....	137 - 155
Autres questions et travaux futurs (Point 10 de l'ordre du jour) .....	156
Date et lieu de la prochaine session (Point 11 de l'ordre du jour).....	157

### LISTE DES ANNEXES

<b>Annexe I:</b>	Liste des participants .....	23
<b>Annexe II:</b>	Action requise suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques découlant du 80 <sup>e</sup> JECFA.....	39
<b>Annexe III:</b>	Normes d'identité et de pureté: avant- projet de normes pour adoption à l'étape 5/8 (partie A) et pour révocation (partie B).....	40
<b>Annexe IV:</b>	Statut de la confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes de produits.....	41
<b>Annexe V:</b>	Amendements proposés pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme pour le beurre de cacao</i> (CODEX STAN 86-1981), la <i>Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat</i> (CODEX STAN 87-1981), la <i>Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat)</i> et le <i>tourteau de cacao</i> (CODEX STAN 141-1983), la <i>Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres</i> (CODEX STAN 105-1981) (pour adoption).....	42
<b>Annexe VI:</b>	Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits pertinentes (pour approbation).....	48
<b>Annexe VII:</b>	Norme générale pour les additifs alimentaires – Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption aux étapes 8 et 5/8) et autres dispositions (pour adoption) .....	49
<b>Annexe VIII:</b>	Norme générale pour les additifs alimentaires - Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour approbation) .....	79
<b>Annexe IX:</b>	Norme générale pour les additifs alimentaires – Nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 2) (pour information) .....	80
<b>Annexe X:</b>	Norme générale pour les additifs alimentaires – Interruption des travaux (pour information) .....	83
<b>Annexe XI:</b>	Dispositions pour examen par le groupe de travail électronique sur la NGAA.....	89
<b>Annexe XII:</b>	Avant-projet de révision de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » et de ses sous-catégories (pour adoption à l'étape 5/8).....	92
<b>Annexe XIII:</b>	Avant-projet d'amendements du <i>Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (pour adoption à l'étape 5/8).....	95
<b>Annexe XIV:</b>	Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (pour un suivi par la FAO et l'OMS).....	96
<b>Annexe XV:</b>	Avant-projet de révision de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels</i> (CODEX STAN 107-1981) (pour adoption à l'étape 5/8) .....	99

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

La quarante-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires a établi les conclusions suivantes:

### Questions pour adoption/approbation par la 39<sup>e</sup> 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:

- L'avant-projet de *Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires* (par. 30(i) et Annexe III, partie A);
- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (par. 98(i) et Annexe VII, parties A-F);
- L'avant-projet de révision de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » (rebaptisée « Lait liquide et produits à base de lait ») et ses sous-catégories et modifications qui s'en suivent (par. 87 et Annexe XII);
- L'avant-projet d'amendements du *Système international de numérotation des additifs alimentaires* (par. 110 et Annexe XIII); et
- L'avant-projet de révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* (CODEX STAN 107-1981) (par. 155 et Annexe XV).

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

- Les sections révisées sur les additifs alimentaires dans les normes *pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981), *le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981), *le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao* (CODEX STAN 141-1983) et *les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres* (CODEX STAN 105-1981) (par. 52(i),a) et Annexe V);
- Les dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA concernant l'alignement des quatre normes de produits pour le chocolat et les produits à base de chocolat et les normes de produits identifiées par le Comité sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) (par. 52(i),b) et Annexe VII, partie G et H); et
- Amendement à la *Norme pour les matières grasses laitières à tartiner* (CODEX STAN 253-2006) (par. 153).

#### **Révocation**

##### Le Comité a transmis pour révocation:

- Les normes pour le silicate d'aluminium (SIN 559), le silicate d'aluminium calcique (SIN 556) et les esters glycériques de gomme-résine (SIN 445(i)) (par. 30(ii), Annexe III, partie B);
- Des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (par. 32(i), (ii), 121(ii), 123(ii) et Annexe VIII); et
- Des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans des normes de produits (par. 32(ii), 121(ii), 126(i) et Annexe VI).

### Autres questions d'intérêt pour la Commission et pour la FAO et l'OMS

##### Le Comité est convenu de:

- Préparer un document de discussion sur la gestion des travaux du CCFA (par. 10, 121(vi));
- Demander des informations sur les niveaux d'emploi pour l'acide adipique (SIN 355) dans diverses catégories d'aliments à fournir au Secrétariat du JECFA aux fins d'évaluation de l'exposition (par. 59, 102);
- Interrompre les travaux sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (par. 98 et Annexe X);
- Préparer un document de discussion identifiant les préoccupations liées à l'emploi des additifs alimentaires nitrates (SIN 251, 252) et nitrites (SIN 249, 250) pour examen par le CCFA49 (par. 61-62);

- Inclure les nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA à l'étape 2 pour examen à une session future (par. 98 et Annexe IX);
- Poursuivre la pratique actuelle consistant à tenir compte de l'emploi des additifs secondaires à l'aide de notes dans l'actuel Système de classification des aliments de la NGAA (par. 136);
- Transmettre la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation pour confirmation par la CAC39 et suivi par le FAO et l'OMS (par. 121(i) et Annexe XIV).

### **Questions soumises aux comités du Codex**

#### **Le Comité:**

#### **Tous les comités de produits**

- Est convenu de développer des directives pour que les comités de produits entreprennent les travaux sur l'alignement (par. 52 (ii));

#### **Plusieurs comités de produits**

- A demandé une orientation sur l'emploi des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments pertinentes: CCFO et CCPFV (par. 65);
- A recommandé la révocation d'un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits dont ils ont la responsabilité: CCASIA, CCFFP et CCPFV (par. 121(iii), 126(ii, iii));
- A recommandé de réviser le texte relatif aux aromatisants dans plusieurs normes: CCFFP, CCFO, CCNEA, CCFNSDU et CCPFV (par. 152).

#### **Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)**

- A confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'avant-projet de norme pour le thym et a demandé au CCSCH de clarifier les emplois et restrictions des additifs alimentaires dans l'avant-projet de norme pour le thym (par. 34-35 et Annexe IV).

#### **Comité sur la nutrition et les produits diététiques et de régime (CCNFSDU)**

- A informé de l'alignement des dispositions relatives au carraghénane (SIN 407), aux esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472c) et du succinate octénylique sodique d'amidon (SIN 1450 dans la NGAA avec la *Norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales particulières destinées aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981) (par.76);
- A demandé de confirmer la justification technologique de l'emploi de la gomme gellane (SIN 418) dans les préparations pour nourrissons (par. 121(v)).

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

- A informé de la décision concernant le sorbate de sodium (SIN 201) (par. 121 (iv))

#### **Comité sur l'étiquetage des aliments (CCFL)**

- A transmis la révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* (CODEX STAN 107-1981) pour confirmation (par. 148);
- A recommandé d'envisager la révision de la section 4.2.3.4 de la *Norme générale pour l'étiquetage des aliments pré-emballés* (CODEX STAN 1-1985) en tenant compte la révision susmentionnée (par. 151).

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa quarante-huitième session à Xi'an, en Chine, du 14 au 18 mars 2016, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Junshi Chen, Professeur au Centre national de la Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (CFSA), a présidé la session et Dr. Yongxiang Fan, professeur de CFSA, a co-présidé. A la session, ont participé 48 pays membres, une organisation membre et 31 organisations internationales et non gouvernementales. La liste des participants, y compris la FAO, l'OMS et les Secrétariats, est en Annexe I du présent rapport.

## OUVERTURE

2. La session a été ouverte par M. Zhiqiang Zhang, Directeur adjoint sur les normes de sécurité alimentaire, la surveillance des risques et le département d'évaluation, au nom de M. Xiaotao Jin, Vice-ministre de la Commission pour la planification familiale et la santé publique (NHFPC), et a chaleureusement salué tous les participants. Dans ses observations préliminaires, il a indiqué que la Chine avait fait de la sécurité sanitaire des aliments une haute priorité dans son programme de développement et que celle-ci avait récemment mené diverses actions pour renforcer la sécurité des aliments dans l'intégralité de la chaîne alimentaire. Le Directeur-adjoint a souligné l'importance du travail du CCFA afin d'assurer la santé des consommateurs ainsi que le commerce équitable et a réitéré la volonté de la Chine de participer activement aux activités du Codex.
3. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont également salué les participants.

### Répartition des compétences<sup>1</sup>

4. Le Comité a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, tel que présenté dans [CRD1](#).

### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme son ordre du jour pour la session.
6. Le Comité est par ailleurs convenu d'établir des groupes de travail intra-session (GT) ouverts à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, sur:
  - (i) la confirmation et l'alignement, présidé par l'Australie, pour examiner: la confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes du Codex (Point 4a de l'ordre du jour); l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour); les questions découlant du comité sur le poisson et les produits de la pêche (CCFPP); et identifier quels seraient les prochains travaux sur l'alignement (Point 4a-b de l'ordre du jour);
  - (ii) le Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires, présidé par l'Iran, pour examiner les propositions de modifications et/ou additions dans le SIN (Point 6 de l'ordre du jour); et
  - (iii) la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA, présidé par le Canada, pour examiner: les propositions d'additions et de modifications dans la liste prioritaire (Point 7a de l'ordre du jour).

### QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

7. Le Comité a pris acte des questions découlant de la CAC38 et d'autres comités tel que contenu dans [CX/FA 16/48/2](#), et a indiqué que plusieurs questions ne sont signalées qu'à titre d'information et que les autres seront traitées aux Points pertinents de l'ordre du jour.

---

<sup>1</sup>[CRD1](#).

<sup>2</sup>[CX/FA 16/48/1](#).

<sup>3</sup>[CX/FA 16/48/2](#); Observations de l'Indonésie, du Sénégal et de l'Union africaine ([CRD6](#)).

**Questions du CCEXEC70**

8. Eu égard à la nécessité de déployer une approche pour la gestion de ses activités, le Comité a soutenu la proposition du Président de développer un document de discussion concis en vue de définir des stratégies plus globales sur la manière dont le CCFA pourrait hiérarchiser ses travaux futurs en particulier sur la NGAA et en prenant également en compte les questions spécifiques aux additifs alimentaires.
9. Le représentant du JECFA a soutenu la proposition du Président et a noté qu'une telle approche aiderait considérablement le JECFA à développer un plan prévisionnel pour traiter les demandes du CCFA en matière d'avis scientifiques.

**Conclusion**

10. Le Comité est convenu de demander à la Chine, le pays hôte du CCFA, ainsi qu'aux États-Unis d'Amérique, en tant que Président du groupe de travail sur la NGAA de préparer un document de discussion concis sur la façon dont le CCFA pourrait mieux gérer ses travaux pour examen lors de sa prochaine session.

**Questions du CCFFP34**

11. En réponse à la demande du CCFFP34, le Comité est convenu de réviser la note 299 de la NGAA afin de refléter la limite maximale correcte pour les phosphates de 440 mg/kg (Annexe VII partie E).

**QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO/OMS ET DE LA 80<sup>E</sup> RÉUNION DU COMITÉ MIXTE D'EXPERTS FAO/OMS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3 (a) de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

12. Le représentant de l'OMS, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS a informé le Comité que l'initiative de remplacement du Fonds fiduciaire du Codex (CTF2) a pris effet le 1<sup>er</sup> janvier 2016 et que ses efforts se sont concentrés sur la fourniture d'une participation physique aux réunions du Codex, afin de construire une capacité nationale forte, solide et durable pour engager les activités du Codex.
13. Le représentant a en outre noté que le CFT2 soutiendrait des projets de plusieurs années dans des pays individuels ou des groupes de pays qui répondront aux besoins particuliers ainsi qu'aux activités de développement des capacités menées par la FAO/OMS aux niveaux global, régional et sous régional.
14. La Représentante a informé le Comité qu'une « demande de candidatures » pour la première série a débuté le 8 mars 2016 et que les Points de contact du Codex dans les pays éligibles avaient été informés du processus de candidature et des dates d'échéance. Elle a encouragé les pays et les groupes de pays, éligibles à recevoir le soutien du Fonds fiduciaire du Codex à consulter le site CTF ([www.who.int/foodsafety/areas\\_work/food-standard/codextrustfund/en](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/codextrustfund/en)) sur lequel les directives, les outils et les matériaux pour préparer et soumettre les candidatures sont disponibles. La date butoir pour la soumission des candidatures dans le système en ligne est le 3 mai 2016.
15. Le Secrétariat du JECFA a noté qu'il rendrait compte de l'état de l'évaluation de l'innocuité par le JECFA des additifs alimentaires dans les préparations pour nourrissons à la prochaine session du Comité.

**80<sup>e</sup> réunion du JECFA (Rome, Italie, 16-25 juin 2015)**

16. Le Secrétariat du JECFA a présenté CX/FA 16/48/3, qui résume les conclusions principales de l'avis scientifique découlant de la 80<sup>e</sup> réunion du JECFA.
17. Le Secrétariat du JECFA a noté que le JECFA reçoit des demandes d'avis scientifiques de plusieurs Comités du Codex et que lorsqu'il programme les évaluations, les critères existants, les activités en cours du Codex ainsi que les ressources disponibles sont pris en compte. Le Secrétariat a mentionné que l'accès à des experts en vue d'une participation au JECFA était également essentiel et a fait appel aux organismes d'évaluation des risques nationaux pour donner la possibilité aux experts de participer aux activités du JECFA.
18. Le Secrétariat du JECFA a présenté les résultats du 80<sup>e</sup> JECFA et a noté que le stéarate de magnésium (SIN 470(iii)) et l'alcool polyvinyle (PVA)-glycol de polyéthylène (PEG) graft co-polymère (SIN 1209) seraient examinés au Point 5e de l'ordre du jour.
19. Le Secrétariat du JECFA a expliqué qu'une évaluation de l'exposition au magnésium à partir de tous les additifs alimentaires contenant du magnésium serait conseillée.

---

<sup>4</sup> CX/FA 16/48/3; Observations de l'Égypte, de l'Indonésie, des Philippines, de la Fédération de Russie, du Sénégal, de l'Union africaine (CRD7) et du Kenya (CRD22).

### Benzoates

20. Le Comité a examiné la faisabilité de réduire la limite maximale (LM) actuelle pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées) de la NGAA à 250-300mg/L.
21. À cet égard le Comité a noté que:
- les limites maximales actuelles ne sont pas appropriées, doivent être diminuées afin de protéger le consommateur et la disposition a été adoptée à titre provisoire;
  - la réduction des benzoates nécessite la prise en compte de davantage de données nationales ainsi que du besoin technologique et de la nécessité de protéger la santé des consommateurs.
22. L'Union européenne a soutenu la recommandation du JECFA à savoir de réduire la LM des benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Suite aux préoccupations relatives à l'ingestion soulevées par le JECFA, la délégation a proposé la révocation de la disposition dans l'attente d'un examen ultérieur par le CCFA sur la LM appropriée pour les benzoates dans cette catégorie d'aliments. Ce Point de vue a également été soutenu par la Norvège.

### **Conclusion**

23. Le Comité est convenu de:
- demander des informations sur les niveaux d'emploi et la justification technologique des benzoates ainsi que sur l'exposition pour examen par le GTE sur la NGAA (voir para.98);
  - réviser la LM pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 pour 250mg/kg avec la note 13 « en tant qu'acide benzoïque » et réviser la note 301 « limite maximale provisoire jusqu'au 49<sup>e</sup> CCFA » et supprimer la note 123 (Annexe VII, partie F).

### Lipase de *Fusarium heterosporum* exprimée en *Ogataea polymorpha* (SIN 1104) et Maltotétraohydrolase de *Pseudomonas stutzeri* exprimée en *Bacillus licheniformis*

24. Le Comité a noté que ces deux enzymes seraient introduits dans la base de données sur les auxiliaires technologiques (<http://www.cffa.cc/IPA/>), développée par la Chine.
25. La Fédération de Russie a demandé des détails supplémentaires sur les identificateurs uniques de la souche spécifique du microorganisme utilisée pour la production de ces enzymes.
26. Le Secrétariat du JECFA a précisé que les informations sur la souche spécifique du microorganisme, lorsque disponibles, ont déjà été incluses dans les publications du JECFA et que le JECFA se pencherait sur cette question lors de l'élaboration d'une nouvelle directive pour l'évaluation des enzymes.

### **Conclusion**

27. Les recommandations finales relatives aux mesures à prendre suite aux modifications apportées au statut de la DJA et les autres recommandations sont résumées dans l'Annexe II du présent rapport.

### **AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA 80<sup>E</sup> RÉUNION DU JECFA (Point 3(b) de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

28. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité des principales conclusions relatives aux normes d'identité et de pureté découlant du 80<sup>e</sup> JECFA. En particulier, le 80<sup>e</sup> JECFA:
- a préparé des normes pour six (6) nouveaux et neuf (9) additifs alimentaires évalués antérieurement;
  - a assigné le statut de *provisoire* à quatre (4) additifs alimentaires à savoir, le dioxyde de silicium, amorphe (SIN 551), le silicate d'aluminium sodique (SIN 554),  $\beta$ -glucanase cellulase et xylanase de *Rasamsonia emersonii* mélangées et la xylanase de *Disporotrichum dimorphosporum* mélangées (les parties intéressées ont été invitées à soumettre les informations requises au Secrétariat du JECFA avant la fin de 2016);
  - a retiré les normes pour le silicate d'aluminium (SIN 559), le silicate d'aluminium calcique (SIN 556) et les esters glycériques de gomme-résine (SIN 445(i)).
29. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité que ces normes avaient été publiées dans les monographies du JECFA FAO 17, 2015.

<sup>5</sup>CX/FA 16/48/4; Observations du Brésil, du Chili, de l'Union européenne, du Ghana (CX/FA 16/48/4 Add.1; du Mali, de la Fédération de Russie, du Sénégal, de l'Union africaine (CX/FA 16/48/4 Add.2); de l'Égypte, du Mali et du Sénégal (CRD8); Information du Secrétariat du Codex (CRD29);

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

30. Le Comité est convenu de:
- (i) transmettre les normes complètes pour les additifs alimentaires à la CAC39 pour adoption aux étapes 5/8 (avec omission des étapes 6/7) (Annexe III, partie A);
  - (ii) demander à la CAC39 de retirer les normes pour le silicate d'aluminium (SIN 559), le silicate d'aluminium de calcium (SIN 556) et les esters glycériques de gomme-résine (SIN 445(ii)) (Annexe III, partie B).
31. La Fédération de Russie a exprimé sa réserve sur l'inclusion des normes pour la lipase de *Fusarium heterosporum* exprimée en *Ogataea polymorpha* (SIN 1104), car à son avis, les informations fournies sur l'identité exacte des microorganismes sont insuffisantes.
32. Notant que les dispositions relatives au silicate d'aluminium (SIN 559) et à l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) étaient incluses dans la NGAA ainsi que dans les normes de produits, le Comité est convenu de recommander à la CAC39 de révoquer les dispositions relatives à (Annexes VI, partie A et VIII, partie A):
- (i) le silicate d'aluminium (SIN 559) dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA (catégorie d'aliments 05.3);
  - (ii) l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA (catégories d'aliments 01.5.1, 01.5.2 et 05.3) et dans les normes *pour le lait en poudre et les crèmes en poudre* ([CODEX STAN 207-1999](#)); *pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* ([CODEX STAN 251-2006](#)); et *pour la caséine alimentaire et produits dérivés* ([CODEX STAN 290-1995](#)).

### CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>6</sup>

33. Le Comité a examiné les recommandations du GT intra-session sur la confirmation et l'alignement, présidé par l'Australie, concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par la 2<sup>e</sup> session du Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH2).

#### Avant-projet de norme pour le thym (à l'étape 5)

34. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles que proposées par CCSCH2.
35. Le Comité est en outre convenu de demander au CCSCH de préciser la raison pour laquelle il n'inclut pas une référence générale à la NGAA dans la section sur les additifs alimentaires dans la norme (à savoir pour tous les agents antiagglomérants répertoriés dans le tableau 3 de la NGAA) tel que requis par le Manuel de procédure (Modèle pour les normes de produits Codex) et limite l'emploi des additifs alimentaires à uniquement trois (3) agents antiagglomérants.

#### Conclusion

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

### ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CORRESPONDANTES DE LA NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>7</sup>

37. L'Australie, en tant que Présidente, a présenté le rapport du GT intra-session sur l'alignement ([CRD3](#)), qui contient des recommandations sur: (i) le rapport du GTE sur l'alignement ([CX/FA 16/48/6](#)); (ii) les questions soumises par CCFFP34; et (iii) les travaux futurs sur l'alignement.
38. Se référant au document [CX/FA 16/48/6](#), le Président a expliqué que le GTE sur l'alignement avait préparé des propositions concernant l'alignement de quatre normes de produits pour le chocolat et les produits à base de cacao mais qu'il n'a pas pu résoudre deux questions en suspens.
39. Le Président a en outre noté que le GT intra-session s'était penché sur:
- (i) deux questions en suspens sur l'alignement des polysorbates et sur l'inclusion de trois agents de glaçage dans le tableau 3 en utilisant une condition de qualification, qui n'ont pas pu être résolues par le GTE;

<sup>6</sup>[CX/FA 16/48/5](#); Rapport du groupe de travail intra-session sur la confirmation et l'alignement ([CRD3](#)); Observations de l'Inde, du Mali, du Sénégal, de la Fédération de Russie et de l'Union africaine ([CRD9](#)).

<sup>7</sup>[CX/FA 16/48/6](#); Liste des normes développées par des Comités abolis ou ajournés et les dispositions relatives aux additifs alimentaires correspondantes ([CRD11](#)); Rapport du groupe de travail intra-session sur la confirmation/alignement ([CRD3](#)); Observations de l'Égypte, El Salvador, l'Union européenne, l'Inde, l'Indonésie, la Malaisie, la Norvège, la Fédération de Russie, le Sénégal, l'Union africaine ([CRD10](#)), le Japon ([CRD28](#)).

- (ii) les observations écrites sur le rapport du GTE ([CRD10](#) et [CRD28](#)).

### **Discussion**

40. Le Comité a examiné les recommandations et a fait part des décisions et observations suivantes.

#### Recommandation 3 (amendements des normes de produits)

41. Le Comité a approuvé la recommandation d'amender les quatre normes de produits pour le chocolat et les produits à base de cacao contenues dans [CRD3](#) Appendice 1.

#### Recommandation 4 (amendements de la NGAA)

42. Le Comité a approuvé la recommandation d'amender la NGAA suite à l'alignement sur les quatre normes de produits pour le chocolat et les produits à base de chocolat ([CODEX STAN 86-1981](#), [CODEX STAN 87-1981](#), [CODEX STAN 105-1981](#) et [CODEX STAN 141-1983](#)) tel qu'indiqué dans [CRD3](#), Appendice 2.

43. Compte tenu de la réalisation des travaux sur l'alignement des quatre normes de produits pour le chocolat et les produits à base de cacao et notant que le GTC sur la NGAA n'avait pas examiné un certain nombre de dispositions pour ces catégories d'aliments relatives à ces normes (par ex. les catégories d'aliments 05.0 et 05.1), le Comité est convenu de soumettre ces dispositions au GTE sur la NGAA (voir para. 98).

#### Recommandation 5 (Questions du CCFFP)

44. Le Comité a noté qu'en raison de contraintes de temps, le GT avait seulement considéré les travaux sur l'alignement du CCFFP concernant la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* ([CODEX STAN 311-2013](#)), dans laquelle les dispositions relatives aux additifs alimentaires correspondantes à ces produits dans la NGAA (catégorie d'aliments 9.2.5) n'étaient pas technologiquement justifiées.

45. Compte tenu du large champ d'application de la *Norme pour le poisson fumé, le poisson fumé aromatisé, et le poisson fumé sec* ([CODEX STAN 311-2013](#)), le GT s'est entretenu pour déterminer si la restriction de l'emploi de ces additifs alimentaires devrait concerner tous les poissons fumés ou se limiter à ceux couverts par la *Norme*.

46. Comme il n'a pas été possible de définir si la restriction s'appliquait aussi aux produits non standardisés, le Comité est convenu de:

- (i) réviser la note 22 comme suit: « Pour un emploi dans les produits de la pêche fumés non standardisés tels que définis dans la section 1 de la *Norme pour le poisson fumé, le poisson fumé aromatisé, et le poisson fumé sec* ([CODEX STAN 311-2013](#)) »; et
- (ii) charger le GTE sur la NGAA (par.98) de demander des informations sur l'emploi des additifs alimentaires associés à la note 22 dans les produits non standardisés ainsi que définis dans la section 1 de la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* ([CODEX STAN 311-2013](#)) étant entendu que les dispositions pertinentes seraient interrompues/révoquées si les informations ne sont pas fournies. Il a été noté que si les informations sur l'emploi et la justification technologique pour les dispositions relatives aux colorants étaient fournies, ces dispositions seraient maintenues dans la NGAA à l'étape actuelle.

#### Recommandation 6 (Travaux futurs sur l'alignement)

47. Le Comité a approuvé la recommandation du GT d'accorder la priorité aux travaux futurs sur l'alignement et à accorder la première priorité à la finalisation de l'alignement des normes pour le poisson et les produits de la pêche (23 normes) ainsi que pour les fruits et les légumes transformés (alignement par le CCFFV pas encore terminé); suivi par les normes pour le sucre (une norme) et pour les fromages individuels (19 normes pour lesquelles l'IDF a effectué un travail préliminaire).

48. En ce qui concerne les normes pour le poisson et les produits de la pêche, le Comité a noté que le CCFFP avait terminé les travaux sur l'alignement des 34 normes pour le poisson et les produits de la pêche qui couvraient une large gamme de produits et a souscrit à la proposition de la Présidence du GT sur l'alignement à savoir de démarrer les travaux sur dix (10) normes correspondant à la catégorie d'aliments 09.2.1 « Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » et la catégorie d'aliments 09.2.2 « Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes ».

#### Recommandation 7 (Directives pour les travaux sur l'alignement entrepris par les comités de produits)

49. Le Comité a approuvé la recommandation du GTE de développer des directives précises pour les comités de produits afin d'entreprendre les travaux sur l'alignement, pour examen lors de sa prochaine session.

### Autres

50. Le Comité a noté que le GT n'avait pas le temps de traiter la demande du CCFFP34 sur les dispositions relatives aux éthylène-diamine-tétra acétates (SIN 385, 386) dans la *Norme pour les crevettes en conserve* ([CODEX STAN 37-1981](#)) et est convenu de soumettre cette question au GTE sur l'alignement.
51. Une délégation a souligné la nécessité de réviser l'arbre de décision relatif à l'alignement pour tenir compte des normes de correspondance 1:1 avec la catégorie d'aliments de la NGAA afin que l'alignement soit plus efficace.

### Conclusion

52. Le Comité est convenu de:
- (i) transmettre à la CAC39 pour adoption:
- les sections pour les additifs alimentaires révisées des *Normes pour le beurre de cacao* ([CODEX STAN 86-1981](#), pour le *chocolat et les produits à base de chocolat* ([CODEX STAN 87-1981](#), pour le *cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat)* et le *tourteau de cacao* ([CODEX STAN 141-1983](#)) et les *cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres* ([CODEX STAN 105-1981](#)) (Annexe V); et
  - les dispositions relatives aux additifs alimentaires révisées de la NGAA concernant l'alignement des quatre normes de produits pour le chocolat et les produits à base de chocolat et les normes de produits identifiées par le CCFFP (Annexe VII, parties G et H).
- (ii) établir un GTE dirigé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement pour:
- préparer des propositions pour l'alignement des dix (10) normes pour les produits à base de poisson dans la catégorie d'aliments 9.2.1 et 9.2.2: *Normes pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* ([CODEX STAN 315-2014](#)); *pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé* ([CODEX STAN 36-1981](#)); *pour les crevettes surgelées* ([CODEX STAN 92-1981](#)); *pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* ([CODEX STAN 95-1981](#)); *pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée* ([CODEX STAN 165-1989](#)); *pour les filets de poisson surgelés* ([CODEX STAN 190-1995](#)); *pour les calmars crus surgelés* ([CODEX STAN 191-1995](#)); *pour les mollusques bivalves vivants et crus* ([CODEX STAN 292-2008](#)); *pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur* ([CODEX STAN 312-2014](#)); et *pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* ([CODEX STAN 315-2014](#));
  - développer des directives pour que les comités de produits entreprennent les travaux sur l'alignement;
  - considérer les travaux qui n'ont pas pu être abordés par le CCFA48 sur:
    - les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA qui, conformément au CCFFV, ne sont pas technologiquement justifiées dans les catégories d'aliments spécifiques relevant des *Normes pour certains citrons en conserve* ([CODEX STAN 254-2007](#), pour les *tomates en conserve* ([CODEX STAN 13-1981](#), pour les *concentrés de tomates transformées* ([CODEX STAN 57-1981](#)) et pour les *olives de table* ([CODEX STAN 66-1981](#))).
    - l'alignement des dispositions relatives aux éthylène-diamine-tétra-acétates (SIN 385, 386) dans la *Norme pour les crevettes en conserve* ([CODEX STAN 37-1981](#)) tel que demandé par le CCFFP34.

### NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>

53. Le Comité a noté que le groupe de travail classique (GTC) sur la NGAA qui s'est rassemblé immédiatement avant la session plénière, dirigé par les États-Unis d'Amérique avait formulé des recommandations sur les Points 5a, 5b, 5c, 5d et 5e de l'ordre du jour.
54. Le Comité a également noté que le GTC avait formulé des recommandations pour 418 dispositions de la NGAA (272 pour adoption, 76 pour interruption et 70 nouvelles).

<sup>8</sup> Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA ([CRD2](#)); observations de ISDI ([CRD12](#))

55. Le Comité a examiné les recommandations 1-14 du GTC ([CRD2](#)) et a fait part de ses décisions et observations comme suit:

**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES TABLEAUX 1 ET 2 DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 01.2 JUSQU'À 08.4, À L'EXCLUSION DES CATÉGORIES D'ALIMENTS 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3, ET 05.1.4 (DU CCFA47) (Point 5a) de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

Recommandation

56. Le Comité a approuvé les recommandations concernant l'adoption à l'étape 8 ou à l'étape 5/8 du projet et de l'avant-projet de dispositions pour le tableau 1 et 2 dans les catégories d'aliments 01.2 jusqu'à 08.4, à l'exclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires avec la fonction de « colorant » ou « édulcorant » et a souscrit aux modifications suivantes:
- (i) inclure les dispositions relatives à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 01.7 « Desserts lactés (par exemple pudding, fruit ou yoghourt aromatisé) » à une limite maximale de 6000 mg/kg et pour les lactylates de stéaroyle (SIN 481(i), 482(i)) dans la catégorie d'aliments 02.3 « Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses » à une limite maximale de 3000 mg/kg, qui avaient été omises par inadvertance;
  - (ii) ajouter la note 15 « Base de matière grasse ou d'huile » aux dispositions relatives aux tocophérols (SIN 307a, b, c) dans les catégories d'aliments 3.0 « Glaces de consommation y compris sorbets » et 6.2.1 « Farines » pour davantage de clarté;
  - (iii) réviser la disposition relative aux oligoesters de saccharose, type I et type II (SIN 473a) pour 5000 mg/kg associée à la note NN2 « Seul ou en combinaison: SIN 473, 473a et 474 », par souci de cohérence avec la décision d'aligner l'emploi des esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474) qui partagent la même DJA;
  - (iv) remplacer la note 211 « Pour un emploi dans les nouilles uniquement » associée avec la disposition relative à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 06.4.1 « Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires » avec la note NN24 « Pour un emploi dans les nouilles, les peaux ou croûtes pour les rouleaux de printemps, les wontons et les shuo mai uniquement » puisque la même note a été associée à d'autres additifs alimentaires avec les mêmes fonctions, par exemple SIN 473, 473a et 474.
57. En réponse aux préoccupations d'une délégation concernant la disposition relative aux tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 5.2 « Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc. », le Comité a noté que les membres et observateurs pourraient soumettre des propositions pour la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA en réponse à la circulaire concernant de nouvelles et/ou la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA.

Recommandations 2 et 3

58. Le Comité a approuvé les recommandations concernant: (i) l'interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions contenus dans [CRD2](#) Annexe 2; et (ii) l'examen par le GTE sur la NGAA (par. 98) du projet et de l'avant-projet des dispositions contenus dans [CRD2](#) Annexe 4.

Recommandation 4

59. Le Comité a approuvé la recommandation pour que (i) le Secrétariat du Codex distribue une circulaire avec une date butoir en novembre 2016 demandant des informations sur les niveaux d'emploi pour l'acide adipique (SIN 355) dans diverses catégories d'aliments à soumettre au Secrétariat du JEFA aux fins d'évaluation de l'exposition, et (ii) le CCFA49 interrompe les travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions pour lesquels aucune information ne serait fournie.

---

<sup>9</sup> [CX/FA 16/48/7](#); Observations de la Chine, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, des Philippines, de la République de Corée, de la Fédération de Russie, du Sénégal, de la Thaïlande, de l'Union africaine, de l'EFEMA ([CRD13](#)), de l'Égypte ([CRD25](#))

### Recommandation 5

60. Le Secrétariat du JECFA a précisé que la base pour la DJA reposait sur les examens toxicologiques des nitrates et des nitrites comme tel et que même si la formation de nitrosamine était envisagée, elle ne constituait pas la base de la DJA. La formation des nitrosamines dans le corps ou dans les aliments était bien connue et pouvait provenir également des nitrates et des nitrites naturellement présents dans les aliments et pas seulement de leur emploi en tant qu'additifs alimentaires. Par conséquent les nitrates et les nitrites lorsque utilisés en tant qu'additifs alimentaires devraient être utilisés aux niveaux minimum nécessaires pour accomplir la fonction technologique. La considération des risques/bénéfices était importante parce que l'emploi des nitrates et des nitrites en tant que conservateur a pour but d'améliorer la sécurité microbiologique du produit.
61. À cet égard, le Comité est convenu que les Pays-Bas préparerait un document de discussion identifiant les préoccupations liées à l'emploi des nitrates (INS 251, 252) et des nitrites (INS 249, 250) pour examen au CCFA49.
62. Le Comité est par ailleurs convenu que dans le cadre du document de discussion seraient abordées des questions relatives en particulier:
- (i) à l'expression de limites d'emploi maximales en tant que quantité ajoutée et/ou quantité résiduelle prenant en compte la faisabilité des contrôles, l'effet conservateur (en particulier l'action inhibitrice contre *C. botulinum*) et la formation possible de nitrosamines;
  - (ii) au besoin technologique à la recherche d'un équilibre entre les bénéfices (sécurité microbiologique, effet désiré sur la couleur et sur l'arôme) et les risques (formation de nitrosamines) en prenant en compte l'existence d'alternatives efficaces;
  - (iii) aux niveaux appropriés en prenant en compte les DJA pour les nitrites et les nitrates et l'examen des Points (i) et (ii) ci-dessus.
63. Le Comité a noté en outre que le document de discussion serait préparé avec des contributions du Secrétariat du JECFA et serait distribué longtemps à l'avance afin de permettre une discussion éclairée lors du CCFA49.

### Recommandation 6

64. Le Comité a approuvé la recommandation concernant la demande d'orientation par les comités de produits sur l'emploi des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments pertinentes.
65. En particulier, le Comité est convenu de demander au:
- (i) Comité sur les matières grasses et les huiles (CCFO) une orientation sur l'emploi dans les catégories d'aliments:
    - a) 02.1.2 « Matières grasses et huiles végétales »:
      - des émulsifiants en général et des esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475), des esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476), d'alginate de propylène glycol propylène (SIN 405), des esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491- 495) et des lactylates de stéaroyle (SIN 481 (i), 482 (ii)) en particulier
      - des régulateurs de l'acidité en général et des tartrates (ISIN 334, 335 (ii), 337) en particulier;
    - b) 02.1.3 « Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales »:
      - des émulsifiants en général et des esters polyglycérols d'acides gras (SIN 475), des esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476) et de l'alginate de propylène glycol (SIN 405) en particulier
      - des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) en tant que régulateurs de l'acidité.
  - (ii) Comité sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV) pour une orientation sur l'emploi dans les catégories d'aliments:
    - a) 04.1.2 « Fruits transformés »:
      - des antioxydants dans les fruits transformés en général et l'emploi des tocophérols (SIN 307a, b, c) en particulier dans les aliments standardisés et non standardisés pour toutes les sous-catégories
    - b) 04.1.2.2 « Fruits secs »:

- des régulateurs de l'acidité (emploi général), et des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) en particulier dans les produits relevant de [CODEX STAN 177-1991](#)
- c) 04.1.2.3 « Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile »:
  - des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) en tant que régulateurs de l'acidité dans les produits relevant de tartrates [CODEX STAN 260-2011](#)
- d) 04.1.2.5 « Confitures, gelées et marmelades »:
  - de l'alginate de propylène glycol (SIN 405) en tant qu'épaississant dans les produits relevant de [CODEX STAN 296-2009](#)
- e) 04.1.2.6 « Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple « chutney») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5 »:
  - des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) en tant que régulateur de l'acidité dans les produits relevant de [CODEX STAN 160-1987](#).

66. En conclusion de l'examen des recommandations relatives au Point 5a de l'ordre du jour, le Comité a noté que le GTC n'avait pas examiné un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions pour les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 01.2 jusqu'à 08.4 relatif aux: (i) multiples sous-catégories de la catégorie d'aliments 5.1 « Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat » (Point 4 de l'ordre du jour 4b); et (ii) les dispositions qui pourraient correspondre aux emplois des additifs secondaires (Point 8 de l'ordre du jour).
67. Le Comité a en outre noté que le GTE sur la NGAA (par. 98) examinerait le projet et l'avant-projet de dispositions relatives au polydiméthyle siloxane (SIN 900a), aux esters de propylène de glycol d'acides gras (SIN 477), et aux esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) dans les catégories d'aliments 06.8.1 « Boissons à base de soja », 06.8.2 « Film de boisson à base de soja », 06.8.3 « Caillé de soja (tofu) », 06.8.4 « Caillé de soja semi déshydraté », 06.8.5 « Caillé de soja déshydraté (koru tofu) », 06.8.6 « Sojas fermentés (par exemple natto, tempe) » et 06.8.7 « Caillé de soja fermenté ».

#### **EMPLOI DE LA NISINE (SIN 234) DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 08.3.2 EN GÉNÉRAL, ET DANS LES PRODUITS RELEVANT DES NORMES DE PRODUITS CORRESPONDANTES EN PARTICULIER (Point 5b de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

##### Recommandation 7

68. Le Comité a approuvé la recommandation pour adoption de l'avant-projet de dispositions relatives à la nisine (SIN 234) contenu dans [CRD2](#) Annexe 1, partie B.
69. La Fédération de Russie a fait part de sa réserve à l'égard de cette recommandation.

#### **AVANT-PROJET DE DISPOSITION RELATIVE AUX EXTRAITS DE QUILLAIA (SIN 999(I), 999 (II)) DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 14.1.4 (Point 5c de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

##### Recommandations 8 et 9

70. Le Comité a approuvé les recommandations concernant: (i) la révision des dispositions adoptées existantes relatives à l'extrait de quillaia (SIN 999(i),(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 contenues dans [CRD2](#) Annexe 1 partie C; et (ii) l'interruption des travaux sur le projet de dispositions relatives à l'extrait de quillaia (SIN 999(i),(ii)) contenu dans [CRD2](#) Annexe 2 Partie B.

#### **EMPLOIS ET NIVEAUX D'EMPLOI DE L'EXTRAIT DE PAPRIKA (SIN 160c(ii)) (Réponses à CL 2015/9-FA partie C, Point 8) (Point 5d) de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

##### Recommandation 10

71. Le Comité a approuvé la recommandation sur les nouvelles dispositions relatives aux extraits de paprika (SIN 160 c(ii)).

<sup>10</sup> [CX/FA 16/48/8](#); Observations de la Chine, du Nigéria, de la Fédération de Russie, du Sénégal, de l'Union africaine et l'AFAC ([CRD13](#)).

<sup>11</sup> [REP15/FA](#) Annexe IX, Partie A; Observations du Brésil, du Chili, de la Colombie, du Mexique ([CX/FA 16/48/9](#)), du Costa Rica, de l'Inde du Sénégal, de la Thaïlande, de l'Union africaine ([CX/FA 16/48/9 Add.1](#)), de l'Indonésie ([CRD14](#)) et l'Égypte ([CRD25](#))

<sup>12</sup> [CL 2015/9-FA](#); Observations de l'IACM, NATCOL ([CX/FA 16/48/10](#)), de la Fédération de Russie, IACM, NATCOL ([CX/FA 16/48/10 Add.1](#)), de la Chine, de l'Indonésie, du Japon, de la République de Corée, IACM ([CRD15](#)) et de l'Égypte ([CRD25](#))

72. Le Comité a noté que les informations fournies en soutien des nouvelles dispositions relatives aux extraits de paprika étaient limitées car la circulaire CL 2015/9-FA n'avait pas spécifié les informations à fournir en fonction des critères définis dans le Manuel de procédure. Par conséquent, le Comité a invité les membres et observateurs à soumettre de nouveau les propositions en réponse à la circulaire concernant de nouvelles et/ou la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et de spécifier la base de notification des dispositions proposées.

### **PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET/OU DE LA RÉVISION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (RÉPONSES A CL 2015/12-FA) (Point 5e de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

#### Recommandation 11

73. Le Comité a approuvé les recommandations du GTC concernant l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2 des nouvelles dispositions telles que contenues dans [CRD2](#) Annexe 3.

#### Recommandation 12

74. Le Comité a approuvé les recommandations du GTC concernant l'adoption des dispositions relatives au stéarate de magnésium (SIN 470(iii)) dans le tableau 3.

#### Recommandation 13

75. Le Comité a approuvé les recommandations du GTC concernant l'adoption du carraghénane (SIN 407), des esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472c) et du succinate octénylique sodique d'amidon (SIN 1450), tel que contenu dans [CRD2](#) Annexe 1 partie D, et est convenu d'ajouter la note F « Tel que consommé » aux dispositions relatives au carraghénane pour répondre à la préoccupation concernant la nécessité d'introduire une limite maximale pour des formules concentrées.

76. Le Comité est par ailleurs convenu d'informer le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) de l'alignement de ces dispositions dans la NGAA sur la *Norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales particulières destinées aux nourrissons* ([CODEX STAN 72-1981](#)).

#### Recommandation 14

77. Le Comité a approuvé les recommandations du GTC concernant le rejet d'un certain nombre de propositions de nouvelles dispositions.

### **AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.1 « LAIT ET BOISSONS LACTÉES » ET SES SOUS-CATÉGORIES (Point 5 f de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

78. La Nouvelle-Zélande, en tant que Présidente, a présenté le rapport du GTE ([CX/FA 16/48/12](#)) et a expliqué qu'afin de faciliter la discussion plénière, ils ont préparé [CRD17](#), qui contient une proposition révisée pour la révision de la catégorie d'aliments 01.1.

#### **Discussion**

79. Le Comité est convenu de fonder sa discussion sur [CRD17](#) et a examiné les questions suivantes:
- (i) la révision du titre des catégories d'aliments pour refléter de façon appropriée les produits dans les descripteurs
  - (ii) l'emploi des termes « boissons lactées » et laits liquides
  - (iii) l'inclusion des laits fermentés (couverts par la *Norme pour les laits fermentés* [CODEX STAN 243-2003](#)) dans les catégories d'aliments appropriées.
80. À l'issue de la discussion, le Comité est convenu: i) de réviser les titres ainsi que les descripteurs des catégories d'aliments 01.1, 01.1.1, 01.1.3, 01.1.4, afin d'inclure une nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 « Autres laits liquides (nature) » et ii) d'inclure les boissons nature à base de lait fermenté dans la catégorie d'aliments 01.2.1 « Laits fermentés (nature) » car ils partagent les mêmes dispositions relatives aux additifs alimentaires conformément à la *Norme pour les laits fermentés* ([CODEX STAN 243-2003](#)).

<sup>13</sup> [CL 2015/12-FA](#); Observations du Japon, de la Fédération de Russie, CEFIC, IADSA, ISDI ([CX/FA 16/48/11](#)), du Sénégal, de la Fédération de Russie, de l'Union africaine, ISDI ([CX/FA 16/48/11 Add.1](#)), IFAC ([CRD16](#)), du Kenya ([CRD22](#)), CEFIC ([CRD25](#)); Proposition révisée du Japon ([CRD26](#)).

<sup>14</sup> [CX/FA 16/48/12](#); Proposition révisée de la Nouvelle-Zélande ([CRD17](#)); Observations de l'Argentine, du Brésil, de l'Équateur, de l'Union européenne, du Ghana, du Japon, de la Malaisie, du Mexique, du Nicaragua, de la Thaïlande, des États-Unis d'Amérique, IDF ([CX/FA 16/48/12 Add.1](#)), de l'Inde, de l'Indonésie, du Mali, du Nigéria, des Philippines, de la Fédération de Russie, du Sénégal, de l'Union africaine ([CX/FA 16/48/12 Add.2](#)), de l'Égypte, d'El Salvador, des Philippines et du Sénégal ([CRD18](#)).

81. Le Comité a noté que si les laits liquides et les boissons à base de laits liquides dans la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 s'avéraient avoir des besoins très différents en matière d'additifs alimentaires, il serait nécessaire à l'avenir de tenir compte de ces différences soit par l'utilisation de notes ou par une nouvelle révision de la catégorie d'aliments.
82. Par la suite, une révision de la catégorie d'aliments 01.0 a été convenue pour permettre aux « produits nature » dans la nouvelle catégorie 01.1.2 de contenir des ingrédients non laitiers qui ne confèrent pas intentionnellement de l'arôme.
83. Le Comité a noté que le champ d'application des catégories d'aliments rebaptisées (par exemple 01.1, 01.1.1, 01.1.3, 01.1.4) n'avait pas substantiellement changé et qu'il n'était par conséquent pas nécessaire de révoquer et/ou interrompre les dispositions actuellement incluses dans celles-ci mais qu'il suffisait de vérifier qu'elles soient appropriées. Toutefois, Le Comité a noté que la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 « Autres laits liquides (nature) » devait être renseignée.
84. Le Comité a par ailleurs noté que la révision de la catégorie d'aliments 01.1 et ses sous-catégories impliquait un certain nombre de modifications importantes (de nature éditoriale) des titres et des descripteurs des autres catégories d'aliments (telles que 01.0, 01.2.1, 01.2.1.1, 01.4), de l'Appendice du tableau trois et de l'Appendice C de la NGAA.

### Conclusion

85. Le Comité est convenu de:
- (i) transmettre la catégorie d'aliments révisée 01.1 (Lait liquide et produits à base de lait) et ses sous-catégories et les modifications qui l'affectent à la CAC39 pour adoption;
  - (ii) demander au GTE sur la NGAA d'examiner la pertinence des dispositions relatives aux additifs alimentaires (adoptées dans le processus par étapes) dans les catégories d'aliments rebaptisées 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4.
86. Le Comité a en outre noté que des propositions concernant l'inclusion de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 « Autres laits liquides (nature) » devraient être soumises en réponse à la circulaire demandant des propositions de nouvelles et/ou de la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées dans cette catégorie d'aliments.

### Statut de la révision de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » et ses sous-catégories (N14-2015)

87. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de révision de la catégorie d'aliments 01.1 (rebaptisée Lait liquide et produits à base de lait ainsi que les modifications qui s'en suivent à la CAC39 pour adoption à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6/7) (Annexe XII).

### DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'EMPLOI DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA PRODUCTION DU VIN (Point 5g de l'ordre du jour)<sup>15</sup>

88. La France, en tant que Présidente du GTE, a présenté [CX/FA 16/48/13](#) et [CRD 19](#) et a noté que les travaux sur les additifs alimentaires dans le vin sont envisagés depuis le CCFA45 et qu'à ses deux sessions précédentes, le CCFA: est convenu d'éliminer des débats les emplois d'additifs alimentaires qui ne sont pas technologiquement justifiés pour un emploi dans le vin; il a par ailleurs noté que la préoccupation relative à l'emploi d'additifs alimentaires dans ce produit n'était pas une question de sécurité mais de justification technologique des dispositions. Il a expliqué que le mandat du GTE était d'examiner les raisons de l'utilisation des deux approches, à savoir la base numérique et les BPF dans cette catégorie et propose une approche commune. Il a observé que le rapport, sans l'avoir demandé, contenait aussi deux recommandations sur la question.
89. L'observateur de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) a expliqué que l'OIV était une organisation intergouvernementale de nature à la fois scientifique et technique qui établit des normes dans le domaine de la viticulture et de l'œnologie et qu'elle représentait 85 pour cent de la production et du commerce du vin dans le monde. Le Président de l'OIV a en outre noté que les valeurs numériques de l'OIV reposaient sur des données scientifiques et a appelé à une collaboration plus étroite entre le Codex (CCFA) et l'OIV pour éviter la duplication des différentes normes internationales pour le vin.
90. Le Président a proposé au Comité d'examiner les deux recommandations.

<sup>15</sup>[CX/FA 16/48/13](#); Observations du Chili, du Ghana, de l'Indonésie, du Nigéria, de la Fédération de Russie, du Sénégal, de l'Union africaine, de l'OIV, Oenoppia ([CRD19](#)), de l'Uruguay ([CRD32](#)); Déclaration du Président de l'OIV ([CRD34](#)).

**Discussion**

91. Le Comité a souscrit à la proposition du Président d'examiner séparément chacune des deux phrases dans la note de bas de page de la recommandation 1 pour les additifs ayant une DJA non spécifiée.
- Phrase 1: « Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication doit empêcher (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin. »*
92. Le Comité a d'une façon générale souscrit à ces principes tels qu'ils se rapportent à l'emploi des additifs alimentaires dans la production du vin et a corrigé une erreur dans la recommandation.
93. Le Comité a noté les Points de vue suivants exprimés par les membres et observateurs:
- (i) Le but de l'emploi d'additifs au niveau des BPF dans la production du vin ne devrait pas être d'« empêcher » la modification des caractéristiques essentiels des vins mais plutôt, de ne pas « entraîner » de modifications substantielles dans les caractéristiques du vin;
  - (ii) Les principes généraux des BPF dans cette phrase sont acceptables dans la mesure où ils sont reliés à des dispositions supplémentaires dans la note de bas de page pour laquelle aucun consensus ne s'est dégagé.
- Phrase 2: « Orientation en matière de BPF fournie par des organismes internationalement reconnus »*
94. Le Comité a examiné la deuxième phrase et a noté les Points de vue suivants exprimés par les membres et observateurs:
- (i) Les valeurs numériques devraient être fondées sur la science et prendre en considération les niveaux établis par des organisations internationales telles que l'OIV, la FIVS (Fédération internationale des vins et spiritueux), le JECFA;
  - (ii) L'emploi d'additifs alimentaires dans le vin devrait être conforme aux recommandations de l'OIV car l'OIV est compétente dans ce domaine et a la souplesse nécessaire pour permettre d'adapter de façon continue l'emploi des additifs dans le vin au changement climatique ou à la demande des consommateurs;
  - (iii) Le vin est un produit complexe dont la « valeur » a besoin de préservation et de protection par le biais de l'emploi éthique d'additifs alimentaires;
  - (iv) Le Codex a un statut bien défini dans les accords SPS et TBT de l'OMC et a des règles bien établies pour l'élaboration des normes;
  - (v) Le Codex ne devrait pas dépendre d'autres organisations à l'extérieur de son cadre;
  - (vi) Le Manuel de procédure du Codex prévoit la coopération et l'harmonisation des normes entre le Codex et d'autres organisations internationales intergouvernementales et non gouvernementales; et précise la condition de cette collaboration dans la section 7 du manuel de procédure. La coopération avec l'OIV, qui représente 85 pour cent des pays producteurs de vin offre la possibilité d'assister à la réduction des barrières commerciales apparentes qui pourraient surgir en l'absence de normes dans ce domaine;
  - (vii) L'expression « organisation internationale » tels qu'utilisée dans la recommandation manque de clarté et n'a pas de définition dans le Codex; et la référence au JECFA est inutile car le Préambule de la NGAA est très clair sur le rôle du JECFA dans la détermination de la DJA; et le JECFA n'établit pas les BPF.
95. Le Comité a d'une façon générale souscrit à l'emploi d'additifs alimentaires ayant une DJA non spécifiée au niveau des BPF dans le vin tel qu'indiqué dans la recommandation 1; cependant, aucun consensus ne s'est dégagé sur la note de bas de page. Plusieurs membres considèrent que les BPF sont acceptables uniquement dans la mesure où elles sont liées à une note de bas de page spécifiant clairement que l'emploi de l'additif dans le vin sera conforme aux recommandations de l'OIV. D'autres délégations ont été de l'avis que la note de bas de page ne devrait pas renvoyer les décisions à l'extérieur de la Commission du Codex Alimentarius.
96. Le Secrétariat du Codex a expliqué que la coopération avec d'autres organisations entrainait dans le mandat du Codex et que le Codex a une excellente collaboration avec l'OIV. Qui plus est, les textes Codex contiennent des références à d'autres organisations internationales, toutefois, la décision d'inclure ces références relève de la Commission du Codex.

## Conclusion

97. Le Comité a noté les divergences de vue exprimées par les délégations sur la recommandation 1, et a souscrit à la proposition de rétablir un GTE, présidé par l'Union européenne et l'Australie, ouvert à tous les membres et observateurs, et travaillant en anglais uniquement, avec le mandat suivant:

Tenant compte des problèmes identifiés dans [CX/FA 16/48/13](#), et des positions exprimées au CCFA48 et dans les divers CRD, y compris les recommandations du co-président du GTE sur les additifs alimentaires dans le vin (FC 14.2.3):

- (i) Formuler et analyser des recommandations pour l'amendement de la NGAA concernant les additifs alimentaires dans le vin.
- (ii) Examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles suivantes: régulateurs de l'acidité, stabilisants et antioxydants.

## CONCLUSION GÉNÉRALE POUR LE POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR

98. Le Comité est convenu de:
- (i) transmettre à la CAC39 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 VII)<sup>16</sup>;
  - (ii) inclure un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 2 dans la NGAA (Annexe IX)<sup>17</sup>;
  - (iii) interrompre les travaux sur un certain nombre d'avant-projets et de projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (Annexe X)<sup>18</sup>;
  - (iv) demander des précisions auprès des comités de produits correspondants tel qu'indiqué dans le par. 65.
99. Le Comité a noté les réserves exprimées par:
- (i) l'Union européenne et la Norvège à l'égard de l'adoption des dispositions relatives à l'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) et la nisine (SIN 234) en raison des préoccupations potentielles liées à l'ingestion; et
  - (ii) la Fédération de Russie à l'égard de l'adoption des dispositions relatives à la nisine (SIN 234) parce qu'à leur avis: la nisine pourrait encourager la résistance des microorganismes pathogènes contre les antibiotiques; et qu'elle n'est pas technologiquement justifiée.
100. Le Comité a en outre noté que les recommandations concernant la révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA résultant de la discussion des Points 3b, 7a et 7b de l'ordre du jour étaient rassemblées dans l'Annexe VIII.

## Travaux pour le CCFA49

### GTE sur la NGAA

101. Le Comité est convenu d'établir un GTE dirigé par les États-Unis d'Amérique, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement afin de:
- (i) demander des informations et la justification concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées lors de la présente session (Annexe XI)<sup>19</sup>;
  - (ii) demander des informations sur les niveaux d'emploi et la justification technique pour l'emploi des benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (Point 3a de l'ordre du jour);
  - (iii) demander des informations sur l'emploi des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 5.0 et 5.1 et les sous-catégories apparentées (Point 4b de l'ordre du jour);
  - (iv) demander des informations sur l'emploi des additifs alimentaires associés à la note 22 dans les aliments non standardisés tel que défini dans la section 1 de la *Norme pour le poisson fumé, le poisson fumé aromatisé, et le poisson fumé sec* ([CODEX STAN 311-2015](#)) (Point 4b de l'ordre du jour);

<sup>16</sup> Les recommandations d'adoption découlant des Points 5a et 2 de l'ordre du jour.

<sup>17</sup> Recommandations concernant le Point 5e de l'ordre du jour.

<sup>18</sup> Recommandations d'interruption relatives aux Points 5a et 5 c de l'ordre du jour.

<sup>19</sup> Dispositions relatives aux Points 5a et 3a de l'ordre du jour

- (v) considérer la pertinence des dispositions relatives aux additifs alimentaires (adoptées dans le processus par étapes) dans les catégories d'aliments rebaptisées 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4 (Point 5f de l'ordre du jour).

#### GTC sur la NGAA

102. Le Comité est convenu d'établir un GTC qui se rencontrera immédiatement avant le CCFA49 et sera présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillera uniquement en anglais afin d'examiner et préparer des recommandations pour la plénière sur:
- (i) le rapport du GTE sur la NGAA;
  - (ii) les observations soumises en réponse à la circulaire demandant des informations sur l'emploi et les niveaux d'emploi de l'acide adipique (SIN 355) (Point 5a de l'ordre du jour); et
  - (iii) les nouvelles propositions pour l'entrée ou la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (réponses à la circulaire).

#### **AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CAC/GL 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>20</sup>**

103. L'Iran, en tant que Président, a présenté le rapport du GT intra-session sur le SIN ([CRD4](#)).

#### **Discussion**

104. Le Comité a examiné les recommandations du GT et a fait part des décisions et observations suivantes:

##### Recommandations 1 et 2

105. Le Comité a souscrit aux recommandations concernant l'inclusion de fonctions technologiques supplémentaires dans la section 2 du SIN (tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques dans le SIN).

##### Recommandations 3-5

106. Le Comité a souscrit aux recommandations concernant les modifications aux sections 3 et 4 du SIN.

107. Le Secrétariat du JECFA a clarifié que la DJA pour la protéase issue de *Streptomyces fradiae* avait été retirée en raison de données toxicologiques insuffisantes, mais que les *normes* avaient été maintenues.

##### Recommandation 6

108. Le Comité a souscrit à la recommandation concernant les modifications aux catégories fonctionnelles et aux fonctions technologiques pour les additifs alimentaires existants dans le SIN.

#### **Conclusion**

109. Le Comité a souscrit à la révision proposée et est convenu d'établir un GTE, dirigé par l'Iran, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, pour examiner les réponses à la circulaire demandant des propositions de modifications et/ou additions dans le SIN.

#### **Statut de l'amendement au Système international de numérotation (SIN) pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)**

110. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet d'amendements au SIN à la CAC39 pour adoption à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6/7) (Annexe XIII).

---

<sup>20</sup>[CL 2015/10-FA](#); [CX/FA 16/48/14](#); Observations du Brésil, de l'Équateur, de la Malaisie, des États-Unis d'Amérique, IDF ([CX/FA 16/48/14 Add.1](#)); de l'Inde, du Nigéria, de la Fédération de Russie, du Sénégal, de l'Union africaine ([CX/FA 16/48/14 Add.2](#)); de l'Indonésie et de la République de Corée ([CRD20](#)); Rapport du groupe de travail intra-session sur le SIN ([CRD4](#)).

## PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS À LA LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES A CL 2015/11-FA) (Point 7a de l'ordre du jour)<sup>21</sup>

111. Le Canada, en tant que Président, a présenté le rapport du GT intra-session sur les priorités ([CRD5](#)), qui a examiné: (i) la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA; et (ii) les questions soumises par le CCFFP34 concernant le sorbate de sodium (SIN 201). Le Président a noté que l'évènement parallèle, organisé par le Secrétariat du JECFA avant la réunion du GT avait été utile.

112. Le Comité a examiné [CRD5](#) et a fait part des décisions et observations suivantes:

### Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA

113. Le Secrétariat du JECFA a signalé qu'il y avait une liste très longue de demandes d'avis scientifiques, dont l'examen par le JECFA exige au moins trois réunions du JECFA. Le Secrétariat du JECFA a expliqué qu'à l'heure actuelle, il est difficile de savoir quand toutes les demandes seraient traitées par le JECFA. Par conséquent, il est nécessaire que le JECFA établisse mieux la priorité des demandes et évalue leur besoin technologique. Le Secrétariat du JECFA a suggéré d'inclure ces Points dans le document sur la gestion des travaux du CCFA qui sera préparé par la Chine et les États-Unis (Point 2 de l'ordre du jour).

114. Le Secrétariat du JECFA a aussi précisé que la date butoir de décembre 2016 pour la soumission de données n'était qu'une indication et les données ne devraient être soumises qu'en réponse à un appel de données.

#### Bisulfite de potassium (SIN 228)

115. Le Comité est convenu de supprimer le bisulfite de potassium (SIN 228) de la liste prioritaire notant qu'il ne serait plus soutenu par le commanditaire. Le Comité a par ailleurs noté que le bisulfite de potassium devait être supprimé des tableaux 1 et 2 de la NGAA et de la section pour les additifs alimentaires dans quatre normes.

#### Gomme arabique

116. Le Comité est convenu de supprimer la gomme arabique de la liste prioritaire car les informations soumises par le commanditaire ne contenaient aucune justification technologique. Le Soudan, en référence à [CRD21](#), a réitéré que sa demande ne concernait pas l'évaluation d'une nouvelle gomme arabique mais plutôt de réviser les normes actuelles qui associent la gomme arabique d'*Acacia senegal* avec la gomme arabique d'*Acacia seyal*. D'autres membres ont réitéré leur avis défavorable à la demande avancée par le Soudan.

117. Le Secrétariat du JECFA a précisé que la décision sur la nécessité d'une norme nouvelle et/ou révisée pour la gomme arabique était la prérogative du CCFA et non du JECFA.

#### Orthophosphate ferrique et pyrophosphate ferrique

118. Le Comité a souscrit à la recommandation du GT de ne pas inclure l'orthophosphate ferrique et le pyrophosphate ferrique dans la liste prioritaire car ces deux substances sont destinées à être utilisées en tant que sources de nutriments et par conséquent n'entrent pas dans le mandat du CCFA.

### Processus de soumission de données

119. Le Comité a souscrit aux recommandations selon lesquelles le CCNFSDU devait confirmer le besoin technologique des additifs alimentaires destinés à être utilisés dans les préparations pour nourrissons avant de les inclure dans la liste prioritaire du CCFA.

120. Il a été convenu que (i) pour le CCFA48 la demande de confirmation du CCNFSDU sur la justification technologique pour la gomme gellane (SIN 418) serait présentée dans le document sur les questions soumises, préparé par le Secrétariat du Codex; et (ii) pour les demandes futures, ce serait la responsabilité des commanditaires d'obtenir une confirmation auprès du CCNFSDU avant de soumettre la demande au CCFA.

### Conclusion

121. Le Comité est convenu de:

- (i) transmettre la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA pour confirmation par la CAC39 et suivi par la FAO et l'OMS (Annexe XIV);

---

<sup>21</sup>[CL 2015/11-FA](#); Rapport du GT intra-session sur la liste prioritaire ([CRD5](#)); Observations de l'Union européenne, du Japon, du Soudan, de la Suisse, des États-Unis d'Amérique, CEFIC, ETA, IACM, ISDI ([CX/FA 16/48/15](#)), du Sud-Soudan, ISDI ([CX/FA 16/48/15 Add.1](#)), du Burkina Faso, du Tchad, de l'Érythrée, de l'Éthiopie, de la Guinée, du Niger, du Nigéria, du Sénégal, du Sud-Soudan, du Soudan, de l'Union africaine, AIPG ([CRD21](#)) et AIDGUM ([CRD31](#))

- (ii) recommander à la CAC39 de révoquer les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le bisulfite de potassium (SIN 228) de la liste des sulfites dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA et de la *Norme pour les nouilles instantanées* ([CODEX STAN 249-2006](#)) (Annexes VI, partie B et VIII, partie B);
- (iii) demander aux comités suivants de considérer la suppression des dispositions relatives au bisulfite de potassium (SIN 228) des normes suivantes:
  - a) *Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* ([CODEX STAN 95-1981](#)) (CCFFP);
  - b) *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* ([CODEX STAN 296-2009](#)) (CCPFV);
  - c) *Norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili »)* ([CODEX STAN 306R-2011](#)) (CCASIA)
- (iv) informer le CCFFP que le sorbate de sodium (SIN 201), avait été placé sur la liste des substances prioritaires pour évaluation par le JECFA (à la fois pour la norme et l'évaluation de l'innocuité), dans l'attente d'une confirmation par le CCFA49. Le CCFA donnerait une réponse sur le statut final du composé à une date ultérieure;
- (v) demander au CCNFSDU de confirmer la justification technologique liée à l'emploi de la gomme gellane (SIN 418) dans les préparations pour nourrissons;
- (vi) demander à la Chine et aux États-Unis d'examiner aussi les aspects concernant l'établissement des priorités des substances pour évaluation par le JECFA dans le document de discussion sur la gestion des travaux du CCFA.

**INFORMATION SUR L'UTILISATION COMMERCIALE DU: SULFATE ACIDE DE POTASSIUM (SIN 515 (ii)), SORBATE DE SODIUM (SIN 201) ET SULFITE ACIDE DE CALCIUM (SIN 227) DANS LES ALIMENTS (Réponses à CL 2015/9-FA partie C, Point 9) (Point 7b de l'ordre du jour)<sup>22</sup>**

122. Le Comité a noté que dans la réponse à [CL 2015/9-FA](#), partie C, Point 9, demandant des informations sur l'utilisation commerciale de trois additifs alimentaires répertoriés dans la NGAA mais sans aucune norme correspondante émanant du JECFA, des informations ont été soumises uniquement pour le sorbate de sodium (SIN 201).
123. En conformité avec les décisions prises par le CCFA45 (réf. REP13/FA par. 16), le Comité est convenu de:
- (i) inclure le sorbate de sodium (SIN 201) dans la liste prioritaire du JECFA<sup>23</sup> (Annexe XIV), étant entendu que l'engagement de soumettre des dossiers complets (données et commanditaire) pour évaluation par le JECFA sera confirmé au plus tard au CCFA49.
  - (ii) supprimer de la NGAA: le sulfite acide de calcium (SIN 227) (de la liste des sulfites dans le tableau 1) et le sulfate acide de potassium (SIN 515(ii)) (du tableau 3) (Annexe VIII, partie B).
124. Le Comité a également noté que les dispositions relatives au sulfate acide de potassium (SIN 515(ii)) et au sulfite acide de calcium (SIN 227) étaient incluses dans un certain nombre de normes Codex.
125. Le Comité a par ailleurs noté que le CCFA46 n'avait formulé aucune recommandation pour la révocation des dispositions relatives aux normes de produits concernant sept additifs alimentaires qui étaient précédemment répertoriés dans la NGAA mais sans aucune norme correspondante émanant du JECFA, 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), l'acide formique (SIN 236) et le malate acide de potassium (SIN 351 (i)) (voir [CRD23](#) Annexe I).
126. Afin d'assurer la cohérence entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits ou régionales et celles de la NGAA, le Comité est convenu de:
- (i) révoquer les dispositions relatives au (Annexe VI, partie C):
    - a) sulfite acide de calcium (SIN 227) dans la *Norme pour les nouilles instantanées* ([CODEX STAN 249-2006](#))
    - b) lactate d'ammonium (SIN 328) dans la *Norme pour la caséine alimentaire et produits dérivés* ([CODEX STAN 290-1995](#))

<sup>22</sup>[CL 2015/9-FA](#); Réponses de la Colombie ([CX/FA 16/48/16](#)) et de la Malaisie ([CX/FA 16/48/16 Add.1](#)); Révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires apparentées dans quelques normes de produits ([CRD23](#)).

<sup>23</sup>Le GT intra-session sur les priorités a examiné l'inclusion du sorbate de sodium (SIN 201) dans la liste prioritaire (voir [CRD5](#))

- c) peroxyde de chlore (SIN 926) dans la *Norme pour la farine de blé* ([CODEX STAN 152-1985](#))
  - d) malate acide de potassium (SIN 351 (i)) dans les normes pour la Mozzarella ([CODEX STAN 262-2007](#)), fromage crémeux ([CODEX STAN 275-1973](#)) et « Cottage Cheese » ([CODEX STAN 273-1968](#))
- (ii) recommander au Comité sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV) de:
- a) révoquer les dispositions relatives au:
    - sulfate acide de potassium (SIN 515(ii)) dans les normes pour *les tomates en conserve* ([CODEX STAN 13-1981](#)) et *les concentrés de tomates traités* ([CODEX STAN 57-1981](#)); et
    - sulfite acide de calcium (SIN 227) dans la *Norme pour les confitures, gelées et marmelade* ([CODEX STAN 296-2009](#))
- (iii) recommander au Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA) de révoquer la disposition relative au sulfite acide de calcium (SIN 227) dans la *Norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili »)* ([CODEX STAN 306R-2011](#)).

#### DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LES ADDITIFS SECONDAIRES (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>24</sup>

127. L'Union européenne, en tant que Présidente, a présenté le rapport du GTE ([CX/FA 16/48/17](#)), qui a comparé la définition de travail pour les additifs secondaires avec la section 4 du Préambule de la NGAA et a analysé quel serait l'impact de la définition sur la NGAA. Le GTE a formulé et analysé l'impact de trois options différentes, à savoir: Option A – Élaboration d'une nouvelle catégorie d'aliments « Préparations »; Option B – Utilisation de notes; et Option C – Élaboration de directives, sur la NGAA. Cependant, aucun consensus n'a été trouvé au GTE sur l'approche globale de l'emploi d'additifs alimentaires dans les préparations ni sur l'option préférée.

#### Discussion

128. Le Comité a souscrit à la proposition du Président d'organiser un débat ouvert concentré sur l'option préférée seulement.
129. Les délégations favorables à l'option A (Élaboration d'une nouvelle catégorie « Préparations ») ont exprimé les Points de vue suivants:
- (i) l'établissement d'une nouvelle catégorie « Préparations » serait conforme avec les dispositions dans le Manuel de procédure et le Préambule de la NGAA sur l'emploi des additifs alimentaires ainsi qu'avec la définition Codex d'un aliment;
  - (ii) l'option A serait la façon la plus transparente de: traiter les additifs secondaires; fournir une certitude légale et faciliter le commerce;
  - (iii) l'option A serait la moins dérangeante pour les travaux du Comité en termes de charge de travail car elle nécessiterait l'inclusion d'environ 20 dispositions dans la nouvelle catégorie outre le tableau 3 de la NGAA;
  - (iv) il y a quelques additifs alimentaires à DJA faible qui peuvent être utilisés comme additifs secondaires et ceux-ci pourraient éveiller des préoccupations en matière de sécurité;
  - (v) ceci pourrait être considéré comme entrant dans le document de discussion sur la façon dont le CCFA peut mieux gérer ses travaux (Point 2 de l'ordre du jour);
  - (vi) Comme l'évaluation du JECFA n'est pas applicable aux nourrissons de moins de 12 semaines, l'emploi d'additifs alimentaires secondaires dans les préparations pour nourrissons devrait être soigneusement examiné.
130. Le Secrétariat du JECFA a clarifié que la DJA n'est généralement pas applicable aux nourrissons de moins de 12 semaines et que l'emploi d'additifs alimentaires dans ces catégories d'aliments nécessiterait une évaluation des risques spécifique.
131. Les délégations favorables à l'option C (élaboration de directives) ont exprimé les Points de vue suivants:
- (i) il ne serait pas approprié de limiter le débat sur les additifs secondaires au principe de transfert sans considérer le double mandat du Codex;

<sup>24</sup>[CX/FA 16/48/17](#); Observations de la Chine, de l'Égypte, du Ghana, de l'Inde, de l'Indonésie, de la Fédération de Russie, du Sénégal, de la Thaïlande et de l'Union africaine ([CRD24](#)).

- (ii) le renseignement de la nouvelle catégorie d'aliments proposée créerait des retards dans le commerce qui pourraient exercer un impact négatif sur les pays et notamment les pays en développement;
  - (iii) Les additifs alimentaires secondaires ne sont pas des additifs alimentaires et n'ont pas de fonctions techniques dans les aliments et les préparations, et ils ne sont normalement pas consommés en tant qu'aliments; par conséquent, l'élaboration de directives fournirait un cadre plus complet pour traiter les additifs secondaires et aurait l'impact le plus faible sur les travaux pour la NGAA;
  - (iv) de nombreux additifs secondaires ont été évalués par le JECFA pour un emploi en tant qu'additifs alimentaires et ont été considérés sans risque; et l'exposition aux emplois des additifs secondaires sera probablement faible comparé à leur emploi en tant qu'additif alimentaires. L'utilisation de directives serait une approche appropriée pour répondre aux préoccupations concernant la sécurité liée aux additifs secondaires, comme pour l'emploi des aromatisants et des auxiliaires technologiques.
132. Faisant suite au débat ouvert, le Président a noté les différents avis exprimés, qu'aucun consensus n'avait été trouvé sur une option préférée, et que peu d'avis avaient été exprimés sur l'option B (utilisation de notes). Le Président a ensuite signalé que pendant le débat, certaines interventions ont marqué la nécessité de mener une analyse des implications liées aux options A et C.
133. Pour faire avancer la question, le Président a proposé au Comité d'envisager de préparer un document de discussion qui analyserait la nécessité de se pencher sur la question des additifs secondaires et l'impact de l'option A et de l'option C sur les travaux du Comité.
134. Comme cette proposition n'a reçu aucun soutien, le Président a attiré l'attention du Comité sur la recommandation 3, qui en cas de défaut de consensus sur l'approche globale à adopter pour l'emploi des additifs secondaires, propose l'option B, notant que cette option n'entraîne pas de nouveaux travaux.

### Conclusion

135. Le Président a conclu la discussion en notant que le Comité n'est pas parvenu à s'entendre sur la recommandation du document de travail pour les options A et C. Le Président a par ailleurs noté qu'il n'y a eu aucun soutien pour sa proposition de préparer un document de discussion. Par conséquent, le Président a proposé de ne pas développer de nouveaux travaux sur la base des options A ou C.
136. Le Comité est convenu de poursuivre la pratique actuelle consistant à tenir compte de l'emploi des additifs secondaires à l'aide de notes dans le Système de classification des aliments de l'actuelle NGAA.

### AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA SECTION 4.1C ET 5.1C DE LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES VENDUS EN TANT QUE TELS (CODEX STAN 107-1981) (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>25</sup>

137. Le Président du groupe de travail, à savoir les États-Unis d'Amérique, a présenté le document ([CX/FA 16/48/18](#)).

### Discussion

138. Le Comité a examiné les cinq recommandations relatives à la révision des sections 4.1c et 5.1c et les amendements qui s'en suivent comme suit:

#### *Recommandations 1 et 2*

139. Le Comité a souscrit aux deux recommandations concernant les deux premières phrases dans les sections 4.1 c et 5.1c.

#### *Recommandation 3*

140. Le Comité a largement débattu de la révision proposée pour la troisième phrase et en particulier de l'usage du terme « artificiel », et de la phrase « la combinaison des deux mots » (à savoir « naturel » et « artificiel »).
141. Un certain nombre de délégations a été de l'avis qu'il était inapproprié d'utiliser le terme « artificiel » car il n'est pas défini dans les *Directives pour l'emploi des aromatisants* ([CAC/GL 66-2008](#)) et que la phrase « combinaison des deux mots » prête à confusion.

---

<sup>25</sup>[CX/FA 16/48/18](#); Observations du Costa Rica, de l'Équateur, du Nicaragua, des États-Unis d'Amérique ([CX/FA 16/48/18 Add.1](#)), de l'Inde, du Mali, du Nigéria, des Philippines, de la Fédération de Russie, du Sénégal, de l'Union africaine ([CX/FA 16/48/18 Add.2](#)), de l'Égypte et de l'Indonésie ([CRD27](#)); Suivi de la révision de la section 4.1c et 5.1c de [CODEX STAN 107-1981](#) ([CRD33](#)).

142. D'autres délégations, favorables à la révision proposée, ont noté qu'« artificiel » était largement utilisé dans le commerce international des aromatisants (contrairement à « synthétique » et que la suppression de ce terme, qui est utilisé dans certains pays, aurait un impact important sur le commerce des aromatisants.
143. Le Comité a par ailleurs noté que:
- (i) l'objectif de ces travaux sur la révision de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* ([CODEX STAN 107-1981](#)) était de tenir compte de l'impact négatif de la terminologie incohérente sur le commerce;
  - (ii) la révision proposée permet une certaine flexibilité dans l'usage des termes et que les producteurs peuvent utiliser ces termes si nécessaire dans le pays concerné par le commerce; et
  - (iii) la révision proposée fait le lien entre le terme « artificiel » et « synthétique », qui est défini dans les *Directives*; et
  - (iv) l'usage de ces termes ne pose pas de problème de sécurité.
144. Il a aussi été noté que la phrase « combinaison des deux mots » provenait du texte d'origine et que comme les *Directives* ne prévoient pas les mélanges d'aromatisants, l'usage de l'expression ne crée pas de conflit.
145. De ce fait, le Comité a souscrit à la révision proposée de la troisième phrase et est convenu de supprimer le terme « arôme » dans la deuxième phrase.

#### *Recommandations 4 et 5*

146. Le Comité a souscrit aux recommandations 4 et 5 et a noté que l'inclusion de la nouvelle sous-section était en corrélation avec la suppression de la dernière phrase de la section 4.1.c et 5.1.c sur la présence des herbes et des épices dans un additif alimentaire.
147. Le Comité est par ailleurs convenu de supprimer la dernière phrase de la sous-section (b) à savoir, « *Si des ingrédients alimentaires entrent dans la préparation d'un additif alimentaire, ils seront inclus dans la liste des ingrédients en ordre décroissant de proportion.* » qui a été incluse dans la nouvelle sous-section (f).

#### **Conclusion**

148. Le Comité a conclu le débat et a noté que le texte serait transmis au Comité sur l'étiquetage des aliments (CCFL) pour confirmation.

#### **Autres**

149. Le Comité est convenu de traiter les autres recommandations incluses dans le document de discussion sur la terminologie incohérente relative aux aromatisants dans les textes Codex (CX/FA 15/47/20), présentées au CCFA47.
150. Le Comité a examiné les recommandations formulées dans [CRD33](#) et a fait part de ses décisions et observations comme suit:

#### Recommandation I

151. Le Comité a souscrit à la recommandation et est convenu de recommander au Comité sur l'étiquetage des aliments (CCFL) de considérer la révision de la section 4.2.3.4 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* ([CODEX STAN 1-1985](#)) en tenant compte de la révision de la section 4.1.c et 5.1.c de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels*.

#### Recommandation II

152. Le Comité a souscrit à la recommandation et est convenu de recommander aux comités suivants de considérer la révision du texte concernant les aromatisants dans les normes indiquées ci-dessous pour assurer la cohérence avec les *Directives pour l'emploi des aromatisants* ([CAC/GL 66-2008](#)). L'Appendice de [CX/FA 15/47/20](#) servirait de base aux comités dans les travaux de révision.
- (i) Le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) révisera:
    - a) *la Norme pour le thon et la bonite en conserve* ([CODEX STAN 70-1981](#))
    - b) *la Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve* ([CODEX STAN 94-1981](#))
    - c) *la Norme pour le poisson en conserve* ([CODEX STAN 119-1981](#))
    - d) *la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* ([CODEX STAN 311-2013](#))
  - (ii) Le Comité sur les graisses et les huiles (CCFO) révisera:

- a) *la Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles* ([CODEX STAN 19-1981](#))
  - b) *la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* ([CODEX STAN 210-1999](#))
  - c) *la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* ([CODEX STAN 256-2007](#))
- (iii) Le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA)
- a) *la Norme régionale pour le Tahiné* ([CODEX STAN 259R-2007](#))
- (iv) Le Comité sur la nutrition et les produits diététiques et de régime (CCNFSDU)
- a) *la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)* ([CODEX STAN 73-1981](#))
  - b) *la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* ([CODEX STAN 74-1981](#))
  - c) *la Norme pour les préparations de suite* ([CODEX STAN 156-1987](#))
- (v) Le Comité sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV)
- a) *la Norme pour la compote de pommes en conserve* ([CODEX STAN 17-1981](#))
  - b) *la Norme pour certains fruits en conserve, Annexe sur les poires en conserve* ([CODEX STAN 319-2015](#))
  - c) *la Norme pour le cocktail de fruits en conserve* ([CODEX STAN 78-1981](#))
  - d) *la Norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve* ([CODEX STAN 99-1981](#))
  - e) *la Norme pour les cornichons (concombres) en conserve* ([CODEX STAN 115-1981](#))
  - f) *la Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve* ([CODEX STAN 145-1981](#))
  - g) *la Norme pour le Kimchi* ([CODEX STAN 223-2001](#))
  - h) *la Norme pour les fruits à noyau en conserve* ([CODEX STAN 242-2003](#))
  - i) *la Norme pour les confitures, gelées et marmelades* ([CODEX STAN 296-2009](#))

#### Recommandation III

153. Le Comité a souscrit à la recommandation et est convenu de:

- (i) réviser la *Norme pour les matières grasses laitières à tartiner* ([CODEX STAN 253-2006](#)) en supprimant le terme « arôme » qui apparaît une seule fois dans la norme (« arômes et aromatisants » dans le premier Point de la section 3.2 Ingrédients autorisés); et
- (ii) transmettre l'amendement à la CAC39 pour adoption.

#### Recommandation IV

154. Le Comité a noté que la proposition de réviser les descripteurs du Système de classification des aliments nécessiterait le lancement de nouveaux travaux. Par conséquent, le Comité est convenu de considérer cette recommandation à une date ultérieure.

#### **Statut de l'avant-projet de révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981) (N15-2015)**

155. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de révision à la CAC39 pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6/7) (Annexe XV).

#### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour)**

156. Le comité a noté qu'aucune autre question n'a été proposée.

#### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)**

157. Le Comité a été informé que sa quarante-neuvième session serait tenue en Chine du 20 au 24 mars 2017, les dispositions finales faisant l'objet d'une confirmation ultérieure par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	POUR ACTION PAR:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (REP16/FA)
Avant-projet de Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires	5/8	CAC39	Par. 30(i) et Annexe III, partie A.
Avant-projet de révision de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait liquide et produits à base de lait » de la NGAA et les modifications qui s'en suivent (N14-2015)	5/8	CAC39	Par. 87 et Annexe XII
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA)	8 et 5/8	CAC39	Par. 98(i) et Annexe VII, Parties A et F
Avant-projet d'amendements du Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)	5/8	CAC39	Par. 110 et Annexe XIII
Avant-projet de révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981) (N15-2015)	5/8	CAC39	Par. 155 et Annexe XV
Section révisée sur les additifs alimentaires dans les Normes pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981), le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981), le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (CODEX STAN 141-1983) et les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981)	Adoption	CAC39	Par. 52(i),a et Annexe V
Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA concernant l'alignement de quatre normes de produits pour le chocolat et les produits à base de chocolat et les normes de produits identifiées par le CCFFP	Adoption	CAC39	Par. 52(i),b et Annexe VII(partie G et H)
Amendement à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006)	Approbation	CAC39	Par. 153
Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits	Approbation	CAC39	Par. 32(ii), 121(ii), 126(j) et Annexe VI
Avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	2	CCFA (sessions futures)	Par. 98(ii) et Annexe IX
Amendements du Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires	1,2,3	GTE (Iran)	Par.109
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (82°JECFA)	1,2,3	CCFA49	---
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	Révocation	CAC39	Par. 32(i),(ii), 121(ii), 123(ii) et Annexe VIII
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	Interruption	--	Par. 98(iii) et Annexe X
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits avec les dispositions correspondantes dans la NGAA	---	GTE (Australie et États-Unis) CCFA49	Par. 52(ii)
Information sur les niveaux d'emploi de l'acide adipique (SIN 355)	---	GTC sur la NGAA (États-Unis)	Par. 59 et 102(ii)
Document de discussion sur l'emploi des additifs alimentaires dans la production du vin	---	GTE (Union européenne et Australie)	Par. 97
Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA	---	GTE sur la NGAA (États-Unis)	Par. 101
Dispositions nouvelles et révisées de la NGAA	---	GTC sur la NGAA (États-Unis)	Par. 102(iii)
Document de discussion sur la gestion des travaux du CCFA	---	Chine et États-Unis	Par. 10, 121(vi)
Document de discussion sur l'emploi des nitrates (SIN 251, 252) et nitrites (SIN 249, 250)	----	Pays-Bas	Par. 61-62
Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA	---	FAO et OMS	Par. 121(i) et Annexe XIV
Proposition d'additions et de modifications dans la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA	---	CCFA49	---

<b>OBJET</b>	<b>ÉTAPE</b>	<b>POUR ACTION PAR:</b>	<b>RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (REP16/FA)</b>
Document de discussion sur les additifs secondaires	Terminé	---	Par. 135-136
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:**

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

**Vice Chairperson:**  
**Vice Président:**  
**Vice Presidente:**

Mr Yongxiang Fan  
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)  
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District  
Beijing 100022, China  
Phone: +86 10 52165410  
Fax: +86 10 52165408  
Email: [fanyongxiang@cfsa.net.cn](mailto:fanyongxiang@cfsa.net.cn)

**ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA**

Mr Ridha Nebais  
7, San Li Tun Lu, Beijing  
Beijing  
China  
Tel: (0086)86 90 67 106  
Email: [riad197@yahoo.fr](mailto:riad197@yahoo.fr)

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Mr Steve Crossley  
Food Standards Australian New Zealand  
55 Blackall Street Barton  
Canberra ACT  
Australia  
Tel: +61262712627  
Email: [steve.crossley@foodstandards.gov.au](mailto:steve.crossley@foodstandards.gov.au)

Mr Adam Balcerak  
Australian Department of Agriculture and Water Resources  
C/o GPO Box 858  
Canberra ACT  
Australia  
Tel: +86 1380 1200 742  
Email: [Adam.balcerak@dfat.gov.au](mailto:Adam.balcerak@dfat.gov.au)

Mr Tony Battaglone  
Wine Maker's Federation of Australia  
PO Box 3891 Manuka  
ACT  
Australia  
Tel: +61 2 62398304  
Email: [tony@wfa.org.au](mailto:tony@wfa.org.au)

Dr Mark FitzRoy  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 7186 Canberra BC  
Australia  
Tel: +61 2 62712286  
Email: [mark.fitzroy@foodstandards.gov.au](mailto:mark.fitzroy@foodstandards.gov.au)

**AUSTRIA - AUTRICHE**

Dr Sigrid Amann  
Bundesministerium für Gesundheit  
Radetzkystraße 2  
Vienna  
Austria  
Tel: 0043 1 711 00 4457  
Email: [sigrid.amann@bmg.gv.at](mailto:sigrid.amann@bmg.gv.at)

**BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**

Dr Vinkx Cristine  
FPS Public Health  
Eurostation Place Victor Horta, 40 bte 10  
Bruxelles  
Belgium  
Tel: +3225247359  
Email: [Christine.Vinkx@health.belgium.be](mailto:Christine.Vinkx@health.belgium.be)

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Ms Ester Aguiar  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D Anexo A  
Brasília  
Brazil  
Tel: 55 61 3218-2861  
Email: [ester.aguiar@agricultura.gov.br](mailto:ester.aguiar@agricultura.gov.br)

Mr Diego Botelho Gaino  
Brazilian Health Surveillance Agency  
SIA trecho 5, sector especial 57, 2 andar, sala 2 - Brasília  
Brasília  
Brazil  
Tel: 55 61 34625334  
Email: [diego.gaino@anvisa.gov.br](mailto:diego.gaino@anvisa.gov.br)

Mr Pérciles Fernandes  
Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply  
Esplanada dos Ministérios, Bloco D  
Brasília  
Brazil  
Tel: +55(61)3218-2913  
Email: [pericles.fernandes@agricultura.gov.br](mailto:pericles.fernandes@agricultura.gov.br)

Mrs Renata Ferreira  
Brazilian Health Surveillance Agency - ANVISA  
SIA trecho 5, sector especial 57, 2 andar, sala 2  
Brasília  
Brazil  
Tel: 55 61 3462 5629  
Email: [renata.ferreira@anvisa.gov.br](mailto:renata.ferreira@anvisa.gov.br)

Mrs Maria Cecilia Toledo  
University of Campinas  
Shigeo Mori 1232, Cidade Universitária, Campinas, SP,  
Brasil.  
Campinas  
Brazil  
Tel: 55-19-991114943  
Email: [toledomcf@hotmail.com](mailto:toledomcf@hotmail.com)

#### CANADA - CANADÁ

Mr Matthew Bauder  
Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613-941-6224  
Email: [matthew.bauder@hc-sc.gc.ca](mailto:matthew.bauder@hc-sc.gc.ca)

Mr Steve Theriault  
Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway, Mail Stop 2201C  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613-946-9207  
Email: [Steve.Theriault@hc-sc.gc.ca](mailto:Steve.Theriault@hc-sc.gc.ca)

#### CHAD - TCHAD

Dr Makhlof Himeda  
Direction de la Nutrition et de Technologie Alimentaire  
Point de Contact National Codex Tchad  
N'Djamena  
Chad  
Tel: 00235 66374756  
Email: [himedamakhlof@yahoo.fr](mailto:himedamakhlof@yahoo.fr)

Mr Mamadi N'garkelo Gaourang  
CONACILSS,  
Ministère de l'Agriculture N'Djamena Tchad  
N'Djamena  
Chad  
Tel: 00235 66389898  
Email: [gaourang@yahoo.fr](mailto:gaourang@yahoo.fr)

Mr Yohana Kokosso  
Premier Conseiller, Chargé d'Affaires de l'Ambassade du  
Tchad a Beijing, République Populaire de Chine  
Chad  
Tel: 13693153346  
Email: [yohana.kokosso@Yahoo.fr](mailto:yohana.kokosso@Yahoo.fr)

#### CHILE - CHILI

Ms Marcia Becerra Guzmán  
Ministerio de Salud  
Marathon 1000, Ñuñoa  
Santiago  
Chile  
Tel: +(56 2) 25755493  
Email: [mbecerra@ispch.cl](mailto:mbecerra@ispch.cl)

Prof Roberto Saelzer  
Universidad de Concepción  
Concepción  
Chile  
Email: [rsaelzer@udec.cl](mailto:rsaelzer@udec.cl)

#### CHINA - CHINE

Mr Zhiqiang Zhang  
National Health and Family Planning Commission, PRC  
NO.1 Xizhimenwainan Rd. Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: 86-10-68792613  
Email: [Zhangzq215@126.com](mailto:Zhangzq215@126.com)

Mr Jianbo Zhang  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District  
Beijing  
China  
Tel: 86-10-52165425  
Email: [jianbozhang@cfsa.net.cn](mailto:jianbozhang@cfsa.net.cn)

Mr Kit Hong Chan  
Rua Nova de Areia Perta, no.52 Centro de Sericos 3 andar  
da RAEM MACAU  
China  
Tel: 15344854325  
Email: [kithongc@iacm.gov.mo](mailto:kithongc@iacm.gov.mo)

Ms Ka Yan Chan  
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene  
Department, HKSAR  
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway  
Hongkong  
China  
Tel: 852-63110392  
Email: [mkychan@feh.gov.hk](mailto:mkychan@feh.gov.hk)

Mr Kuai Tat Cheong  
Civic and Municipal Affairs Bureau of Macau  
Rua Nova de Areia Preta, No. 52 Centro de Serviços 3  
andar da RAEM  
Macau  
China  
Tel: (853)82969929  
Email: [ktcheong@iacm.gov.mo](mailto:ktcheong@iacm.gov.mo)

Mrs Yanhua Jiang  
Yellow Sea Fisheries Research Institute, Chinese Academy  
Fishery Sciences  
No. 106, Nanjing Road  
Qingdao  
China  
Tel: 0532-85821813  
Email: [jiangyh@ysfri.ac.cn](mailto:jiangyh@ysfri.ac.cn)

Dr Xianghong Kong  
Shanxi Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau  
NO.10 Hanguang Rd  
Xi'an  
China  
Tel: 18991302276  
Email: [2285492398@qq.com](mailto:2285492398@qq.com)

Ms Huali Wang  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang  
Beijing  
China  
Email: [wanghuali@cfsa.net.cn](mailto:wanghuali@cfsa.net.cn)

Mrs Peng Wei  
Guangdong provincial health and Family Planning  
Commission  
NO.17 Road Xian Lie Nan  
Guangzhou  
China  
Tel: 020-83827881  
Email: [pw@838.cn](mailto:pw@838.cn)

Mrs Yafeng Wei  
CFDA  
26 Xuanwumen Xidajie  
Beijing  
China  
Tel: 010-88331035  
Email: [weiyafeng726@126.com](mailto:weiyafeng726@126.com)

Mr Xi Xinglin  
guangdong inspection and quarantine bureau  
No 66, Huacheng Road, Tianhe District  
Guangzhou  
Tel: 020-38290331  
Email: [cigxxl@163.com](mailto:cigxxl@163.com)

Mr Liu Xu  
Shaanxi Grain & Oils Quality Test Institute  
Xi'an  
China  
Tel: 029-89611803  
Email: [liuxu1980513@163.com](mailto:liuxu1980513@163.com)

Mr Yi Xue  
China Food Additives and Ingredients Association  
Rm.1402, Tower 3 Vantone, No.6A, Chaoyangmenwai  
Beijing  
China  
Tel: 86-10-59071330  
Email: [cfaa1402@aliyun.com](mailto:cfaa1402@aliyun.com)

Mrs Hong Zhang  
CFSA  
No.37guangqu Rd, Chaoyang  
Beijing  
China  
Email: [zhanghong@cfsa.net.cn](mailto:zhanghong@cfsa.net.cn)

Mr Zhifei Zhang  
The Consumer Goods Industry Department of The Ministry  
of Industry and Information Technology  
Beijing West Chang'an Avenue.13,  
China  
Tel: 86-13520208366  
Email: [zhangzhf@miit.gov.cn](mailto:zhangzhf@miit.gov.cn)

Mr Shi Zheng  
Tianjin Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau  
No.51 2nd Street TEDA  
Tianjin  
China  
Tel: 022-65661133  
Email: [zhengs@tjciq.gov.cn](mailto:zhengs@tjciq.gov.cn)

#### COLOMBIA - COLOMBIE

Ing Vanegas Rios Julio Cesar  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y  
Alimentos INVIMA  
CARRERA 10 NÚMERO 64 - 28  
Colombia  
Tel: 57 (1) 2948700  
Email: [jvanegasr@invima.gov.co](mailto:jvanegasr@invima.gov.co)

#### CUBA

Mrs Carmen García Calzadilla  
Ministerio Salud Pública de Cuba (MINSAP)  
Infanta No. 1158 entre Clavel y Llinaz  
La Habana  
Cuba  
Tel: 53-78300022  
Email: [nc@ncnorma.cu](mailto:nc@ncnorma.cu)

#### DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mr Rene Sig Svendsen  
Stationsparken 31  
Glostrup  
Denmark  
Tel: +45 7227 6283  
Email: [rens@fvst.dk](mailto:rens@fvst.dk)

#### ERITREA - ÉRYTHRÉE

Mr Tekleab Mesghena  
Ministry of Agriculture  
P.O. Box 1162  
Asmara  
Eritrea  
Tel: +291 1 120395  
Email: [tekleabketema@gmail.com](mailto:tekleabketema@gmail.com)

#### ESTONIA - ESTONIE

Mrs Annika Leis  
Ministry of Rural Affairs  
Lai 39/41  
Tallinn  
Estonia  
Tel: +372 6256271  
Email: [annika.leis@agri.ee](mailto:annika.leis@agri.ee)

#### EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Ms Eva Zamora Escribano  
European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-98682  
Email: [Eva-Maria.Zamora-Escribano@ec.europa.eu](mailto:Eva-Maria.Zamora-Escribano@ec.europa.eu)

Ms Andreia Alvarez Porto  
European Commission  
Rue Belliard 232  
Brussels  
Belgium  
Tel: 0032 229 50 984  
Email: [Andreia.ALVAREZ-PORTO@ec.europa.eu](mailto:Andreia.ALVAREZ-PORTO@ec.europa.eu)

Mr Denis De Froidmont  
European Commission  
Rue de la Loi 130 07/041  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-56438  
Email: [Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu](mailto:Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu)

Mr Jiri Sochor  
European Commission  
Rue Belliard 232  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-76930  
Email: [jiri.sochor@ec.europa.eu](mailto:jiri.sochor@ec.europa.eu)

**FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA**

Ms Anna Lemström  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 PO Box 30, 00023 Government, FINLAND  
 Helsinki  
 Finland  
 Tel: +358 50 502 0414  
 Email: [anna.lemstrom@mmm.fi](mailto:anna.lemstrom@mmm.fi)

**FRANCE - FRANCIA**

Mrs Catherine Evrevin  
 Ministère  
 Teledoc 223- 59, boulevard Vincent Auriol  
 Paris Cedex 13  
 France  
 Tel: 0033144973205  
 Email: [catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr)

Mrs Loc'h Annie  
 France  
 17 boulevard Haussmann  
 Paris  
 France  
 Tel: 00 33 6 14 67 28 25  
 Email: [annie.loch@danone.com](mailto:annie.loch@danone.com)

Mr Quentin Guyonnet-duperat  
 General Directorate for competition policy, consumers  
 affairs and fraud control  
 59 Boulevard Vincent Auriol  
 Paris  
 France  
 Tel: 0144972432  
 Email: [quentin.guyonnet-duperat@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:quentin.guyonnet-duperat@dgccrf.finances.gouv.fr)

Mr Anders Liljegren  
 Roquette S.A.  
 1 rue de la Haute Loge  
 Lestrem  
 France  
 Email: [anders.liljegren@roquette.com](mailto:anders.liljegren@roquette.com)

**GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Mr Hermann Josef Brei  
 Federal Ministry of Food and Agriculture  
 Rochusstr. 1  
 Bonn  
 Germany  
 Tel: +49 228 99 529 4655  
 Email: [Hermann.Brei@bmel.bund.de](mailto:Hermann.Brei@bmel.bund.de)

Ms Maria Dubitsky  
 Marie Dubitsky Consulting GmbH  
 Gottfried-Böhm-Ring 67  
 München  
 Germany  
 Tel: +49 89 456 789 17  
 Email: [marie@dubitsky.de](mailto:marie@dubitsky.de)

**GHANA**

Mr Percy Adomako Agyekum  
 Food And Drugs Authority  
 P. O. Box Ct 2783 Cantonments  
 Accra  
 Ghana  
 Tel: +233 208 169407  
 Email: [adopee@yahoo.com](mailto:adopee@yahoo.com)

Mrs Maureen Audrey Lartey  
 Food And Drugs Authority  
 P. O. Box Ct 2783 Cantonments  
 Accra  
 Ghana  
 Tel: +233 244 673336  
 Email: [naadeilartey@yahoo.com](mailto:naadeilartey@yahoo.com)

**HUNGARY - HONGRIE - HUNGRIA**

Mr Gábor Kelemen  
 Ministry of Agriculture  
 Kossuth L. tér 11.  
 Budapest  
 Hungary  
 Tel: +36 1 795 3867  
 Email: [gabor.kelemen@fm.gov.hu](mailto:gabor.kelemen@fm.gov.hu)

**INDIA - INDE**

Mr Anil Mehta  
 Ministry of Health & Family Welfare  
 FDA Bhawan Kotla Road  
 New Delhi  
 India  
 Tel: +91 9818316559  
 Email: [anil.mehta76@yahoo.in](mailto:anil.mehta76@yahoo.in)

Ms Aditi Bhatnagar  
 Food Safety And Standards Authority of India  
 FDA Bhawan Kotla Road  
 New Delhi  
 India  
 Tel: +91 8860696422  
 Email: [aditibhatnagar20@gmail.com](mailto:aditibhatnagar20@gmail.com)

Mr Jasvir Singh  
 Federation of Indian Chambers of Commerce and Industry  
 (FICCI)  
 Mondelez  
 India  
 Tel: +91 9958995804  
 Email: [Jasvir.Singh@mdlz.com](mailto:Jasvir.Singh@mdlz.com)

**INDONESIA - INDONÉSIE**

Mr Gasilan Gasilan  
 National Agency of Drug and Food Control  
 Jl. Percetakan Negara No. 23  
 Jakarta  
 Indonesia  
 Tel: +6221 42875584  
 Email: [subdit.bb\\_btp@yahoo.com](mailto:subdit.bb_btp@yahoo.com)

Ms Ida Farida  
 National Agency for Drug and Food Control  
 Jl. Percetakan Negara No.23  
 Jakarta  
 Indonesia  
 Tel: +6221 42875584  
 Email: [codexbpom@yahoo.com](mailto:codexbpom@yahoo.com)

Mr Fajar Ramadhitya Putera  
 Ministry of Health  
 Jl. HR Rasuna Said Blok X5 Kav 4-9  
 Jakarta  
 Indonesia  
 Tel: +628156262089  
 Email: [subditobat.pangan@gmail.com](mailto:subditobat.pangan@gmail.com)

Mr Widya Rusyanto  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Mina Bahari 3 Building, 13th Floor  
Jl. Medan Merdeka Timur No.16  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +6221 3500187  
Email: [rusyanto66@gmail.com](mailto:rusyanto66@gmail.com)

Mr Riza Sultoni  
Ministry of Health  
Jl. HR Rasuna Said Blok X5 Kav 4-9  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +6287883012929  
Email: [subditobat.pangan@gmail.com](mailto:subditobat.pangan@gmail.com)

Prof Florentinus Winarno  
Mbriio Biotekindo  
Mbriio Food Laboratory Pulai Armein  
Bogor  
Indonesia  
Email: [fgwinarno@yahoo.com](mailto:fgwinarno@yahoo.com)

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

Dr Behzad Hosseinkhani Marandi  
private sector  
Unit 9 ,No 7, 8th Miremadv Ave  
Tehran  
Iran (Islamic Republic of)  
Email: [bmarandi@arianprocess.com](mailto:bmarandi@arianprocess.com)

Mrs Banafsheh Nasiri Sahneh  
ISIRI  
Email: [Bn31518@Yahoo.Com](mailto:Bn31518@Yahoo.Com)

Mrs Samireh Sabah  
Food & Drug Organization Of Moh  
Enghelab Ave,Fakhr-E Razi St,Tehran 13145-719 Iran  
Email: [Samirehs@Yahoo.Com](mailto:Samirehs@Yahoo.Com)

**IRELAND - IRLANDE - IRLANDA**

Dr Emer O'reilly  
Food Safety Authority Of Ireland  
Abbey Court Lower Abbey Street  
Dublin 1  
Ireland  
Tel: +353 1 8171344  
Email: [Eoreilly@Fsai.ie](mailto:Eoreilly@Fsai.ie)

**ISRAEL - ISRAËL**

Ing Yosef Sadeh  
Ministry Of Health Israel  
Haarbaa 12  
Tel Aviv  
Israel  
Tel: 972-3-6270126  
Email: [Yossi.Sadeh@Moh.Health.Gov.II](mailto:Yossi.Sadeh@Moh.Health.Gov.II)

**ITALY - ITALIE - ITALIA**

Mr Ciro Impagnatiello  
Ministry of Agricultural Food And Forestry Policies  
Via XX Settembre, 20  
Rome  
Italy  
Tel: +390646654058  
Email: [C.Impagnatiello@Politicheagricole.It](mailto:C.Impagnatiello@Politicheagricole.It)

**JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Mr Ikuo Tsukamoto  
Ministry Of Health, Labour And Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81 3 3595 2326  
Email: [Codexj@Mhlw.Go.Jp](mailto:Codexj@Mhlw.Go.Jp)

Mr Toyohiro Egawa  
Ministry Of Agriculture, Forestry And Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku, Tokyo  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3502-7674  
Email: [Toyohiro\\_Egawa820@Maff.Go.Jp](mailto:Toyohiro_Egawa820@Maff.Go.Jp)

Mr Takahiko Ikenaga  
National Tax Agency  
3-1-1 Kasumigaseki , Chiyoda-Ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3581-4161  
Email: [Takahiko.Ikenaga@Nta.Go.Jp](mailto:Takahiko.Ikenaga@Nta.Go.Jp)

Mr Ryota Nakamura  
Ministry Of Health, Labour And Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-Ku, Tokyo  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3595-2341  
Email: [Codexj@Mhlw.Go.Jp](mailto:Codexj@Mhlw.Go.Jp)

Mr Kazuhiro Sakamoto  
Ministry Of Agriculture, Forestry And Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku, Tokyo  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3502-7674  
Email: [Kazuhiro\\_Sakamoto940@Maff.Go.Jp](mailto:Kazuhiro_Sakamoto940@Maff.Go.Jp)

Dr Kyoko Sato  
National Institute of Health Sciences  
1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku, Tokyo  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3700-9484  
Email: [ksato@nihs.go.jp](mailto:ksato@nihs.go.jp)

Dr Katsuya Seguro  
Japan Food Hygiene Association  
4-9 Nihonbashi-Kodenmachou Chuo-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3667-8311  
Email: [katsuya\\_seguro@jafaa.or.jp](mailto:katsuya_seguro@jafaa.or.jp)

Mr Ryo Tsuda  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-Ku, Tokyo  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3595-2341  
Email: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

**MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mrs Maria Guadalupe Arizmendi Ramírez  
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos  
Sanitarios (COFEPRIS)  
Email: [mgarizmendi@cofepris.gob.mx](mailto:mgarizmendi@cofepris.gob.mx)

Mr Alfonso Moncada Jiménez  
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche  
 Email: [amoji@prodigy.net.mx](mailto:amoji@prodigy.net.mx)

#### MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Falaq Abdelaziz  
 aboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques  
 25, Rue Nichakra Rahal  
 Casablanca  
 Morocco  
 Tel: +212 661 536883  
 Email: [ajfalaq@yahoo.fr](mailto:ajfalaq@yahoo.fr)

Mr Lhoucine Bazzi  
 Delegation Etablissement Autonome de Controle et de  
 Coordination  
 N°23 zone industrielle tassila Dcheira Inzgane  
 Agadir  
 Morocco  
 Tel: +212618532344  
 Email: [bazzi@eacce.org.ma](mailto:bazzi@eacce.org.ma)

#### MYANMAR

Dr Nay Myo Tun  
 Ministry of Health  
 Naypyitaw  
 Myanmar  
 Tel: +9509250477057  
 Email: [sainaymyohtunn@gmail.com](mailto:sainaymyohtunn@gmail.com)

#### NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mr Kees Planken  
 Ministry of Health, Welfare and Sport  
 PO Box 20350  
 The Hague  
 Netherlands  
 Tel: +31 70 340 7132  
 Email: [k.planken@minvws.nl](mailto:k.planken@minvws.nl)

Ms Astrid Bulder  
 National Institute for Public Health and the Environment  
 (RIVM)  
 PO Box 1  
 Bilthoven  
 Netherlands  
 Tel: +31 30 274 7048  
 Email: [astrid.bulder@rivm.nl](mailto:astrid.bulder@rivm.nl)

Ms Ana Viloría  
 Ministry of Health, Welfare and Sport  
 PO Box 20350  
 The Hague  
 Netherlands  
 Tel: +31 70 340 6482  
 Email: [ai.viloria@minvws.nl](mailto:ai.viloria@minvws.nl)

Mr Nicolaj Mortensen  
 Council of the EU/Dutch presidency  
 Rue de la Loi/Wetstraat 175  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32 281 4806  
 Email: [nicolaj-ting.mortensen@consilium.europa.eu](mailto:nicolaj-ting.mortensen@consilium.europa.eu)

#### NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Mr John Van Den Beuken  
 Ministry for Primary Industries  
 25 The Terrace  
 Wellington  
 New Zealand  
 Email: [john.vandenBeuken@mpi.govt.nz](mailto:john.vandenBeuken@mpi.govt.nz)

Ms Clare Chandler  
 Ministry for Primary Industries  
 25 The Terrace  
 Wellington  
 New Zealand  
 Email: [clare.chandler@mpi.govt.nz](mailto:clare.chandler@mpi.govt.nz)

#### NIGERIA - NIGÉRIA

Mr David Erabhahiemen  
 Federal Ministry of Science and Technology  
 Federal Secretariat Complex Phase II  
 Abuja  
 Nigeria  
 Tel: +2348036092283  
 Email: [davideraa@yahoo.com](mailto:davideraa@yahoo.com)

Mrs Talatu Kudi Ethan  
 Standards Organisation of Nigeria  
 Lagos  
 Nigeria  
 Tel: +2348033378217  
 Email: [talatuethan@yahoo.com](mailto:talatuethan@yahoo.com)

Mrs Nene Maudline Obianwu  
 Standards Organisation of Nigeria  
 Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty Way,  
 Lekki Peninsula- Lekki Phase 1  
 Lagos  
 Nigeria  
 Tel: +2348032493448  
 Email: [neneobianwu@yahoo.co.uk](mailto:neneobianwu@yahoo.co.uk)

Mr Christopher Chukwunweike Ofuani  
 National Agency for Food and Drug Administration  
 and Control  
 445, Herbert Macaulay Way, Yaba  
 Lagos  
 Nigeria  
 Tel: +2348033068185  
 Email: [chrisofuani@yahoo.com](mailto:chrisofuani@yahoo.com)

Mr Chidume Okoro  
 National Association Of Gum Arabic Producers,  
 Processors & Exporters of Nigeria  
 Through Commodities & Product Inspectorate Department  
 Federal Ministry of Industry, Trade & Investment Old  
 Secretariat, Area 1, Garki  
 Abuja  
 Nigeria  
 Tel: +234806554 0491  
 Email: [gaconlimited@gmail.com](mailto:gaconlimited@gmail.com)

#### NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Cecilie Svenning  
 Norwegian Food Safety Authority  
 P.O.Box 383  
 Brumunddal  
 Norway  
 Tel: +47 22778048  
 Email: [cesve@mattilsynet.no](mailto:cesve@mattilsynet.no)

**PAKISTAN - PAKISTÁN**

Mr Itrat Rasool Malhi  
 Ministry of National Food Security and Research  
 Room# E-314, National Agriculture Reserach  
 Center(NARC) Park Road Chak Shahzad  
 Islamabad  
 Pakistan  
 Tel: 92-51-9206461  
 Email: [naphis.pk@live.com](mailto:naphis.pk@live.com)

**PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms Chrismasita Oblepias  
 Food and Drug Administration  
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang  
 Muntinlupa  
 Philippines  
 Tel: 632-857-1948  
 Email: [oblepias\\_bfad@yahoo.com](mailto:oblepias_bfad@yahoo.com)

**REPUBLIC OF KOREA -  
RÉPUBLIQUE DE CORÉE -  
REPÚBLICA DE COREA**

Dr Sung Kug Park  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 Osong Health Technology Administration Complex 187,  
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu  
 Cheongju-si Chungcheongbuk-do  
 Republic of Korea  
 Email: [skpark7@korea.kr](mailto:skpark7@korea.kr)

Mr Gui Hyun Jang  
 Ministry of Food Drug Safety  
 Osong Health Technology Administration Complex 187,  
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu  
 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do  
 Republic of Korea  
 Email: [arion@korea.kr](mailto:arion@korea.kr)

Ms Minhee Jeong  
 National Agricultural Products Quality Management  
 Service(NAQS)  
 5-3 Block, Gimcheon-innovative city, Nam-myeon,  
 Gimcheon,  
 Gimcheon-innovative city  
 Republic of Korea  
 Tel: 82-54-429-7817  
 Email: [miniya33@korea.kr](mailto:miniya33@korea.kr)

Dr Gunyoung Lee  
 National Institute of Food and Drug Safety Evaluation  
 Osong Health Technology Administration Complex 187,  
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu  
 Cheongju-si Chungcheongbuk-do  
 Republic of Korea  
 Email: [grasia1969@korea.kr](mailto:grasia1969@korea.kr)

Ms Yeji Lee  
 National Agricultural Products Quality Management  
 Service(NAQS)  
 5-3 Block, Gimcheon-innovative city, Nam-myeon,  
 Gimcheon, Gyeongbuk  
 Gimcheon-innovative city  
 Republic of Korea  
 Tel: 82-54-429-7820  
 Email: [yeji82@korea.kr](mailto:yeji82@korea.kr)

Mrs Sulhyun Park  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 Osong Health Technology Administration Complex, 187  
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu  
 Cheongju-si Chungcheongbuk-do  
 Republic of Korea  
 Email: [seolhyunpark@korea.kr](mailto:seolhyunpark@korea.kr)

**RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE -  
FEDERACIÓN DE RUSIA**

Dr Olga Bagryantseva  
 Institute of Nutrition  
 2/14 Ustinsky proezd  
 Moscow  
 Russian Federation  
 Email: [bagryantseva@ion.ru](mailto:bagryantseva@ion.ru)

Mrs Julia Kalinova  
 The Coca-Cola Export Corporation, Moscow  
 Representation office 8 Ivana Franko str.  
 Moscow  
 Russian Federation  
 Tel: +74956516900  
 Email: [jkalinova@coca-cola.com](mailto:jkalinova@coca-cola.com)

Mr Alexey Petrenko  
 Russian Union of Industrialists and Entrepreneurs  
 Email: [alexeypetrenko@eas-strategies.com](mailto:alexeypetrenko@eas-strategies.com)

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE -  
ARABIA SAUDITA**

Mr Mohammed Aldosari  
 Saudi Food and Drug Authority  
 Saudi Arabia - Saudi Food and Drug Authority (3292) North  
 Ring Road - Al Nafal Unit (1)  
 Riyadh  
 Saudi Arabia  
 Tel: +966112038222  
 Email: [codex.cp@sfd.gov.sa](mailto:codex.cp@sfd.gov.sa)

**SENEGAL - SÉNÉGAL**

Dr Mamadou Amadou Seck  
 Institut de Technologie Alimentaire  
 Route des pères maristes, Dakar Hann  
 Dakar  
 Senegal  
 Tel: 00221 33859 07 07  
 Email: [dgita@ita.sn](mailto:dgita@ita.sn)

Mrs Ndeye Yacine Diallo  
 Institut De Technologie Alimentaire  
 Route des Pères maristes, Dakar Hann  
 Dakar  
 Senegal  
 Tel: 00221 33859 07 07  
 Email: [nydiallo@ita.sn](mailto:nydiallo@ita.sn)

Mrs Mame Diarra Faye  
 Fann Dakar  
 Dakar  
 Senegal  
 Tel: +221775200915  
 Email: [mamediarrafaye@yahoo.fr](mailto:mamediarrafaye@yahoo.fr)

Mr Ibrahima Ka  
 Societes Asiyła Gum & Ferlo Gomme  
 Dakar  
 Senegal  
 Tel: +221776593358  
 Email: [kelka\\_98@yahoo.fr](mailto:kelka_98@yahoo.fr)

**SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR**

Ms Adelene Yap  
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
 52, Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore 608550  
 Singapore  
 Tel: +6568052912  
 Email: [adelene\\_yap@ava.gov.sg](mailto:adelene_yap@ava.gov.sg)

Ms Ai Ling Leong  
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
 52, Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore 608550  
 Singapore  
 Tel: +6568052931  
 Email: [leong\\_ai\\_ling@ava.gov.sg](mailto:leong_ai_ling@ava.gov.sg)

**SLOVAKIA - SLOVAQUIE – ESLOVAQUIA**

Dr Iveta Trusková  
 Public Health Authority of the Slovak Republic  
 Trnavská cesta 52  
 Bratislava  
 Slovakia  
 Tel: +421 2 492 84 392  
 Email: [iveta.truskova@uvzsr.sk](mailto:iveta.truskova@uvzsr.sk)

Ms Dagmar Némethová  
 Public Health Authority of the Slovak Republic  
 Trnavská cesta 52  
 Bratislava  
 Slovakia  
 Tel: +421 2 49 284 394  
 Email: [dagmar.nemethova@uvzsr.sk](mailto:dagmar.nemethova@uvzsr.sk)

**SOUTH SUDAN - SOUDAN DU SUD - SUDÁN DEL SUR**

Dr David Solomon Adwok  
 National Codex Contact Point  
 P.O. Box 126  
 Juba  
 South Sudan  
 Tel: +211 956 439 392  
 Email: [Davidojwok@yahoo.com](mailto:Davidojwok@yahoo.com)

**SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA**

Mr David Merino  
 Spanish Agency for Consumer Affairs, Food Safety and  
 Nutrition  
 C/ Alcalá, 56  
 Madrid  
 Spain  
 Email: [dmerino@msssi.es](mailto:dmerino@msssi.es)

Mr Manuel Roldán  
 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
 Pº Infanta Isabel, 1  
 Madrid  
 Spain  
 Email: [mroldanc@magrama.es](mailto:mroldanc@magrama.es)

**SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Dr Mohamed Elmobark Ibrahim  
 Sudanese Standard & Metrology Organization  
 Sudan University of Science and Technology  
 Khartoum  
 Sudan  
 Tel: +2499123017246  
 Email: [ossieibra@hotmail.com](mailto:ossieibra@hotmail.com)

Mr Ali Elhassan  
 Ministry of Health /Blue Nile state  
 Sudan Ministry of Health /Blue Nile state  
 Khartoum  
 Sudan

Tel: +249912298526  
 Email: [alisayed67@gmail.com](mailto:alisayed67@gmail.com)

Mr Eltiraifi Elkihidir Yagoub  
 FEDERAL MINISTRY OF AGRICULTURE ANF  
 FORESTRY  
 Algamaa street P.O. box 285  
 khartoum  
 Sudan  
 Tel: +249123360013  
 Email: [Trafi2000@gmail.com](mailto:Trafi2000@gmail.com)

Mr Elfatih Hassan  
 Sudan University of Science and Technology  
 SUDAN /Khartoum Sudan University of Science and  
 Technology  
 Khartoum  
 Sudan  
 Tel: +2499124141740  
 Email: [hassansky@hotmail.com](mailto:hassansky@hotmail.com)

Ms Ula Makkawi Abdelrhman  
 Ministry of Agriculture and Irrigation  
 Federal Ministry of Agriculture and Irrigation. Algamaa  
 Street .Khartoum /Sudan P.O.box 285  
 Khartoum  
 Sudan  
 Tel: +249918075475  
 Email: [ulaabdelaziz@gmail.com](mailto:ulaabdelaziz@gmail.com)

Mr Khalid Mohamed Osman  
 Sudanese Standard & Metrology Organisation  
 Algamaa Street Khartoum /Sudan  
 Khartoum  
 Sudan  
 Email: [Aboheba1983@live.com](mailto:Aboheba1983@live.com)

Mrs Ilham Obied Salim  
 Sudanese Standard & Metrology Organisation  
 Algamaa Street Khartoum/Sudan  
 Khartoum  
 Sudan  
 Tel: +249912245027  
 Email: [ilhamobied@yahoo.com](mailto:ilhamobied@yahoo.com)

**SWEDEN - SUÈDE - SUECIA**

Mrs Carmina Ionescu  
 National Food Agency  
 Box 622  
 Uppsala  
 Sweden  
 Tel: +46 709245601  
 Email: [carmina.ionescu@slv.se](mailto:carmina.ionescu@slv.se)

**SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Ing Martin Haller  
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
 Bern  
 Switzerland  
 Email: [Martin.Haller@blv.admin.ch](mailto:Martin.Haller@blv.admin.ch)

**THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Ms Chitra Settaudom  
Ministry of Public Health  
88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang  
Nonthaburi  
Thailand  
Tel: 662 590 7140  
Email: [schitra@fda.moph.go.th](mailto:schitra@fda.moph.go.th)

Ms Nareerat Junthong  
Thai Frozen Foods Association  
92/6 6th Floor Sathorn Thani II, North Sathorn Road,  
Bangrak  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 662 235 5622-4  
Email: [nareerat@thai-frozen.or.th](mailto:nareerat@thai-frozen.or.th)

Mrs Siraprapa Liauburindr  
The Federation of Thai Industries  
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention  
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 662 625 7179  
Email: [siraprapa.k@cpf.co.th](mailto:siraprapa.k@cpf.co.th)

Dr Pilaiwan Charoenchai  
The Federation of Thai Industries  
60 Zone C, 4th Floor, Queen Sirikit National Convention  
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 66 89 671 1399  
Email: [pilaiwan.fti@gmail.com](mailto:pilaiwan.fti@gmail.com)

Dr Sasi Jaroenpoj  
Ministry of Agriculture and cooperatives  
69/1 Phaya Thai, Ratchathewee  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 662 963 9713  
Email: [sasijaroenpoj@yahoo.com](mailto:sasijaroenpoj@yahoo.com)

Ms Chanakarn Kanchanakun  
Thai Food Processors' Association  
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.,  
New Ratchadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 662 261 2684-6  
Email: [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org)

Mr Sompop Lapviboonsuk  
Ministry of Science and Technology  
75/7 Rama VI Road, Ratchathewi  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 662 201 7196  
Email: [sompop@dss.go.th](mailto:sompop@dss.go.th)

Ms Huai-hui Lee  
Thai Food Processors' Association  
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.,  
New Ratchadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 662 261 2684-6  
Email: [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org)

Ms Nalinthip Peanee  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 662 561 2277 ext.1412  
Email: [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

Dr Thanabadee Rodsom  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
91 Moo 4, Tiwanon Road, Bang Kadi, Muang Pathum  
Thani  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 622 159 0406 ext.100  
Email: [nuifqc9@hotmail.com](mailto:nuifqc9@hotmail.com)

Ms Torporn Sattabus  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 662 561 2277 ext.1415  
Email: [torporn@acfs.go.th](mailto:torporn@acfs.go.th)

Ms Paweeda Sripanaratanakul  
Ministry of Public Health  
88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang  
Nonthaburi  
Thailand  
Tel: 662 590 7178  
Email: [paweeda@fda.moph.go.th](mailto:paweeda@fda.moph.go.th)

Dr Akarat Suksomcheep  
The Federation of Thai Industries  
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention  
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 662 835 1421  
Email: [sakarat@apac.ko.com](mailto:sakarat@apac.ko.com)

Ms Suvannee Teerapapthamkul  
Ministry of Public Health  
88/7 Moo 4, Tiwanon Road, Muang  
Nonthaburi  
Thailand  
Tel: 662 951 0000 ext. 99630  
Email: [suvannee.t@dmisc.mail.go.th](mailto:suvannee.t@dmisc.mail.go.th)

Ms Preeyanooch Tippayawat  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 662 579 2565  
Email: [tippayawat@gmail.com](mailto:tippayawat@gmail.com)

**UGANDA - OUGANDA**

Dr Jolly Kemirembe Zaribwende  
Dairy Development Authority  
Plot 1, Kafu Road, Nakasero P.O. Box 34006  
Kampala  
Uganda  
Tel: +256 785 094120  
Email: [ed@dda.or.ug](mailto:ed@dda.or.ug)

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO**

Mr Mark Willis  
 UK Food Standards Agency  
 Aviation House 125 Kingsway  
 London  
 United Kingdom  
 Tel: +44 (0)207 276 8559  
 Email: [Mark.Willis@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Mark.Willis@foodstandards.gsi.gov.uk)

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

Dr Paul Honigfort  
 Center for Food safety and Applied Nutrition/Food and Drug Administration  
 5100 pain Branch Parkway  
 College Park, Maryland  
 United States of America  
 Tel: +1 240-402-1206  
 Email: [paul.honigfort@fda.hhs.gov](mailto:paul.honigfort@fda.hhs.gov)

Mr Kyd Brenner  
 DTB Associates LLP  
 1700 Pennsylvania Avenue, NW Suite 200  
 Washington, D.C.  
 United States of America  
 Tel: +1202-684-2508  
 Email: [kbrenner@dtbassociates.com](mailto:kbrenner@dtbassociates.com)

Dr Lashonda Cureton  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition/  
 Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, Maryland  
 United States of America  
 Tel: +12404021351  
 Email: [lashonda.cureton@fda.hhs.gov](mailto:lashonda.cureton@fda.hhs.gov)

Dr Daniel Folmer  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition/  
 Food and Drug Administration  
 5100 Pain Branch Parkway  
 College Park, Maryland  
 United States of America  
 Tel: +1240-402-1274  
 Email: [daniel.folmer@fda.hhs.gov](mailto:daniel.folmer@fda.hhs.gov)

Mr Raul Guerrero  
 International Regulatory Strategies  
 793 N. Ontare Road  
 Santa Barbara, CA  
 United States of America  
 Tel: +1805 898 1830  
 Email: [guerrero\\_rauli@yahoo.com](mailto:guerrero_rauli@yahoo.com)

Ms Marri Kirrane  
 Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau  
 490 N. Wiget Lane  
 Walnut Creek, California  
 United States of America  
 Tel: +1 513-684-3289  
 Email: [Mari.Kirrane@ttb.gov](mailto:Mari.Kirrane@ttb.gov)

Dr Wu Li  
 Yum! Brands, Inc.  
 7701 Corporate Drive  
 Plano, Texas  
 United States of America  
 Tel: +1972-334-7279  
 Email: [wu.li@yum.com](mailto:wu.li@yum.com)

Ms Jie Ma  
 USDA  
 55 Anjialou Road, Chaoyang District, Beijing  
 Beijing  
 China  
 Email: [maj@state.gov](mailto:maj@state.gov)

Dr Brinda Mahadevan  
 Abott Nutrition/Abott Laboratories  
 3300 Stelzer Road Dept. 104070, Bldg. RP3-2  
 Columbus, Ohio  
 United States of America  
 Tel: +1614-624-3089  
 Email: [brinda.mahadevan@abbott.com](mailto:brinda.mahadevan@abbott.com)

Mr Matt Mcknight  
 U.S. Dairy Export Council  
 2101 Wilson Blvd., Suite 400  
 Arlington, VA  
 Tel: +1703-528-3049  
 Email: [mmcknight@usdec.org](mailto:mmcknight@usdec.org)

Mr Chih-yung Wu  
 Foreign Agriculture Service/US Department of Agriculture  
 Room 5532 1400 Independence Avenue  
 Washington, D.C.  
 United States of America  
 Tel: +1202-720-9058  
 Email: [Chih-Yung.Wu@fas.usda.gov](mailto:Chih-Yung.Wu@fas.usda.gov)

**VIET NAM**

Mrs Thi Thu Suong Pham  
 202 Hoang Van Thu Street, Ward 9, Phu Nhuan District  
 HO CHI MINH  
 Viet Nam  
 Tel: 91 939 5669  
 Email: [suong.phamthithu@brenntag-asia.com](mailto:suong.phamthithu@brenntag-asia.com)

Mr Si Kinh Ngo  
 Vietnam Liwayway Joint Stock Company  
 No 14, VSIP street 5, Thuan An town  
 Binh Duong province  
 Viet Nam  
 Tel: 3743118  
 Email: [canbywu@oishi.com.vn](mailto:canbywu@oishi.com.vn)

Mrs Thi Hong Nhung Nguyen  
 202 Hoang Van Thu Street, Ward 9, Phu Nhuan District  
 HO CHI MINH  
 Viet Nam  
 Tel: 0919395669  
 Email: [nhung.nguyenthihong@brenntag-asia.com](mailto:nhung.nguyenthihong@brenntag-asia.com)

Mrs Thi Van Anh Nguyen  
 Quality Assurance and Testing center 3  
 49 Pasteur street, District 1  
 Ho Chi Minh  
 Viet Nam  
 Tel: 0919 336 802  
 Email: [ntv-anh@quatest3.com.vn](mailto:ntv-anh@quatest3.com.vn)

Mr Ngoc Quynh Vu  
 Vietnam Food Administration  
 135 Nui truc street  
 Hanoi  
 Viet Nam  
 Email: [vungocquynh@vfa.gov.vn](mailto:vungocquynh@vfa.gov.vn)

**ZIMBABWE**

Mr Fredy Chinyavanhu  
 Ministry of Health and Child Care  
 P.O.Box CY 231 Causeway  
 Harare  
 Zimbabwe  
 Email: [nepfoodsafety.zw@gmail.com](mailto:nepfoodsafety.zw@gmail.com)

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

**AFRICAN UNION**

Dr Benoit Gnonlonfin  
 African Union  
 Kenindia Business Park Westlands Road  
 Nairobi  
 Kenya  
 Tel: +254739622183  
 Email: [bgnonlonfin74@gmail.com](mailto:bgnonlonfin74@gmail.com)

**ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)**

Prof Monika Christmann  
 OIV  
 18 rue d'Aguesseau  
 Paris  
 France  
 Email: [Monika.christmann@hs-gm.de](mailto:Monika.christmann@hs-gm.de)

Dr Jean-claude Ruf  
 OIV  
 18, rue d'Aguesseau  
 Paris  
 France  
 Tel: +33144948094  
 Email: [jruf@oiv.int](mailto:jruf@oiv.int)

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

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES (AIDGUM)**

Mr Olivier Bove  
 AIDGUM  
 Email: [o.bove@aidgum.com](mailto:o.bove@aidgum.com)

**ASSOCIATION FOR INTERNATIONAL PROMOTION OF GUMS (AIPG)**

Ing Thevenet Francis  
 Association for International Promotion of Gums AIPG  
 Sonninstrasse 28  
 Hamburg  
 Germany  
 Email: [francis.thevenet@orange.fr](mailto:francis.thevenet@orange.fr)

**ASSOCIATION OF MANUFACTURERS AND FORMULATORS OF ENZYME PRODUCTS (AMFEP)**

Mr Peter Hvass  
 AMFEP  
 Avenue Jules Bordet 142  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +3227611677  
 Email: [amfep@agep.eu](mailto:amfep@agep.eu)

**CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)**

Ms Allison Cooke  
 Calorie Control Council  
 529 14th Street NW Suite 750  
 Washington DC  
 United States of America  
 Tel: 2022071130  
 Email: [acooke@caloriecontrol.org](mailto:acooke@caloriecontrol.org)

Ms Nicole Cuellar-kingston  
 Cargill  
 15407 McGinty Rd W  
 Wayzata  
 United States of America  
 Tel: (952) 742-2113  
 Email: [Nicole.Cuellar-Kingston@cargill.com](mailto:Nicole.Cuellar-Kingston@cargill.com)

Ms Xijuan Hou  
 Ingredion  
 No 450 Hua Tie Road Songjiang Industrial Estate  
 Shanghai  
 China  
 Email: [cindy.hou@ingredion.com](mailto:cindy.hou@ingredion.com)

**EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)**

Mrs Inger Billeskov  
 EFEMA  
 Email: [Inger.Billeskov@dupont.com](mailto:Inger.Billeskov@dupont.com)

Mrs Britta Japp  
 EFEMA  
 Email: [bj@palsgaard.dk](mailto:bj@palsgaard.dk)

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (ELC)**

Dr Dirk Cremer  
 Email: [dirk.cremer@dsm.com](mailto:dirk.cremer@dsm.com)

Dr Bernd Haber  
 Email: [bernd.haber@basf.com](mailto:bernd.haber@basf.com)

Ms Caroline Rey  
 Belgium  
 Email: [elc@ecco-eu.com](mailto:elc@ecco-eu.com)

Mr Huub Scheres  
 Email: [Huib.Scheres@dupont.com](mailto:Huib.Scheres@dupont.com)

**ENZYME TECHNICAL ASSOCIATION (ETA)**

Dr Tetsuo Iida  
 Enzyme Technical Association  
 1111 Pennsylvania Avenue, NW  
 Washington, DC  
 United States of America  
 Tel: 1.202.739.5613  
 Email: [abegley@morganlewis.com](mailto:abegley@morganlewis.com)

Mr Yuma Tani  
Enzyme Technical Association  
1111 Pennsylvania Avenue, NW  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: 1.202.739.5613  
Email: [abegley@morganlewis.com](mailto:abegley@morganlewis.com)

**FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES VINS ET SPIRITUEUX (FIVS)**

Mr Tim Ryan  
FIVS  
18 RUE D AGUESSEAU  
Paris  
France  
Tel: +33 (0)1 42 68 82 48  
Email: [SKREMER@FIVS.ORG](mailto:SKREMER@FIVS.ORG)

Dr Ignacio Sanchez Recarte  
FIVS  
Paris  
France  
Email: [isanchez@ceev.eu](mailto:isanchez@ceev.eu)

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)**

Dr Maria Bastaki  
International Association of Color Manufacturers  
1101 17th St NW Ste 700  
Washington  
United States of America  
Tel: 2023312338  
Email: [mbastaki@vertosolutions.net](mailto:mbastaki@vertosolutions.net)

Ms Aileen Hu  
IACM  
Shanghai  
China  
Email: [ahu@kalsec.com](mailto:ahu@kalsec.com)

Mr Wei Hu  
Email: [wei.hu@wildflavors.com](mailto:wei.hu@wildflavors.com)

Mr Colin Li  
IACM  
Email: [cli@colorcon.com](mailto:cli@colorcon.com)

Ms Ying Qin  
Email: [ying.qin@wildflavors.com](mailto:ying.qin@wildflavors.com)

Ms Jenny Shi  
SXT China  
Tel: 86-20-82226218-208  
Email: [jenny.shi@sensient.com](mailto:jenny.shi@sensient.com)

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)**

Ms Sam Jennings  
IADSA  
Rue de l'Association 50  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 209 11 55  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Ms Cynthia Rousselot  
IADSA  
Rue de l'association 50  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 209 11 55  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Mrs Debbie Wang  
IADSA  
Rue de l'association 50  
Brussels  
Belgium  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)**

Mr Toshiyuki Hayakawa  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku, Tokyo 150-8913  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-5778-8109  
Email: [toshiyuki.hayakawa@jccu.coop](mailto:toshiyuki.hayakawa@jccu.coop)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)**

Ms Paivi Julkunen  
International Council of Beverages Associations  
1101 16th Street NW  
Washington DC  
United States of America  
Email: [pjulkunen@coca-cola.com](mailto:pjulkunen@coca-cola.com)

Ms Daniela Ferreira  
International Council of Beverages Associations  
1101 16th Street NW  
Washington DC  
United States of America  
Email: [danferreira@coca-cola.com](mailto:danferreira@coca-cola.com)

Mr Hidekazu Hosono  
Japan Soft Drinks Association  
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku  
Tokyo  
Japan  
Email: [Hidekazu\\_Hosono@suntory.co.jp](mailto:Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp)

Mr Kim Keat Ng  
The Coca-Cola Company  
P1 Wisma LYL, 12 Jalan 51A/22  
Kuala Lumpur  
Malaysia  
Email: [kimng@coca-cola.com](mailto:kimng@coca-cola.com)

Ms Hilda Oktora  
The Coca-Cola Company  
Jl. Jendral Sudirman No. 28  
Jakarta  
Indonesia  
Email: [hoktora@coca-cola.com](mailto:hoktora@coca-cola.com)

Dr Cody Wilson  
The Coca-Cola Company  
P.O. Box 1734  
Atlanta  
United States of America  
Email: [codywilson@coca-cola.com](mailto:codywilson@coca-cola.com)

**INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)**

Mr Michele Gherardini  
 Perfetti Van Melle  
 Via XXV Aprile 7  
 Lainate  
 Italy  
 Email: [michele.gherardini@it.pvmgrp.com](mailto:michele.gherardini@it.pvmgrp.com)

Mr Christophe Lepretre  
 ICGA  
 523 Avenue Louise  
 Bruxelles  
 Belgium  
 Email: [lepretre@gumassociation.org](mailto:lepretre@gumassociation.org)

Ms Jenny (xin) Li  
 Keller and Heckman LLP  
 The Bund Center - Suite 3604 222 Yan'an Dong Lu  
 Shanghai  
 China  
 Tel: +86 21 6335 1000  
 Email: [li@khlaw.com](mailto:li@khlaw.com)

Mrs Lily Xu  
 Wrigley  
 33F, R&F Center 10 Hau Xia road Zhujang Xincheng  
 Tianhe District  
 Guangzhou  
 China  
 Tel: +86 20 389 280 57  
 Email: [lily.xu@wrigley.com](mailto:lily.xu@wrigley.com)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Dr Manojit Basu  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I Street, N.W. Suite 300  
 Washington, DC  
 United States of America  
 Email: [mbasu@gmaonline.org](mailto:mbasu@gmaonline.org)

Dr Rhodri Evans  
 Exponent International Limited  
 The Lenz Hornbeam Business Park Harrogate  
 North Yorkshire  
 United Kingdom  
 Email: [revans@exponent.com](mailto:revans@exponent.com)

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)**

Mr Allen Saylor  
 Center for Food Safety & Regulatory Solutions (CFSRS)  
 3511 Powells Crossing Court  
 Woodridge  
 United States of America  
 Tel: +1571-931-6763  
 Email: [asaylor@cfsrs.com](mailto:asaylor@cfsrs.com)

Ms Aurélie Dubois Lozier  
 International Dairy Federation  
 Boulevard Auguste Reyers 70 B  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +17736980355  
 Email: [adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)

Ms Jennifer Huet  
 CNIEL - FIL France  
 42 rue de Chateaudun  
 Paris  
 France  
 Tel: +33 1 49 70 71 08  
 Email: [jhuet@cniel.com](mailto:jhuet@cniel.com)

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)**

Mr Nicholas Gardner  
 International Food Additives Council  
 529 14th Street NW Suite 750  
 Washington DC  
 United States of America  
 Tel: 2022071116  
 Email: [NGardner@kellencompany.com](mailto:NGardner@kellencompany.com)

Mr Alpha Chen  
 Kerry  
 1122 Qin Zhou North Road Building No.92 Caohejing Hi-Tech Park  
 Shanghai  
 China  
 Email: [alpha.chen@kerry.com](mailto:alpha.chen@kerry.com)

Mrs Hongrui Han  
 International Food Additives Council  
 Email: [hannahhan@ashland.com](mailto:hannahhan@ashland.com)

Mr Kevin Kenny  
 Decernis  
 1250 Connecticut Avenue Suite 200  
 Washington DC  
 United States of America  
 Email: [kkenny@decernis.com](mailto:kkenny@decernis.com)

Mr Matt Lei  
 Chr-Hansen Trading Ltd  
 Email: [CNMALE@chr-hansen.com](mailto:CNMALE@chr-hansen.com)

Ms Angela Lim  
 DuPont Nutrition & Health  
 200 Powder Mill Road  
 Wilmington DE  
 United States of America  
 Tel: 3026956786  
 Email: [Angela.Lim@DuPont.com](mailto:Angela.Lim@DuPont.com)

Mr Roy Shen  
 Kerry  
 1122 Qin Zhou Road Building No. 92 Caohejing Hi-Tech Park  
 Shanghai  
 China  
 Email: [roy.shen@kerry.com](mailto:roy.shen@kerry.com)

Ms Daphne Sim Sze Qi  
 IFAC  
 Chr Hansen Singapore Pte Ltd 85 Science Park Drive #04 04  
 Singapore  
 China  
 Email: [sgdsi@chr-hansen.com](mailto:sgdsi@chr-hansen.com)

Mr Zhengyu Tao  
 FMC Commercial Enterprise  
 No. 4560 Jinke Road #3 Building Zhangjiang Hi-Tech Zone  
 Shanghai  
 China  
 Email: [Martin.Tao@fmc.com](mailto:Martin.Tao@fmc.com)

Ms Cherry Wang  
Kerry  
1122 Qin Zhou North Road Building No. 92 Caohejing Hi-Tech Park  
Shanghai  
China  
Email: [cherry.wang@kerry.com](mailto:cherry.wang@kerry.com)

Ms Yan Wen  
DuPont Nutrition & Health  
No. 91 Jianguo Road Gemdale Plaza A  
Beijing  
China  
Email: [Yan.Wen@dupont.com](mailto:Yan.Wen@dupont.com)

Mr Bao Xingnan  
J.M. Huber Investment (China) Ltd.  
1535 Hongmei Road 8th Floor #3 Building  
Shanghai  
China  
Email: [Carl.Bao@cpkelco.com](mailto:Carl.Bao@cpkelco.com)

Mr Jean Xu  
IFAC  
11/F.R. 1177 Block A Gateway Plaza No 18 Xiaguagli North Road East Third Ring Chaoyang District  
BEIJING  
China  
Email: [jxu@kellencompany.com](mailto:jxu@kellencompany.com)

#### **INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)**

Dr Mitchell Cheeseman  
Institute of Food Technologists  
Steptoe & Johnson LLP 1330 Connecticut Ave., N.W.  
Washington, DC 20036-1795  
United States of America  
Tel: 202-429-6473  
Email: [mcheeseman@steptoe.com](mailto:mcheeseman@steptoe.com)

#### **INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)**

Dr David Hammond  
International Fruit and Vegetable Juice Association  
14, Rue de Turbigo  
Paris  
France  
Tel: +44 1934627844  
Email: [john@ifu-fruitjuice.com](mailto:john@ifu-fruitjuice.com)

#### **INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)**

Dr Masanori Kohmura  
International Glutamate Technical Committee  
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-80-3258-1900  
Email: [secretariat@e-igtc.org](mailto:secretariat@e-igtc.org)

Mr Satoru Kubo  
IGTC  
15-1, Kyobashi 1-Chome, Chuo-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-5250-8184  
Email: [satoru\\_kubo@ajinomoto.com](mailto:satoru_kubo@ajinomoto.com)

#### **INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)**

Mr Atsushi Uzu  
ILSI Japan  
Nishikawa Building 5F, 3-5-19 Kojimachi Chiyoda-ku,  
Tokyo  
Japan  
Tel: 81-3-5215-3535  
Email: [auzu@ilsijapan.org](mailto:auzu@ilsijapan.org)

Dr Jenny Yueh-ing Chang  
ILSI Taiwan  
c/o Graduate Institute of Food Science & Technology  
National Taiwan University No. 1, Sec. 4 Roosevelt Road  
Taipei, Taiwan  
Tel: 886-2-23689867  
Email: [jenny@ilsitaiwan.org](mailto:jenny@ilsitaiwan.org)

Mr Shinji Hashimoto  
Yakult Honsha Co., Ltd.  
1-19, Higashi-Shinbashi, 1-chome, Minato-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: 81-3-3574-8965  
Email: [shinji-hashimoto@yakult.co.jp](mailto:shinji-hashimoto@yakult.co.jp)

Dr Shim-mo Hayashi  
San-Ei Gen F.F. I., Inc.  
1-1-11 Sanwa-cho, Toyonaka  
Osaka  
Japan  
Tel: 81-6-6333-0597  
Email: [shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp](mailto:shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp)

Dr Tin-chen Hsu  
Chien Cheng Trading Co., Ltd.  
181 ShihTa Road  
Taipei, Taiwan  
Tel: 886-2-23690989  
Email: [cheng181@ms4.hinet.net](mailto:cheng181@ms4.hinet.net)

Mr Surender Kamal  
E.I. DuPont India Pvt, Ltd  
6th Floor, Tower C, DLF Cyber Greens Sector 25A, DLF  
Cyber City, Phase III Gurgaon  
Haryana  
India  
Tel: 91-124-4091818  
Email: [surender.kamal@dupont.com](mailto:surender.kamal@dupont.com)

Mr Hiroyuki Okamura  
T. Hasegawa Co., Ltd.  
29-7, Kariyado Nakahara-ku. Kawasaki  
Kanagawa  
Japan  
Tel: 81-44-411-0813  
Email: [hiroyuki\\_okamura@t-hasegawa.co.jp](mailto:hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp)

Mr Wayne Wang  
ILSI Taiwan  
c/o Graduate Institute of Food Science & Technology  
National Taiwan University No. 1, Sec. 4 Roosevelt Road  
Taipei, Taiwan  
Tel: 886-2-23689867  
Email: [wayne@ilsitaiwan.org](mailto:wayne@ilsitaiwan.org)

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)**

Dr Thierry Cachet  
International Organization of the Flavor Industry  
Avenue des Arts 6  
Brussels  
Belgium  
Tel: +3222142052  
Email: [tcachet@iofiorg.org](mailto:tcachet@iofiorg.org)

**INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION (IPA)**

Mr Susumu Hirano  
International Probiotics Association  
Email: [susumu-hirano@yakult.com.cn](mailto:susumu-hirano@yakult.com.cn)

Dr Zhifeng Liu  
International Probiotics Association  
Email: [zhifeng-liu@yakult.com.cn](mailto:zhifeng-liu@yakult.com.cn)

Mr Sanae Ueno  
International Probiotics Association  
Email: [s-ueno@yakult.co.id](mailto:s-ueno@yakult.co.id)

**INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC)**

Mrs Maria Teresa Scardigli  
International Stevia Council  
Avenue Jules Bordet 142  
Brussels  
Belgium  
Tel: + 32 (0)2 761 16 51  
Email: [GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org](mailto:GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org)

Dr Sidd Purkayastha  
ISC/ PureCircle Limited  
PureCircle Limited 915 Harger Road, Suite 250 Oak  
Brook, Illinois 60523  
United States of America  
Tel: +1 - 630-361-0374x98  
Email: [sidd.purkayastha@purecircle.com](mailto:sidd.purkayastha@purecircle.com)

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)**

Ms Kartika Adiwilaga  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Cristine Bradley  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Mr Jean Christophe Kremer  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Mrs Mardi Mountford  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Mr Aaron O'sullivan  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Winnie Shi  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Sherry Xu  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFST)**

Prof John Lupien  
Via Aventino 30  
Rome  
Italy  
Email: [john@jrlupien.net](mailto:john@jrlupien.net)

**NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)**

Mr Mary O'callaghan  
Natural Food Colours Association / NATCOL  
NATCOL Secretariat  
BM LONDON  
WC1N 3XX  
United Kingdom  
Tel: +353 87 2433778  
Email: [mary.ocallaghan@natcol.org](mailto:mary.ocallaghan@natcol.org)

**ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES (OFCA)**

Dr Evert Izeboud  
OFCA  
Kerkweide 27  
Leidschendam  
Netherlands  
Tel: +31-70-4061105  
Email: [ofca@kpnmail.nl](mailto:ofca@kpnmail.nl)

**UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)**

Dr Bingbing Feng  
US Pharmacopeia  
Email: [BBF@usp.org](mailto:BBF@usp.org)

Dr Selina Su  
US Pharmacopeia  
Email: [SS@usp.org](mailto:SS@usp.org)

Dr Wei Zhu  
US Pharmacopeia  
Email: [GXZ@usp.org](mailto:GXZ@usp.org)

**ASSOCIATION OF YOGHURTS & LIVE FERMENTED MILKS (YLFA)**

Ms Rola Arab  
Email: [rola\\_arab@hotmail.com](mailto:rola_arab@hotmail.com)

Dr Bart Degeest  
Belgium  
Email: [bart.degeest@vub.ac.be](mailto:bart.degeest@vub.ac.be)

Dr Neerja Hajela  
Email: [neerja.hajela@yakult.co.in](mailto:neerja.hajela@yakult.co.in)

Mr Alexander Pack  
Email: [APack@yakulteuropa.com](mailto:APack@yakulteuropa.com)

**FAO PERSONNEL -  
PERSONNEL DE LA FAO -  
PERSONAL DE LA FAO**

Mrs Shuo Li  
FAOCN  
Tayuan Diplomatic Office Building 2-151C, No 14.  
Liangmahe Nanlu, Chaoyang District  
Beijing  
China  
Tel: 15010827199  
Email: [Shuo.Li@fao.org](mailto:Shuo.Li@fao.org)

**SECRETARIAT OF FAO/JECFA -**  
**SECRETARIAT DE LA FAO/JECFA -**  
**SECRETARÍA DE LA FAO/JECFA**

Dr Markus Lipp  
 FAO  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome  
 Italy  
 Tel: +39 06570 53283  
 Email: [markus.lipp@fao.org](mailto:markus.lipp@fao.org)

**SECRETARIAT OF WHO/JECFA -**  
**SECRETARIAT DE L'OMS/JECFA -**  
**SECRETARÍA DE LA OMS/JECFA**

Dr Angelika Tritscher  
 World Health Organization  
 20, Avenue Appia  
 Geneva  
 Switzerland  
 Tel: +41 22 791 3569  
 Email: [tritschera@who.int](mailto:tritschera@who.int)

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT -**  
**SECRETARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -**  
**SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Ms Xiumei Liu  
 Professor  
 China National Center for Food Safety Risk Assessment  
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing  
 100022 Beijing CHINA  
 Tel: 86-10-52165463  
 Fax: 86-10-52165408  
 Email: [liuxiumei@cfsa.net.cn](mailto:liuxiumei@cfsa.net.cn)

Ms Jing Tian  
 Associate Researcher  
 China National Center for Food Safety Risk Assessment  
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing  
 100022 Beijing CHINA  
 Tel: 86-10-52165402  
 Fax: 8610-52165408  
 Email: [tianjing@cfsa.net.cn](mailto:tianjing@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: +86-10-52165407  
 Fax: +86-10-52165408  
 Email: [dinghao@cfsa.net.cn](mailto: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: 86-10-52165465  
 Fax: 86-10-52165408  
 Email: [yuhangyu@cfsa.net.cn](mailto:yuhangyu@cfsa.net.cn)

Ms Hanyang Lu  
 Research Assistant  
 China National Center for Food Safety Risk Assessment  
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,  
 100022 Beijing  
 China  
 Tel: 86-10-52165464  
 Fax: 86-10-52165408  
 Email: [luhanyang@cfsa.net.cn](mailto:luhanyang@cfsa.net.cn)

Ms Zhe Zhang  
 Research Assistant  
 China National Center for Food Safety Risk Assessment  
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,  
 100022 Beijing  
 China  
 Tel: 86-10-52165406  
 Fax: 86-10-52165408  
 Email: [zhangzhe@cfsa.net.cn](mailto:zhangzhe@cfsa.net.cn)

**CODEX SECRETARIAT -**  
**SECRETARIAT DU CODEX -**  
**SECRETARÍA DEL CODEX**

Ms Annamaria Bruno  
 Senior Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome  
 Italy  
 Tel: +39 06570 56254  
 Email: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

Mr Patrick Sekitoleko  
 Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome  
 Italy  
 Tel: +39 06570 56626  
 Email: [patrick.sekitoleko@fao.org](mailto:patrick.sekitoleko@fao.org)

Ms Lingping Zhang  
 Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla,  
 00153 Rome  
 Italy  
 Tel: +39 06570 53218  
 Email: [Lingping.zhang@fao.org](mailto:Lingping.zhang@fao.org)

Ms Takako Yano  
 Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla,  
 00153 Rome  
 Italy  
 Tel: +39 06570 55868  
 Email: [takako.yano@fao.org](mailto:takako.yano@fao.org)

## Annexe II

**ACTION REQUISE SUITE AUX MODIFICATIONS DU STATUT DE LA DOSE JOURNALIÈRE  
ADMISSIBLE (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES DÉCOULANT DU 80<sup>E</sup>  
JECFA**

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFA48
	Benzoates: évaluation de l'exposition alimentaire	Noter la conclusion du JECFA sur les expositions alimentaires évaluées actuelles pour les benzoates. Réviser la LM pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 de la NGAA Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées pour une valeur intérimaire de 250mg/kg (à réexaminer lors du CCFA 49) et interrompre l'emploi de la note 123 dans la catégorie d'aliments 14.1.4.
1104	Lipase du <i>Fusarium heterosporum</i> exprimée en tant qu' <i>Ogataea polymorpha</i>	Aucune action requise.
470(iii)	Stéarate de magnésium	Voir point 5e de l'ordre du jour
	Maltotétraohydrolase de <i>Pseudomonas stutzeri</i> exprimée en tant que <i>Bacillus licheniformis</i>	Aucune action requise
	Béta-glucanase, cellulase et xylanase de <i>Rasamsoni aemersonii</i> mélangées	Aucune action requise Noter que le JECFA requiert des informations pour compléter les normes provisoires. (Informations à soumettre en déc. 2016.)
	Béta-glucanase et xylanase de <i>Disporotrichum dimorphosporum</i> mélangées	Aucune action requise Noter que le JECFA requiert des informations pour compléter les normes provisoires. (Informations à soumettre en déc. 2016.)
1209	Alcool polyvinylique (PVA) – polyéthylène glycol (PEG) copolymère greffé	Voir point 5e de l'ordre du jour
551	Dioxyde de silicium, amorphe	Aucune action requise. Noter que le JECFA requiert des informations pour compléter les normes provisoires. (Informations à soumettre en déc. 2016.)
554	Aluminosilicate de sodium	Aucune action requise. Noter que le JECFA requiert des informations pour compléter les normes provisoires. (Informations à soumettre en déc. 2016.)

**NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ****Partie A****AVANT-PROJET DE NORMES RÉSULTANT DE LA 80<sup>e</sup> RÉUNION DU JECFA****(Pour adoption à l'étape 5/8)****NORMES DESIGNÉES COMME COMPLÈTES (FAO JECFA Monographies 17, Rome, 2015):<sup>1</sup>**

Advantame (R) (SIN 969)

Extraits de rocou, (bixine extraite par solvant) (R) (SIN 160b(i))

Extraits de rocou, (norbixine extraite par solvant) (R) (SIN 160b(ii))

Silicate de calcium (R) (SIN 552)

Lipase de *Fusarium heterosporum* exprimé en *Ogataea polymorpha* (N) (SIN 1104)

Stéarate de magnésium (N) (SIN 470 (iii))

Maltotétraohydrolase de *Pseudomonas stutzeri* exprimée en *Bacillus licheniformis* (N)

Alcool de polyvinyle (PVA)-polyéthylène glycol (PEG) polymère greffé (N) (SIN 1209)

**Partie B****NORMES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES RETIRÉES****(Pour révocation)**

Silicate d'aluminium (SIN 559)

Aluminosilicate de calcium (SIN 556)

Ester glycérolique de colophane d'huile de pin (SIN 445(i))

---

<sup>1</sup> (M) Normes existantes maintenues (N) Nouvelles normes; (R) Normes révisées; (T) Normes provisoires;

## Annexe IV

**STATUT DE LA CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DE PRODUITS**

**COMITÉ SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH)**

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE THYM**

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

N° SIN	Nom de l'additif	Limite maximale	Statut de l'approbation
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES			
4.1 Uniquement les agents antiagglomérants répertoriés ci-dessous sont autorisés pour un emploi dans le thym en poudre/moulu			
460 (i)	Cellulose microcristalline	BPF	Approuvé par CCFA48
460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF	Approuvé par CCFA48
551	Silice amorphe	BPF	Approuvé par CCFA 48

## Annexe V

**AMENDEMENTS PROPOSÉS POUR LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE BEURRE DE CACAO (CODEX STAN 86-1981), LA NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS À BASE DE CHOCOLAT (CODEX STAN 87-1981), LA NORME POUR LE CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO (CODEX STAN 141-1983), LA NORME POUR LES CACAOS EN POUDRE (CACAO) ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES (CODEX STAN 105-1981)**

(Pour adoption)

Note: Le nouveau texte est présenté **en caractère gras et souligné**; les suppressions sont biffées.

**NORME POUR LE BEURRE DE CACAO (CODEX STAN 86-1981)**

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**3.1 Aucun additif n'est autorisé dans ce produit**

**3.42 AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE LIMITE MAXIMALE**

Hexane (62°C - 82°C) 1 mg/kg à l'exception du beurre de cacao de pression

**Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010)**

**NORME POUR LE CHOCOLAT ET PRODUITS À BASE DE CHOCOLAT (CODEX STAN 87-1981)**

**3 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**3.1. Régulateurs de l'acidité, antioxydants, agents de charge, colorants ( à des fins de décoration uniquement), émulsifiants, agents d'enrobage et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.4 (Chocolat et produits à base de chocolat) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

**Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). Uniquement ces aromatisants qui n'imitent pas le chocolat ou les arômes du lait sont autorisés à des BPF pour les produits décrits dans 2.1 et 2.2, à l'exception de la vanilline et l'éthyle de vanilline à un niveau maximal de 1000 mg/kg, seul ou en combinaison.**

**3.3. AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE LIMITE MAXIMALE**

**Hexane (62°C - 82°C) 1 mg/kg Calculé sur la base de la teneur en matière grasse.**

**Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010)**

~~Les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les limites indiquées.~~

~~Les autres additifs de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) de la liste approuvée peuvent être utilisés soumises aux autorités ayant une juridiction conforme à la législation applicable.~~

~~**3.1.** Les agents alcalinisants et neutralisants sont transférés sous l'effet des matières de transformation du cacao en proportion à la quantité maximale comme prévu.~~

<b>3.2- REGULATEURS DE L'ACIDITE</b>	<b>Niveau maximal</b>
503(i) Carbonate d'ammonium	Limité par les BPF
527 Hydroxyde d'ammonium	
503(ii) Hydrogénocarbonate d'ammonium	
170(i) Carbonate de calcium	
330 Acide citrique	

504(i) carbonate de magnésium	
528 Hydroxyde de magnésium	
530 Oxyde de magnésium	
501(i) Carbonate de potassium	
525 Hydroxyde de potassium	
501(ii) Hydrogénocarbonate de potassium	
500(i) carbonate de sodium	
524 Hydroxyde de sodium	
500(ii) Hydrogénocarbonate de sodium	
526 Hydroxyde de calcium 338 Acide orthophosphorique 334 Acide tartrique (L(+)-)	2,5 g/kg exprimé en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat 5 g/kg Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat

3.3, EMULSIFIANTS		Niveau maximal	Produits
Mono- et di-glycérides d'acides gras 322 Lécithines		BPF	Produits décrits dans 2.1 et 2.2
422 Glycérol			
442 Sels d'ammonium d'acides phosphatidiques	10 g/kg	" "	
476 Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié	5 g/kg — 15 g/kg en combinaison 10 g/kg	" "	
491 Monostéarate de sorbitane	10 g/kg	" "	
Tristéarate de de sorbitane	10 g/kg	" "	
Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane		" "	
<b>3.4 AGENTS DE CHARGE</b>			
3.4.1.	Arômes naturels ainsi que définis dans le Codex Alimentarius, et leurs équivalents synthétiques, à l'exception de ceux qui imiteraient le chocolat naturel ou les arômes du lait 2	BPF	Produits décrits dans 2.1 et 2.2 " "
3.4.2.	Vanilline	1 g/kg en combinaison	Produits décrits dans 2.1 et 2.2 " "
3.4.3	Ethyle vanilline		Produits décrits dans 2.1 et 2.2
<b>3.5, EDULCORANTS</b>			
950	Acésulfame-K	500 mg/kg	Produits décrits dans 2.1 et 2.2

951	Aspartame	2 000 mg/kg	" "
952	Acide cyclamique et ses sels NA et Ca	500 mg/kg	" "
954	Saccharine et ses sels NA et Ca	500 mg/kg	" "
957	Thaumatococine		" "
420	Sorbitol		" "
421	Manitol		" "
953	Isomalt	BPF	" "
965	Maltitol		" "
966	Lactitol		" "
967	Xylitol		" "
<b>3.6 AGENTS D'ENROBAGE</b>			
414	Gomme arabique (Gomme d'acacia)		Produits décrits dans 2.1 et 2.2
440	Pectine		" "
901	Cire d'abeille, blanche et jaune	BPF	" "
902	Cire de candelilla		" "

904	Shellac		" "
<b>3.7, Antioxydants</b>			
304	Ascorbylpalmitate	200 mg/kg 200 mg/kg, seul ou en combinaison	Produits décrits sous 2.1.7.1 calculé sur une base de matière grasse
319	Butylhydroquinone tertiaire		"
320	Hydroxyanisol butyle		"
321	Hydroxytoluène butyle		"
310	Propylgallate		"
307	$\alpha$ -Tocophérol	750 mg/kg	"
<b>3.8 COLORANTS (AUX FINS DE DECORATION UNIQUEMENT)</b>			
175	Or	BPF	Produits décrits
174	Argent	BPF	sous notes 2,1 et 2,2
<b>3.9 AGENTS DE CHARGE</b>			
1200	Polydextrose A et N	BPF	Produits décrits dans 2.1 et 2.2
<b>3.10 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES</b>		<b>Niveau maximal</b>	
Hexane (62°C – 82°C)		1 mg/kg	Calculé sur la base de la teneur en matière grasse.

**NORME POUR LE CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO (CODEX STAN 141-1983).**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**4.1**

Les régulateurs de l'acidité et les émulsifiants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.1 (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**4.2**

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). Seuls les aromatisants qui n'imitent pas l'arôme de chocolat ou du lait sont autorisés aux BPF.

Seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les limites indiquées.

**4.1 REGULATEURS D'ACIDITE**

**LIMITE MAXIMALE**

503(i) Carbonate d'ammonium ————— Limité par les BPF

527 Hydroxyde d'ammonium

503(ii) Hydrogénocarbonate d'ammonium

170(i) Carbonate de calcium

330 Acide citrique

504(i) carbonate de magnésium

528 Hydroxyde de magnésium

530 Oxyde de magnésium

501(i) Carbonate de potassium

525 Hydroxyde de potassium

501(ii) Hydrogénocarbonate de potassium

500(i) carbonate de sodium

524 Hydroxyde de sodium

500(ii) Hydrogénocarbonate de sodium

526 Hydroxyde de calcium

338	Acide orthophosphorique	2.5 g/kg exprimé en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> produits à base de cacao et de chocolat non finis
334	Acide tartrique -L(+)	5 g/kg dans les produits à base de cacao et de chocolat finis
<b>4.2 LIMITE MAXIMALE POUR LES EMULSIFIANTS</b>		
471	Mono et di glycérides d'acides gras	Limites par les BPF
322	Lécithines	
442	Sels d'ammonium d'acide phosphatidique	10 g/kg dans les produits à base de cacao et de chocolat finis
476	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié	5 g/kg dans les produits à base de cacao et de chocolat finis
<b>4.3 LIMITE MAXIMALE POUR LES AROMATISANTS</b>		
Arômes naturels et artificiels à l'exception de ceux qui reproduisent l'arôme de chocolat ou du lait		Limité par les BPF
Vanilline		

## **NORMES POUR LES POUDRES DE CACAO (CACAO) ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES (CODEX STAN 105-1981)**

### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

#### **4.1**

**Régulateurs de l'acidité, agents antiagglomérants, agents de charge, émulsifiants, stabilisateurs et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.1 (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

#### **4.2**

**Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). Seuls les aromatisants qui n'imitent pas l'arôme de chocolat ou du lait sont autorisés par les BPF.**

	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale (dans les produits finis/produit final au cacao)
4,1	Régulateurs de l'acidité	
170(i)	Carbonate de calcium	Limité par les BPF
330	Acide citrique	Limité par les BPF
334	Acide tartrique -L(+)	5 000 mg/kg (sur la fraction de cacao)
338	Acide orthophosphorique	2 500 mg/kg, exprimé en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (sur la fraction de cacao)
500(i)	Carbonate de sodium	Limité par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limité par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limité par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limité par les BPF
503(i)	Carbonate d'ammonium	Limité par les BPF
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Limité par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limité par les BPF
524	Hydroxyde de sodium	Limité par les BPF
525	Hydroxyde de potassium	Limité par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	Limité par les BPF
527	Hydroxyde d'ammonium	Limité par les BPF
528	Hydroxyde de magnésium	Limité par les BPF
530	Oxyde de magnésium	Limité par les BPF

	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale (dans les produits finis/produit final au cacao)
<b>4,2</b>	<b>Émulsifiants</b>	
322	Lécithine	Limité par les BPF
471	Mono et di glycérides d'acides gras	Limité par les BPF
442	Sels d'ammonium d'acide phosphatidique	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg
475	Esters de polyglycérol d'acides gras	5 000 mg/kg
477	Esters de propylène de glycol d'acides gras	5 000 mg/kg
476	Esters polyglycériques d'acide ricoléiqueinteresteréférié	5 000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitol	2 000 mg/kg (en combinaison)
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolauréate de sorbitane	
494	Monoléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
<b>4,3</b>	<b>Stabilisants</b>	
400	Acide alginique	Limité par les BPF
407	Carraghénane	Limité par les BPF
410	Gomme de caroube	Limité par les BPF
412	Gomme de guar	Limité par les BPF
413	Gomme adragante	Limité par les BPF
414	Gomme arabique (Gomme d'acacia)	Limité par les BPF
415	Gomme xanthane	Limité par les BPF
416	Gomme Karaya	Limité par les BPF
417	Gomme tara	Limité par les BPF
418	Gomme gellane	Limité par les BPF
460	Cellulose	Limité par les BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique	Limité par les BPF
<b>4,4</b>	<b>Agents aromatisants</b>	
	Arômes naturels et artificiels à l'exception de ceux qui reproduisent l'arôme de chocolat ou du lait	Limité par les BPF
	Vanilline	Limité par les BPF
	Éthyle de vanilline	Limité par les BPF
<b>4,5</b>	<b>Agents antiagglomérants,</b>	
341(iii)	Phosphate tricalcique	10 000 mg/kg
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg
552	Silicate de calcium	10 000 mg/kg
553(i)	Silicate de magnésium	10 000 mg/kg
553(ii)	Trisilicate de magnésium	10 000 mg/kg
553(iii)	Talc	10 000 mg/kg
<b>4,6</b>	<b>Agent de charge</b>	
1200	Polydextroses	Limité par les BPF
<b>4,7</b>	<b>Édulcorants</b>	
420	Sorbitols	Limité par les BPF
421	Mannitol	Limité par les BPF
950	Potassium d'acésulfame	350 mg/kg
951	Aspartame	3 000 mg/kg
953	Isomalt (isomaltitol)	Limité par les BPF
955	Sucralose	580 mg/kg
954	Saccharines	100 mg/kg (limite résiduelle)
957	Thaumatine	Limité par les BPF
966	Lactitol	Limité par les BPF
965	Maltitols	Limité par les BPF

	<b>Nom de l'additif alimentaire</b>	<b>Limite maximale (dans les produits finis/produit final au cacao)</b>
967	Xylitol	Limité par les BPF
<b>4.8</b>	<b>Épaississant</b>	
<b>4.8.1</b>	<b>Amidons modifiés</b>	
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limité par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limité par les BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	Limité par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limité par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limité par les BPF
1405	Amidons, traités par enzyme	Limité par les BPF

## Annexe VI

**RÉVOCACTION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS PERTINENTES****(Pour approbation)****Partie A: Concernant le point 3b de l'ordre du jour**

Révoquer les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) dans les *Normes pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999); le *mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CODEX STAN 251-2006); et la *caséine alimentaire et produits dérivés* (CODEX STAN 290-1995).

**Partie B: Concernant le point 7a de l'ordre du jour**

Révoquer la disposition pour le bisulfite de potassium (SIN 228) dans la *Norme pour les nouilles instantanées* (CODEX STAN 249-2006)

**Partie C: Concernant le point 7b de l'ordre du jour**

Révoquer les dispositions relatives aux:

- Sulfite acide de calcium (SIN 227) dans la *Norme pour les nouilles instantanées* (CODEX STAN 249-2006)
- Lactate d'ammonium (SIN 328) dans la *Norme pour la caséine alimentaire et produits dérivés* (CODEX STAN 290-1995)
- Peroxyde de chlore (SIN 926) dans la *Norme pour la farine de blé* (CODEX STAN 152-1985)
- Malate acide de potassium (SIN 351 (i)) dans les *Normes pour la Mozzarella* (CODEX STAN 262-2007), le *fromage à la crème* (CODEX STAN 275-1973) et le « *Cottage cheese* » (CODEX STAN 273-1968).

## ANNEXE VII

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

**Partie A: Dispositions concernant le point 5a) de l'ordre du jour**(pour adoption à l'étape 8 et 5/8)<sup>1</sup>

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>01.2.1.2</b>	<b>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ADIPATES	355	5/8		1500 mg/kg	1
TARTRATES	334; 335(ii); 337	5/8		2000 mg/kg	45 & 230
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>01.3.2.</b>	<b>Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		5000 mg/kg	NN6, NXS250 & NXS252
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		5000 mg/kg	NXS250 & NXS252
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		4000 mg/kg	NXS250 & NXS252
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		3000 mg/kg	NXS250 & NXS252
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016r	20000 mg/kg	NN2, NXS250 & NXS252
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		20000 mg/kg	NN2, NXS250 & NXS252
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		20000 mg/kg	NN2, NXS250 & NXS252
<b>Catégories d'aliments no.</b>	<b>01.4.1</b>	<b>Crème pasteurisée (nature)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5		6000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>01.4.2</b>	<b>Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5/8		6000 mg/kg	
SACCHAROGLYCÉRIDES	474	5/8		5000 mg/kg	NN2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
<b>Catégories d'aliments no.</b>	<b>01.4.3</b>	<b>Crème épaisse (nature)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5/8		6000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		5000 mg/kg	

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

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>01.4.4</b>	<b>Crème analogues</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5/8		8000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		2500 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		5000 mg/kg	NN3
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	2
SUCROGLYCÉRIDES	474	5/8		10000 mg/kg	NN2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8		10000 mg/kg	NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		10000 mg/kg	NN2

<b>Catégories d'aliments no.</b>	<b>01.5.2</b>	<b>Lait et crème en poudre et produits similaires</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5/8		5000 mg/kg	NXS251
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5/8		5000 mg/kg	NXS251
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		4000 mg/kg	NXS251
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		5000 mg/kg	N N4

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>01.6.1.</b>	<b>Fromage non affiné</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
NISINE	234	8		12,5 mg/kg	233
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		5000 mg/kg	NXS262
TARTRATES	334; 335(ii); 337	5/8		1500 mg/kg	45, NN5

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>01.6.2.3</b>	<b>Fromage râpé (pour reconstitution; par exemple, pour sauces au fromage)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		16000 mg/kg	NN7

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>01.6.5. Fromages analogues</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		5000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		9000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		10000 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		400 mg/kg	

<b>Catégorie d'aliments no</b>	<b>01.7</b>	<b>Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes

MALTOL ÉTHYLIQUE	637	8		200 mg/kg	
MALTOL	636	8		200 mg/kg	
NISINE	234	5/8		12,5 mg/kg	233& NN16
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		5000 mg/kg	NN8 & NXS243
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8		5000 mg/kg	NXS243
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		6000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		5000 mg/kg	NXS243
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	NN9
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016r	5000 mg/kg	NN2 & NXS243
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		5000 mg/kg	NN2 & NXS243
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2 & NXS243
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		2000 mg/kg	45, NXS243
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		500 mg/kg	NXS243

**Catégorie d'aliments no. 01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	5/8		200 mg/kg	

**Catégorie d'aliments no. 02.1.2 Matières grasses et huiles végétales**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		300 mg/kg	NN10 & NN11

**Catégorie d'aliments no. 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		300 mg/kg	NN12

**Catégorie d'aliments no. 02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	8		5000 mg/kg	NN13
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8		4000 mg/kg	NN13
POLYSORBATES	432-436	8	2016r	10000 mg/kg	NN14 & NN18
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		3000 mg/kg	NN13
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	5/8		1000 mg/kg	NXS253
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		10000 mg/kg	NN13
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016r	10000 mg/kg	NNN2 & NN14
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		10000 mg/kg	NNN2 & NN14
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		10000 mg/kg	NNN2 & NN14
TARTRATES	334; 335(ii); 337	5/8		100 mg/kg	45 & NN15

**Catégorie d'aliments no 02.3** **Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		20000 mg/kg	NN17
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8		10000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		3000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	8		1000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		5000 mg/kg	NN17
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		3000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016r	5000 mg/kg	102 & NN17
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		5000 mg/kg	102 & NN17
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		5000 mg/kg	102 & NN17
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		100 mg/kg	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		900 mg/kg	

**Catégorie d'aliments no. 02.4** **Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		2000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8		2000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	8		1000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		10000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016r	5000 mg/kg	NN2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		100 mg/kg	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		200 mg/kg	

**Catégorie d'aliments no. 03.0****Glaces alimentaires y compris sorbets**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
MALTOL ÉTHYLIQUE	637	8		200 mg/kg	
MALTOL	636	8		200 mg/kg	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		5000 mg/kg	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8		5000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5/8		10000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		1000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	15
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016r	5000 mg/kg	NN2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		4000 mg/kg	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		500 mg/kg	15

**Catégorie d'aliments****04.1.2.2****Fruits secs**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
POLY-1-DÉCÈNE HYDROGÉNÉ	907	5/8		2000 mg/kg	

**Catégorie d'aliments no****04.1.2.5.****Confitures, gelées et marmelades**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		3000 mg/kg	45

**Catégorie d'aliments no****04.1.2.8****Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		5000 mg/kg	NXS240 & NXS314R
PROPYLÈNE DE GLYCOL	1520	8		2000 mg/kg	NXS240 & NXS314R
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		5000 mg/kg	NXS240 & NXS314R
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		5000 mg/kg	NXS240 & NXS314R
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	NXS240 & NXS314R
SUCROGLYCÉRIDES	474	5/8		1500 mg/kg	NN2 & NXS314R
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		1500 mg/kg	NN2 & NXS314R
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		1500 mg/kg	NN2 & NXS314R
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		150 mg/kg	NXS240 & NXS314R

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.1.2.9</b>	<b>Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		5000 mg/kg	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8		2000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		6000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		5000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016r	5000 mg/kg	NN2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
TARTRATES	334; 335(ii); 337	5/8		1000 mg/kg	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		500 mg/kg	15

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.1.2.11</b>	<b>Pâtes à base de fruits utilisés en pâtisserie.</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		2000 mg/kg	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8		2000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		5000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		5000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		10000 mg/kg	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		150 mg/kg	

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.2.2.2.</b>	<b>Légumes secs (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		5000 mg/kg	76
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	76
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		200 mg/kg	NXS38

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.2.2.3</b>	<b>(Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		15000 mg/kg	45, NXS38 & NXS115

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>05.1.2</b>	<b>(Préparations à base de cacao (sirops))</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		2000 mg/kg	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		500 mg/kg	15

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>05.1.5</b>	<b>Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	8		2000 mg/kg	58
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8		3000 mg/kg	58
SUCROGLYCÉRIDES	474	5/8		6000 mg/kg	NN2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8		6000 mg/kg	NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		6000 mg/kg	NN2
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		5000 mg/kg	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		500 mg/kg	15
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>05.2</b>	<b>Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		2000 mg/kg	NN21 & NXS309R
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8		3000 mg/kg	NXS309R
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		5000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	8		1000 mg/kg	NXS309R
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	NXS309R
<b>SUCROGLYCÉRIDES</b>	<b>474</b>	<b>8</b>	<b>2016r</b>	<b>5000 mg/kg</b>	<b>NN2</b>
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		2000 mg/kg	45 & NXS309R
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		500 mg/kg	15 & NXS309R
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>05.2.2</b>	<b>Confiseries tendres</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
POLY-1-DECENE HYDROGÉNÉ	907	5/8		2000 mg/kg	NXS309R
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>05.3</b>	<b>Gomme à mâcher (chewing gum)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		5000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		5000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5/8		5000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	
<b>SUCROGLYCÉRIDES</b>	<b>474</b>	<b>8</b>	<b>2016r</b>	<b>12000 mg/kg</b>	<b>NN2</b>
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		12000 mg/kg	NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		12000 mg/kg	NN2
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		30000 mg/kg	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		1500 mg/kg	

<b>Catégorie d'aliments no</b>	<b>05.4</b>	<b>Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	8		2000 mg/kg	NN22
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8		5000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		5000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5/8		10000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	5/8		5000 mg/kg	NN2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		8000 mg/kg	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		500 mg/kg	15
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.2.1</b>	<b>Farines</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	186
TARTRATES	334; 335(ii); 337	5/8		5000 mg/kg	45 & 186
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	5/8		5000 mg/kg	15&186
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.3</b>	<b>Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		10000 mg/kg	NN23
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		5000 mg/kg	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		10000 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		200 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.4.1</b>	<b>Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	8		20000 mg/kg	NN24
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5		10000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	5/8		2000 mg/kg	NN2 & NN24
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8		2000 mg/kg	NN2 & NN24
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		2000 mg/kg	NN2 & NN24
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		5000 mg/kg	45 & 128

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.4.2</b>	<b>Pâtes et nouilles sèches et produits similaires</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5/8		5000 mg/kg	211
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5/8		5000 mg/kg	11 & 211
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	5/8		5000 mg/kg	211
SUCROGLYCÉRIDES	474	5/8		4000 mg/kg	211 & NN2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8		4000 mg/kg	211 & NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		4000 mg/kg	211 & NN2
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	5/8		500 mg/kg	211
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.4.3</b>	<b>Pâtes et nouilles précuites et produits similaires</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	8		2000 mg/kg	194
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5/8		500 mg/kg	194
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	5/8		5000 mg/kg	2 & 194
PROPYLÈNE DE GLYCOL	1520	5/8		10000 mg/kg	194
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		5000 mg/kg	194 & 58
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5/8		5000 mg/kg	11 & 194
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	5/8		5000 mg/kg	194 & NN25
SUCROGLYCÉRIDES	474	5/8		2000 mg/kg	194 & NN2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8		2000 mg/kg	194 & NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		2000 mg/kg	194 & NN2
TARTRATES	334; 335(ii); 337	5/8		7500 mg/kg	45, 128 & 194
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	5/8		200 mg/kg	211
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.5</b>	<b>Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		9000 mg/kg	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5/8		5000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		5000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		6000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016r	5000 mg/kg	NN2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		5000 mg/kg	NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		5000 mg/kg	NN2
TARTRATES	334; 335(ii); 337	8		2860 mg/kg	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		500 mg/kg	15

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.6</b>	<b>Pâtes à frire par ex., pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	5/8		10000 mg/kg	NN2	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		10000 mg/kg	NN2	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		10000 mg/kg	NN2	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		100 mg/kg		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.7</b>	<b>Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	5/8		10000 mg/kg	NN2	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		10000 mg/kg	NN2	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		10000 mg/kg	NN2	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.8.1</b>	<b>Boissons à base de soja</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET ESTERS GLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	472e	5/8		2000 mg/kg	NN30	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.1</b>	<b>Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE		430, 431		8 3000 mg/kg		
PROPYLÈNE DE GLYCOL	1520	8		1500 mg/kg		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.1.1</b>	<b>Pains et petits pains</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		10000 mg/kg	NN26	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.1.1.2</b>	<b>Pains à la poudre levante</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	5/8		3000 mg/kg		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.1.2</b>	<b>Crackers (l'exclusion des crackers sucrés)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		6000 mg/kg		
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		10000 mg/kg	11	
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	5/8		3000 mg/kg		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.1.3</b>	<b>Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		6000 mg/kg		
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		10000 mg/kg	11	

LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	5/8		5000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.1.4.</b>	<b>Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures</b>			

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		10000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		10000 mg/kg	11
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	5/8		5000 mg/kg	

**Catégorie d'aliments no. 07.1.5 Pains et petits pains au lait à la vapeur**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	8		10000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		10000 mg/kg	11
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	5/8		3000 mg/kg	

**Catégorie d'aliments no. 07.1.6 Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	8		15000 mg/kg	11
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		10000 mg/kg	11
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	5/8		5000 mg/kg	

**Catégorie d'aliments no. 07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
NISINE	234	8		6,25 mg/kg	233
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	8		3000 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	5/8		1500 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8		10000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	5/8		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016r	10000 mg/kg	NN2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		10000 mg/kg	NN2
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	5/8		10000 mg/kg	NN2

**Catégorie d'aliments no. 07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5/8		10000 mg/kg	

**Catégorie d'aliments no. 07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5/8		10000 mg/kg	

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.2.3</b>	<b>Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	5/8		15000 mg/kg	11
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.2</b>	<b>Viande, volaille et gibier transformés, en pièces entières ou en morceaux</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	8		1000 mg/kg	XS96 & XS97
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		500 mg/kg	XS96 & XS97
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.2.1</b>	<b>Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite, en pièce entières ou en morceaux</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8		200 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.2.1.1</b>	<b>Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) en pièce entières ou en morceaux</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
SORBATES	200-203	5/8		200 mg/kg	3 & 42
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.2.1.2</b>	<b>Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée en pièce entières ou en morceaux</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
SORBATES	200-203	5/8		2000 mg/kg	3 & 42
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.2.1.3</b>	<b>Viande, volaille et gibier compris, fermentée en pièces entières ou en morceaux</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
SORBATES	200-203	5/8		200 mg/kg	3 & 42
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.2.2</b>	<b>Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8		200 mg/kg	XS96 & XS97
SORBATES	200-203	5/8		200 mg/kg	3, 42, XS96 & XS97
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	NN27, XS96 & XS97
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		5000 mg/kg	15, XS96 & XS97
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.2.3</b>	<b>Viande, volaille et gibier compris, congelée, en pièces entières ou en morceaux</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8		200 mg/kg	3 & NN28
SORBATES	200-203	5/8		200 mg/kg	3 & 42

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.3.</b>	<b>Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8		3000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	8		1000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	
SORBATES	200-203	8		1500 mg/kg	42, XS88, XS89 & XS98	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		500 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.3.1</b>	<b>Viande, volaille et gibier compris, non traitée thermiquement</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8		315 mg/kg		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.3.2 08.3.2</b>	<b>Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8		200 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	8		2000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8		5000 mg/kg	15, XS96 NN27 & XS97	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.3.3</b>	<b>Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée congelée</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8		315 mg/kg <sup>3</sup> & NN28		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.4.</b>	<b>Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
SORBATES	200-203	8		10000 mg/kg	42, 222 & NN29	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8		5000 mg/kg	NN29	

**Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires**

- Note 1 En tant qu'acide adipique
- Note 2 À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
- Note 3 Pour emploi dans le traitement de surface uniquement.
- Note 11 Sur la base de la farine.
- Note 15 À base de matière grasse ou d'huile.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 45 En tant qu'acide tartrique.
- Note 49 Pour emploi dans les citrons uniquement.
- Note 76 Pour un emploi dans les pommes de terre uniquement.
- Note 102 Pour un emploi dans les émulsions grasses à des fins de pâtisserie uniquement.
- Note 128 Acide tartrique (SIN 334) uniquement.
- Note 186 Pour utilisation dans les farines avec des additifs uniquement.
- Note 194 Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les Bouillons et les Consommés (CODEX STAN 249-2006) uniquement.
- Note 211 Pour un emploi dans les nouilles uniquement.
- Note 222 Pour un emploi dans une sauce à base de collagène avec une activité de l'eau supérieure à 0.6 uniquement.
- Note 230 Pour un emploi en tant que régulateur de l'acidité uniquement.
- Note 233 En tant que nisine.
- Note NN1 Pour un emploi dans les laits non fermentés acidifiés uniquement.
- Note NN2 Seul ou en combinaison: SIN 473, 473a, & 474.
- Note NN3 Pour un emploi à 7 000 mg/kg dans les garnitures à la crème de pâtisserie uniquement.
- Note NN4 Pour un emploi à 10,000 mg/kg dans la crème en poudre uniquement.
- Note NN5 Uniquement pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour le fromage à la crème. (CODEX STAN 275-1973)
- Note NN6 À l'exception d'un emploi à 6,000 mg/kg dans les produits avec > 20% en matières grasses.
- Note NN7 Sur une base sèche.
- Note NN8 "2 000 mg/kg dans les produits aromatisés conformément à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) uniquement.
- Note NN9 10 000 mg/kg dans les produits aromatisés conformément à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) uniquement.
- Note NN10 l'exclusion des huiles vierges et écroui à froid.
- Note NN11 À l'exception d'un emploi dans l'huile d'olive raffinée, l'huile d'olive, l'huile de grignons d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive à 200 mg/kg pour restaurer le tocophérol naturel perdu dans la production.
- Note NN12 À l'exception d'un emploi dans les huiles de poisson à 6000 mg/kg, seul ou en combinaison.
- Note NN13 À l'exclusion des matières grasses laitières à tartiner avec  $\geq 70\%$  de matières grasses laitières.
- Note NN14 Dans les matières grasses laitières à tartiner restreintes aux produits avec < 70% de teneur en matières grasses ou à des fins de pâtisserie uniquement.
- Note NN15 5 000 mg/kg en tant qu'acide tartrique dans les produits conformément à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006).
- Note NN16 Excluant les produits conformément à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).
- Note NN17 50 000 mg/kg pour les huiles émulsifiées utilisées dans la production des nouilles ou la pâtisserie.
- Note NN18 Seul ou en combinaison.
- Note NN19 l'exclusion des fromages doux comme définis dans la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-2003)
- Note NN20 10 000 mg/kg dans le chocolat d'imitation avec >5% teneur d'eau.
- Note NN21 10 000 mg/kg dans les confiseries contenant moins de 10% d'huile.
- Note NN22 10 000 mg/kg dans les décorations battues.
- Note NN23 Pour une utilisation dans les céréales pour petit déjeuner de type granola uniquement.
- Note NN24 Pour une utilisation dans les nouilles, peaux ou croûtes pour les rouleaux de printemps, les wontons et les shuo mai uniquement.
- Note NN25 10,000 mg/kg dans les nouilles cuites uniquement.
- Note NN26 Pour un emploi dans les rouleaux uniquement.
- Note NN27 Pour un emploi dans les saucisses uniquement.
- Note NN28 Pour un emploi dans les produits cuits surgelés à base de viande uniquement.
- Note NN29 Sur une base d'enveloppe.
- Note NN30 À l'exclusion des produits naturels.
- Note XS88 À l'exclusion des produits non conformes à la Norme pour le Corned Beef (CODEX STAN 88-1981).
- Note XS89 À l'exclusion des produits non conformes à la Norme pour le Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981).
- Note XS96 À l'exclusion des produits non conformes à la Norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981).
- Note XS97 À l'exclusion des produits non conformes à la Norme pour le l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981).
- Note XS98 À l'exclusion des produits non conformes à la Norme pour Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981).

- Note XS117 À l'exclusion des produits non conformes à la Norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).
- Note NXS38 À l'exclusion des produits non conformes à la Norme pour les champignons comestibles et les produits fongiques.(CODEX STAN 38-1981)
- Note NXS115 À l'exclusion des produits non conformes à la Norme pour les concombres saumurés (Concombres en conserve) (CODEX STAN 115-1981)
- Note NXS208 À l'exclusion des produits non conformes à la Norme pour le fromage en saumure (CODEX STAN 208-1999).
- Note NXS240 À l'exclusion des produits non conformes à la Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003)
- Note NXS243 À l'exclusion des produits non conformes à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).
- Note NXS250 À l'exception des produits non conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX STAN 250-2006)
- Note NXS251 À l'exclusion des produits non conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006).
- Note NXS252 À l'exception des produits non conformes à la Norme pour le mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX STAN 252-2006).
- Note NXS253 À l'exception des produits non conformes à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006).
- Note NXS262 À l'exception des produits non conformes à la Norme pour la Mozzarella (CODEX STAN 262-2007).
- Note NXS309R À l'exception des produits non conformes à la Norme pour régionale Codex pour le HalwaTahiné (CODEX STAN 309R-211)
- Note NXS314R À l'exception des produits non conformes à la Norme pour les pâtes de dattes (CODEX STAN 314R-2013)

**Partie B: Dispositions concernant le point 5b de l'ordre du jour****(pour adoption à l'étape 5/8)**

<b>NISINE</b>				
SIN 234 Nisine		Catégorie fonctionnelle: Conservateur		
Cat. d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
08.3.2.	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée traitée thermiquement	25 mg/kg	233, A	5/8

**Note Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 233: en tant que nisine.

Note A: Pour les produits conformes à la norme pour Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981), la norme pour Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) et la Norme pour Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) l'emploi est restreint aux produits prêts à consommer qui requièrent la réfrigération.

**Partie C: Dispositions concernant le point 5c de l'ordre du jour****(Pour adoption à l'étape 8)<sup>2</sup>**

<b>Extraits de quillaia</b>				
SIN 999(i) Extraits de quillaia de type I		Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent moussant		
SIN 999(ii) Extraits de quillaia de type 2		Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent moussant		
Cat. d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
14.1.4.	Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50 mg/kg	132, 293	8

**Note Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 132: À l'exception d'un emploi de boissons semi-gelées à 130 mg/kg sur une base sèche

Note 293: Sur la base de la saponine.

<sup>2</sup> Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions adoptées actuellement dans la NGAA sont surlignées en gris.

**Partie D: Dispositions concernant le point 5e de l'ordre du jour****(pour adoption à l'étape 5/8)**Tableaux 1 et 2 de la NGAA

<b>Carraghénane</b> SIN 407, Carraghénane Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisant, épaississant.				
<b>Cat. d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>
13.1.1.	Préparation pour nourrissons.	300 mg/kg	E	5/8
13.1.3.	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	1000 mg/kg	D, F	5/8

<b>Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras</b> SIN 472c Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisant.				
<b>Cat. d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>
13.1	<u>Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers</u>	9000 mg/kg	E, F	5/8

<b>Octénylesuccinate d'amidon sodique</b> SIN 1450 Octénylesuccinate d'amidon sodique Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisant, épaississant				
<b>Cat. d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>
13.1.3.	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	20 000 mg/kg	F, G	5/8

**Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires**Note **C**: Pour un emploi dans les préparations pour nourrissons liquides uniquement.Note **D**: Pour un emploi dans la protéine hydrolysée et/ou préparations pour nourrissons à base d'acide aminé uniquementNote **E**: "À l'exception de l'emploi dans les préparations pour nourrissons en poudre à 7 500 mg/kgNote **F**: En tant que consommé.Note **G**: Pour un emploi dans la protéine hydrolysée et/ou préparations pour nourrissons à base d'acide aminé uniquement:Tableau 3 de la NGAA

Stéarate de magnésium (SIN 470(i)) à l'étape 5/8

**Partie E: Dispositions concernant le point 2 de l'ordre du jour****(Pour adoption)**

Note 299 Pour un emploi à 440 mg/kg en tant que phosphore seul ou en combinaison panure ou les pâtes d'enrobage à frire conformément à la Norme Codex pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).

**Partie F: Dispositions concernant le point 3a de l'ordre du jour****(Pour adoption)<sup>3</sup>**

**Catégorie d'aliments No. 14.1.4** **Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
BENZOATES	210-213	8	2016r	250 mg/kg	13 & 301

**Note Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 13: En tant qu'acide benzoïque

Note 301: Limite maximale d'intérim jusqu'au CCFA49

<sup>3</sup> Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions adoptées actuellement dans la NGAA sont surlignées en gris.

**Partie G: Dispositions concernant le point 4b de l'ordre du jour**

**CORRECTIONS DANS LES TABLEAUX 1, 2 et 3 DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES RELATIVES À L'ALIGNEMENT DES NORMES POUR LE BEURRE DE CACAO (CODEX STAN 86-1981), LES NORMES POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS À BASE DE CHOCOLAT (CODEX STAN 87-1981), LES NORMES POUR LA PÂTE DE CACAO ( LIQUEUR DE CHOCOLAT/CACAO ET LE TOURTEAU AU CACAO (CODEX STAN 141-1983) ET LES NORMES POUR LES POUDRES DE CACAO (CACAO) ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES (CODEX STAN 105-1981)**

(Pour adoption)

Note: Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés**. Les suppressions sont ~~biffées~~.

Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes dans le tableau 1 de la NGAA:

Esters d'ascorbyle: Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 304,305			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.0	Confiserie	500 mg/kg	10, 15, 414, <b>AA, XS86, XS105, XS141</b>

Huile minérale, viscosité moyenne: Catégorie fonctionnelle : agent d'enrobage SIN 905e			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.0	Confiserie	2000 mg/kg	3, <b>XS86, XS87, XS105, XS141</b>

Huile minérale, viscosité élevée: Catégorie fonctionnelle : agent antimousse, agent d'enrobage SIN 905d			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat	2000 mg/kg	3, <b>XS86, XS87, XS105, XS141</b>

Gallate de propyle: Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 310			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat	200 mg/kg	15, 130, <b>BB, XS86, XS105, XS141</b>

Potassium d'acésulfame: Catégorie fonctionnelle: exaltateur d'arôme, édulcorant SIN 950			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	350 mg/kg	97 & 188, <b>XS141</b>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1000 mg/kg	161, 188, <b>XS86</b>

Aspartame: Catégorie fonctionnelle: exaltateur d'arôme, édulcorant SIN 951			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	3000 mg/kg	97 & 191, <b>XS141</b>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	3000 mg/kg	161, 191, <b>XS86</b>

Phosphates: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, conservateur, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant. SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	1100 mg/kg	33, <b>97</b>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	880 mg/kg	33, <b>XS86</b>

Esters de polyglycérol d'acides gras: Catégorie fonctionnelle: émulsifiant SIN 475			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>05.1.1</u>	<u>Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>97, XS141</u>

Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié : Catégorie fonctionnelle: émulsifiant SIN 476			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>05.1.1</u>	<u>Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao</u>	<u>5000 mg/kg</u>	97
<u>05.1.4</u>	<u>Produits à base de cacao et de chocolat</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>Nouvelle note 101</u>

Esters de propylène de glycol d'acides gras: Catégorie fonctionnelle: émulsifiant SIN 477			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	5000 mg/kg	97, <u>XS141</u>

Saccharines: Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 954(i)-(iv)			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	100 mg/kg	97 & 161, <u>XS141</u>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	200 mg/kg	161, <u>XS86</u>

Esters de sorbitane d'acides gras : Catégorie fonctionnelle: émulsifiant, stabilisant SIN 491-495			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>05.1.1</u>	<u>Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao</u>	<u>2000 mg/kg</u>	<u>97, CC, XS141</u>
<u>05.1.4</u>	<u>Produits à base de cacao et de chocolat</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>Nouvelle note 101</u>

Sucralose (trichlorogalactosucrose): Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 955			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	580 mg/kg	97, <u>XS141</u>

Esters de saccharose d'acides gras : Catégorie fonctionnelle: émulsifiant, stabilisant SIN 473			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>05.1.1</u>	<u>Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>97, XS141</u>

Tartrates: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité INS 334, 335(ii), 337			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>05.1.1</u>	<u>Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>45, 97 &amp; 128</u>
<u>05.1.4</u>	<u>Produits à base de cacao et de chocolat</u>	<u>5000 mg/kg</u>	45, 128

Alitame: Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 956			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300 mg/kg	161, <u>XS86</u>

<b>Allura rouge AC : Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 129</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300 mg/kg	161, <u>XS86</u>
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	300 mg/kg	<u>Nouvelle note 183:</u>

<b>Benzoates: Catégorie fonctionnelle: conservateur SIN 210-213</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1500 mg/kg	13, <u>XS86</u>

<b>Bleu brillant, FCF: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 133</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	100 mg/kg	<u>Nouvelle note 183</u>

<b>Caramel III – caramel à l'ammoniaque: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 150c</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	50000 mg/kg	<u>XS86</u>
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	50000 mg/kg	<u>Nouvelle note 183</u>

<b>Caramel IV - caramel au sulfite ammoniacal : Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 150d</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	50000 mg/kg	<u>XS86</u>
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	50000 mg/kg	<u>Nouvelle note 183</u>

<b>Carotènes, beta-, légume: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 160a(ii)</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100 mg/kg	<u>XS86</u>
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	100 mg/kg	<u>Nouvelle note 183</u>

<b>Caroténoïdes: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 160a(i),a(iii),e,f</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	100 mg/kg	<u>Nouvelle note 183</u>

<b>Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 141 (i),(ii)</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	6,4 mg/kg	62, 161, <u>XS86</u>
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	700 mg/kg	<u>Nouvelle note 183</u>

<b>Cyclamates: Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 952 (i),(ii), (iv)</b>			
---	--	--	--

Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	500 mg/kg	17, 161, <u>XS86</u>

<b>Acide-éthylène-diamine-tétracétique catégorie fonctionnelle: antioxydant, agent de rétention de la couleur, conservateur, sequestrant SIN 385, 386</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	50 mg/kg	21, <u>XS86</u>

<b>Extrait de peau de raisin: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 163 (ii)</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	200 mg/kg	181, <u>XS86</u>
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	200 mg/kg	181, <u>Nouvelle Note 183</u>

<b>Hydroxybenzoates, para: Catégorie fonctionnelle: conservateur SIN 214, 218</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300 mg/kg	27, <u>XS86</u>

<b>Esters d'arginate d'éthyle laurique: Catégorie fonctionnelle: conservateur SIN 243</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	200 mg/kg	<u>XS86</u>

<b>Néotame: Catégorie fonctionnelle: exaltateur d'arôme, édulcorant SIN 961</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>

<b>Polysorbates: Catégorie fonctionnelle: émulsifiant, stabilisant SIN 432-436</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1000 mg/kg	<u>XS86</u>
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	5000 mg/kg	<u>Nouvelle note 101</u>

<b>Sorbates: Catégorie fonctionnelle: conservateur SIN 200-203</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1000 mg/kg	42, <u>XS86</u>

<b>Sucralose (trichlorogalactosucrose): Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 955</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	400 mg/kg	161, 169, <u>XS86</u>

<b>Sels d'ammonium d'acide phosphatidique: Catégorie fonctionnelle: émulsifiant SIN 442</b>			
Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes

no.			
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	10000 mg/kg	<u>Nouvelle note 101</u>

Indigotine (carmin d'indigo): Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 132			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	450 mg/kg	<u>Nouvelle note 183</u>

Ponceau 4R (rouge cochenille A): Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 124			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	300 mg/kg	<u>Nouvelle note 183</u>

Jaune orangé, FCF : Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 110			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	400 mg/kg	<u>Nouvelle note 183</u>

Tocophérols: Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 307a, b, c			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
<u>05.1.4</u>	<u>Produits à base de cacao et de chocolat</u>	<u>750 mg/kg</u>	15, <u>DD</u>

**Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes dans le tableau 2 de la NGAA:**

Catégorie d'aliments 05.0 Confiserie			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	10, 15, 444, <u>AA, XS86, XS105, XS141</u>
Huile minérale, viscosité moyenne	905e	2000 mg/kg	3, <u>XS86, XS87, XS105, XS141</u>

Catégorie d'aliments 05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Huile minérale, viscosité élevée	905d	2000 mg/kg	3, <u>XS86, XS87, XS105, XS141</u>
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	15, 130, <u>BB, XS86, XS105, XS141</u>

Catégorie d'aliments 05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Potassium d'acésulfame	950	350 mg/kg	97 & 188, <u>XS141</u>
Aspartame	951	3000 mg/kg	97 & 191, <u>XS141</u>
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1100 mg/kg	33,97
<u>Esters de polyglycérol d'acides gras</u>	<u>475</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>XS141, 97</u>
<u>Esters de polyglycérol</u> <u>Acide ricinoléique interestérifié</u>	<u>476</u>	<u>5000 mg/kg</u>	97
Esters de propylène de glycol d'acides gras	477	5000 mg/kg	97, <u>XS141</u>
Saccharines	954(i)-(iv)	100 mg/kg	97 & 161, <u>XS141</u>
<u>Esters de sorbitane d'acides gras</u>	<u>491-495</u>	<u>2000 mg/kg</u>	<u>97, CC, XS141</u>
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	97, <u>XS141</u>
<u>Esters de saccharose d'acides gras</u>	<u>473</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>97, XS141</u>
<u>Tartrates:</u>	<u>334, 335(ii), 337</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>45, 97 &amp; 128</u>

Catégorie d'aliments 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris celles pour pâtisseries			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Potassium d'acésulfame	950	1000 mg/kg	161, 188, <u>XS86</u>
Alitame	956	300 mg/kg	161, <u>XS86</u>
Allura rouge AC	129	300 mg/kg	161, <u>XS86</u>
Aspartame	951	3000 mg/kg	161, 191, <u>XS86</u>

<b>Catégorie d'aliments 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris celles pour pâtisseries</b>			
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Benzoates:	210-213	1500 mg/kg	13, <b>XS86</b>
Bleu brillant, FCF	133	100 mg/kg	161, <b>XS86</b>
Caramel III - caramel à l'ammoniaque:	150c	50000 mg/kg	<b>XS86</b>
Caramel IV - caramel au sulfite ammoniacal	150d	50000 mg/kg	<b>XS86</b>
Carotènes, beta-, légume:	160a(ii)	100 mg/kg	<b>XS86</b>
Caroténoïdes	SIN 160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	161, <b>XS86</b>
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	6,4 mg/kg	62, 161, <b>XS86</b>
Cyclamates	952 (i),(ii), (iv)	500 mg/kg	17, 161, <b>XS86</b>
Acide-éthylène-diamine-tétracétique	385, 386	50 mg/kg	21, <b>XS86</b>
Extrait de peau de raisin	163(ii)	200 mg/kg	181, <b>XS86</b>
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	300 mg/kg	27, <b>XS86</b>
Esters d'arginate d'éthyle laurique	243	200 mg/kg	<b>XS86</b>
Néotame	961	100 mg/kg	161, <b>XS86</b>
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	880 mg/kg	33, <b>XS86</b>
Polysorbates	432-436	1000 mg/kg	<b>XS86</b>
Saccharines	954(i)-(iv)	200 mg/kg	161, <b>XS86</b>
Sorbates	200-203	1000 mg/kg	42, <b>XS86</b>
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	161, 169, <b>XS86</b>

<b>Catégorie d'aliments 05.1.4 Produits à base de cacao et de chocolat</b>			
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Rouge allura	129	300 mg/kg	<b>Nouvelle note 183</b>
Sels d'ammonium d'acide phosphatidique	442	10000 mg/kg	<b>Nouvelle note 101</b>
Bleu brillant, FCF	133	100 mg/kg	<b>Nouvelle note 183</b>
Caramel III - caramel à l'ammoniaque:	150c	50000 mg/kg	<b>Nouvelle note 183</b>
Caramel IV - caramel au sulfite d'ammonium	150d	50000 mg/kg	<b>Nouvelle note 183</b>
Carotènes, beta-, légume:	160a(ii)	100 mg/kg	<b>Nouvelle note 183</b>
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	<b>Nouvelle note 183</b>
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	700 mg/kg	<b>Nouvelle note 183</b>
Extrait de peau de raisin	163(ii)	200 mg/kg	181, TT, <b>Nouvelle Note 183</b>
Indigotine (carmin d'indigo):	132	450 mg/kg	<b>Nouvelle note 183</b>
<b>Esters de polyglycérol</b> <b>Acide ricinoléique INTERESTÉRIFIÉ</b>	<b>476</b>	<b>5000 mg/kg</b>	<b>Nouvelle note 101</b>
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	<b>Nouvelle note 101</b>
Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	300 mg/kg	<b>Nouvelle note 183</b>
<b>Esters de sorbitane d'acides gras</b>	<b>491-495</b>	<b>10000</b>	<b>Nouvelle note 101</b>
Jaune orangé, FCF	110	400 mg/kg	<b>Nouvelle note 183</b>
<b>Tartrates:</b>	<b>334, 335(ii), 337</b>	<b>5000 mg/kg</b>	45, 128
<b>Tocophérols</b>	<b>307a, b, c</b>	<b>750 mg/kg</b>	15, <b>DD</b>

#### Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

**AA:** À l'exception des produits conformément à la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) à l'exception du chocolat blanc ou l'ascorbylpalmitate (SIN 304) peut être utilisé uniquement en tant qu'antioxydant à 200 mg/kg calculé sur la base de la teneur en matière grasse.

**BB:** À l'exception des produits (autre que le chocolat blanc) conformément à la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981)

**CC:** Pour un emploi du monostéarate de sorbitol (SIN 491), Tristéarate de sorbitane (SIN 492), monolaurate de sorbitane (SIN 493), monoléate de sorbitane (SIN 494) et monopalmitate de sorbitane (SIN 495) en combinaison jusqu'à une limite maximale de 2000 mg/kg sur la base du cacao final et du chocolat en tant qu'émulsifiants dans les produits conformément à la Norme pour les poudres de cacao (cacaos) et les mélanges secs de cacao et de sucre (CODEX STAN 105-1981).

**DD:** Seul ou en combinaison: d-alpha-tocophérol (SIN 307a), concentré tocophérol mélangé (SIN 307b) et dl-alpha tocophérol (SIN 307c).

**XS86:** À l'exception des produits non conformes à la Norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981)

**XS87:** À l'exception des produits conformément à la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981)

**XS105:** À l'exclusion des produits conformément à la Norme pour le beurre de cacao (cacao) et les mélanges secs de cacao et de sucres ((CODEX STAN 105-1981)

**XS141:** À l'exception des produits conformément à la *Norme pour la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao)* (CODEX STAN 141-1983).

**Nouvelle note 101:** lorsqu'utilisé en combinaison en tant qu'émulsifiants: les sels d'ammonium d'acide phosphatidique (SIN 442), les esters polyglycériques d'acide ricinoléique INTERESTÉRIFIÉ (SIN 476), le monostéarate de sorbitane (SIN 491), le tristéarate de sorbitane (SIN 492), et les polysorbates (polyoxyéthylène) (20), le monolaurate de sorbitane (SIN 432), le polyoxyéthylène (20), le monooléate de sorbitane (SIN 433), le polyoxyéthylène (2), le monostéarate de sorbitane (SIN 435) et polyoxyéthylène (20) le tristéarate de sorbitane (SIN 436), le niveau d'emploi total combiné ne devra pas dépasser 15 000 mg/kg.

**Nouvelle note 183:** « Pour emploi dans la décoration de surface uniquement »

#### Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes dans le tableau 3 de la NGAA:

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
1401	Amidon traité à l'acide	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
400	Acide alginique	Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.	1999	CS 105-1981
1402	Amidon traité aux alcalis	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
503(i)	Carbonate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, agent levant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Régulateur de l'acidité, agent levant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
1403	Amidon blanchi	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, agent affermissant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
552	Silicate de calcium	Agent antiagglomérant	1999	CS 105-1981
410	Gomme de caroube	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
407	Carraghénane	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisant, épaississant.	1999	CS 105-1981
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, séquestrant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
1400	Dextrines, amidon torréfié	Support, émulsifiant, stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
418	Gomme gellane	Stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
422	Glycérol	Humectant, épaississant	1999	CS 87-1981
412	Gomme de guar	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
414	Gomme arabique (Gomme d'acacia)	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisant, épaississant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	Agent antiagglomérant, agent de charge, agent d'enrobage, stabilisant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
416	Gomme Karaya	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
966	Lactitol	Émulsifiant, édulcorant, épaississant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
322(i)	Lécithine	Antioxydant, émulsifiant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent de rétention de la couleur	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
530	Oxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	Agent antiagglomérant	1999	CS 105-1981
965(i)	Maltitol	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
965(ii)	Sirop de maltitol	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
421	Mannitol	Agent antiagglomérant, agent d'enrobage, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Agents antiagglomérants, agent de charge, support, agent moussant, agent d'enrobage, émulsifiant, stabilisant, épaississant.	1999	CS 105-1981
460(ii)	Cellulose en poudre	Agents antiagglomérants, agent de charge, support, agent moussant, agent d'enrobage, émulsifiant, stabilisant, épaississant.	1999	CS 105-1981
471	Mono et di glycérides d'acides gras	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
440	PECTINES	Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisant, épaississant	1999	CS 87-1981
1200	Polydextroses	Agent de charge, agent d'enrobage, humectant, stabilisant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité / stabilisant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
551	Dioxyde de silicium, amorphe	Agent antiagglomérant, agent antimousse, auxiliaire	1999	CS 105-1981
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent levant, stabilisant, épaississant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
466	Carboxymeéthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisant, épaississant.	1999	CS 105-1981
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent levant, stabilisant, épaississant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
420(i)	Sorbitol	Agent de charge, humectant, séquestrant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
420(ii)	Sirop de sorbitol	Agent de charge, humectant, séquestrant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
1405	Amidons, traités par enzyme	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
553(iii)	Talc	Agent de charge, agent d'enrobage, épaississant	1999	CS 105-1981
417	Gomme tara	Agent gélifiant, stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
957	Thaumatine	Exaltateur d'arôme, édulcorant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
413	Gomme adragante	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, agent moussant, stabilisant, épaississant	1999	CS 105-1981
967	Xylitol	Émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981

#### **Amendements à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA**

<b>05.1.1</b>	<b>Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao</b>
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
<b>Norme Codex</b>	Les poudres de cacao (cacaos) et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981) et la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao (CODEX STAN 141-1983)

<b>05.1.4</b>	<b>Produits à base de cacao et de chocolat</b>
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.
<b>Norme Codex</b>	Chocolat et produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981)

#### **Partie H: Dispositions concernant le point 4b de l'ordre du jour**

#### **AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA EN RELATION AVEC LES NORMES DE PRODUITS IDENTIFIÉES PAR LE CCFFP**

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés**. Les suppressions sont ~~biffées~~

#### **Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le tableau 1 de la NGAA**

<b>Potassium d'acésulfame: Catégorie fonctionnelle: exaltateur d'arôme, édulcorant SIN 950</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	144, 188 & <b><u>XS311</u></b>

<b>Aspartame: Catégorie fonctionnelle: exaltateur d'arôme, édulcorant SIN 951</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	144, 191 & <b><u>XS311</u></b>

<b>Caramel III –caramel à l'ammoniaque: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 150c</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 000 mg/kg	<b><u>XS311</u></b>

<b>Caramel IV - caramel au sulfite ammoniacal: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 150d</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 000 mg/kg	95 & <b><u>XS311</u></b>

<b>Caroténoïdes: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 160a(i),a(iii),e,f</b>			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95 & <b><u>XS311</u></b>

<b>Hydroyanisol butyle: Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 320</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 196 & <u><b>XS311</b></u>

<b>Hydroxytoluène butyle : catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 321</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 196 & <u><b>XS311</b></u>

<b>Canthaxanthine: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 161g</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg	<u><b>22&amp;XS311</b></u>

<b>Carmins: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 120</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	<u><b>22&amp;XS311</b></u>

<b>Carotènes, beta-, légume: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 160a(ii)</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	<u><b>XS311</b></u>

<b>Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 141 (i),(ii)</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	<u><b>XS311</b></u>

<b>Vert rapide FCF: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 143</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	<u><b>XS311</b></u>

<b>Extrait de peau de raisin: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 163 (ii)</b>			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	<u><b>22&amp;XS311</b></u>

<b>Indigotine (carmin d'indigo): Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 132</b>			
--	--	--	--

Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	<u>22</u> , 161 & <u>XS311</u>

Oxydes de fer: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 172(i)-(iii)			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	250 mg/kg	<u>22</u> & <u>XS311</u>

Ponceau 4R (rouge cochenille A): Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 124			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	<u>22</u> & <u>XS311</u>

Gallate de propyle: Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 310			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	15, 196 & <u>XS311</u>

Riboflavines: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 101 (i),(ii)			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	<u>22</u> & <u>XS311</u>

Sulfites catégorie fonctionnelle: antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur, sequestrant SIN 220-225, 227, 228, 539			
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	44 & <u>XS311</u>

#### Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes dans le tableau 2 de la NGAA

Catégorie d'aliments no. 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Potassium d'acésulfame	950	200 mg/kg	144, 188 & <u>XS311</u>
Aspartame	951	300 mg/kg	144, 191 & <u>XS311</u>
Caramel III - caramel à l'ammoniaque:	150c	30 000 mg/kg	<u>XS311</u>
Caramel IV - caramel au sulfite ammoniacal	150d	30 000 mg/kg	95 & <u>XS311</u>
Caroténoïdes	SIN 160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	95 & <u>XS311</u>

Catégorie d'aliments no. 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Hydroxyanisole butylé	320	200 mg/kg	15, 196 & <u>XS311</u>
Hydroxytoluène butylé	321	200 mg/kg	15, 196 & <u>XS311</u>
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	<u>22</u> & <u>XS311</u>
Carmins	120	300 mg/kg	<u>22</u> & <u>XS311</u>
Carotènes, beta-, légume:	160a(ii)	1000 mg/kg	<u>XS311</u>
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	200 mg/kg	<u>XS311</u>
vert rapide FCF	143	100 mg/kg	<u>XS311</u>

<b>Catégorie d'aliments no. 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</b>			
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Extrait de peau de raisin	163(ii)	1000 mg/kg	<u>22&amp;XS311</u>
Indigotine (carmin d'indigo):	132	300 mg/kg	<u>22, 161 &amp;XS311</u>
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	250 mg/kg	<u>22&amp;XS311</u>
Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	100 mg/kg	<u>22&amp;XS311</u>
Gallate de propyle	310	100 mg/kg	<u>15, 196 &amp;XS311</u>
Riboflavines	101 (i),(ii)	300 mg/kg	<u>22&amp;XS311</u>
Sulfites	220, -225, 227, 228, 539	30 mg/kg	<u>44 &amp;XS311</u>

#### **Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 8: En tant que bixine.

Note 15: À base de matière grasse ou d'huile

Note 22: ~~Pour un emploi dans les produits à base de poisson fumé uniquement.~~ **Pour un emploi dans les produits à base de poisson fumé non standardisé uniquement tel que défini dans la section 1 de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).**

Note 44: En tant que résidu SO<sub>2</sub>

Note 95: Utilisation dans le surimi et des œufs de poisson uniquement.

Note 144: Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

Note 161: Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule

Note 188: Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant que potassium d'acésulfame, ne devrait pas excéder ce niveau.

Note 191: Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant qu'aspartame, ne devrait pas excéder ce niveau.

Note 196: Seul ou en combinaison: hydroxyanisole butylé (BHA, SIN 320), hydroxytoluène butylé (BHT, SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310)].

**AA:** À l'exception d'un emploi dans le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée conformément à la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013) **jusqu'à la limite maximale de** 10 mg/kg en tant que bixine.

**BB:** À l'exception d'un emploi dans le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée conformément à la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013) **jusqu'à la limite maximale de** 100 mg/kg.

**XS311:** À l'exception des produits relevant de la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).

## Annexe VIII

**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**  
**RÉVOCAION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES**  
**(Pour approbation)**

**Partie A: Concernant le point 3 (b) de l'ordre du jour**

<b>Silicate d'aluminium</b>				
SIN 559 Silicate d'aluminium		Catégorie fonctionnelle: Agent antiagglomérant		
Cat. d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année adoptée
05.3	Chewing-gum	100 mg/kg	6 & 174	2013

**Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 6: En tant qu'aluminium

Note 174: Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), silicate d'aluminium calcique (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).

<b>Aluminosilicate de calcium</b>				
SIN 556 Silicate d'aluminium		Catégorie fonctionnelle: Agent antiagglomérant		
Cat. d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année adoptée
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	265 mg/kg	6 & 259	2013
01.5.2	Lait et crème en poudre, produits similaires	570 mg/kg	6 & 259	2013
05.3	Chewing-gum	100 mg/kg	6 & 174	2013

**Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 6: En tant qu'aluminium

Note 174: Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), silicate d'aluminium calcique(SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).

Note 259: Seul ou en combinaison : aluminosilicate de sodium (SIN 554), silicate d'aluminium calcique(SIN 556).

**Partie B: Concernant le point 7 (a) et 7 (b) de l'ordre du jour**

Les substances suivantes devraient être supprimées de la liste des sulfites dans les tableaux 1 et 2.

<b>SULFITES</b>				
SIN 228	Bisulfite de potassium :	Catégorie fonctionnelle:	Antioxydant, Conservateur	
SIN 227	Phosphate de calcium dihydrogène	Catégorie fonctionnelle:	Antioxydant, Conservateur	

Supprimer les sulfates acides de potassium (SIN 515 (ii)) du tableau 3.

**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**  
**NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES**  
**(à l'étape 2)**

**Dispositions relatives aux additifs alimentaires concernant le point 5e de l'ordre du jour.**

**ADVANTAME**

SIN 969 Advantame Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant

Cat. d'aliments no.	Cat. d'aliments	Lim. max.	Notes
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées, (par ex. lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	6 mg/kg	
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	60mg/kg	
01.4.4	Produits similaires à la crème	10mg/kg	
01.5.2	Lait et produits similaires à la crème en poudre	20mg/kg	
01.6.1	Fromages non affinés	10mg/kg	
01.6.5	Fromage, produits similaires	10mg/kg	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	10mg/kg	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10mg/kg	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	10mg/kg	
03.0	Glaces de consommation (y compris les sorbets)	10mg/kg	
04.1.2.1	Fruits surgelés	20mg/kg	
04.1.2.2	Fruits secs	20mg/kg	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	3mg/kg	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocal (pasteurisés)	10mg/kg	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	10mg/kg	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	10mg/kg	
04.1.2.7	Fruits confits	20mg/kg	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris pulpes, les purées, nappages à base de fruits et le lait de coco	10mg/kg	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	10mg/kg	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	10mg/kg	
04.1.2.11	Pâte à base de fruits utilisées en pâtisserie	10mg/kg	
04.1.2.12	Fruits cuits	10mg/kg	
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes, secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	10mg/kg	
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	10mg/kg	
04.2.2.3	Légumes et algues marines 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	3mg/kg	144
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	10mg/kg	

04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	10mg/kg	
04.2.2.6	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines, tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	10mg/kg	
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	25mg/kg	
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues	10mg/kg	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	30mg/kg	97
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	10mg/kg	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	30mg/kg	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	30mg/kg	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	30mg/kg	
05.2.1	Confiseries dures	30mg/kg	B
05.2.2	Confiseries douces	30 mg/kg	B
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	30mg/kg	
05.3	Chewing gum	100mg/kg	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	10mg/kg	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	10 mg/kg	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, pudding au tapioca)	10mg/kg	
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	10mg/kg	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	17mg/kg	165
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés, et échinodermes	3mg/kg	144
09.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques crustacés et échinodermes	3mg/kg	144
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris les produits fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	3mg/kg	144
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	10mg/kg	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	30mg/kg	159
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants	BPF	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	20mg/kg	
12.3	Vinaigres	30mg/kg	
12.4	Moutardes	3,5mg/kg	
12.5	Potages et bouillons	12mg/kg	XS117
12.6	Sauces et produits similaires	3,5mg/kg	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	3,5mg/kg	166
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	10mg/kg	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	8mg/kg	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments complémentaires à usage diététique autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	10mg/kg	

13.6	Compléments alimentaires	55mg/kg	
14.1.3.1	Nectar de fruit	6mg/kg	
14.1.3.2	Nectar de légume	6mg/kg	
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruit	6mg/kg	127
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	6mg/kg	127
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	6mg/kg	
14.1.5	Café et succédanés du café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exclusion des boissons à base de cacao	6mg/kg	160
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (exemple: bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissantes, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	6mg/kg	
15.0	Amuse-gueule salés	5mg/kg	

**STÉARATE DE MAGNÉSIUM**

SIN 470(iii) Stéarate de magnésium Catégorie fonctionnelle: Agent antiagglomérant, émulsifiant, épaississant

Cat. d'aliments no.	Cat. d'aliments	Lim. max.	Notes
12.2.1	Fines herbes et épices	10000 mg/kg	

**Alcool polyvinylique (PVA)- polyéthylène glycol (PEG)-polymère greffé**

SIN 1209 Alcool polyvinylique (PVA)- polyéthylène glycol (PEG) copolymère greffé Catégorie fonctionnelle: Agent d'enrobage

Cat. d'aliments no.	Cat. d'aliments	Lim. max.	Notes
13.6	Compléments alimentaires	50000 mg/kg	

**Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 97 Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat .

Note 127 Comme servi au consommateur.

Note 144 Pour un emploi dans les produits aigres et doux uniquement.

Note 159 Utilisation dans sirop de crêpe et d'érable.

Note 160 Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.

Note 165 Pour les produits aux fins nutritionnelles spéciales uniquement.

Note 166 Pour une utilisation dans les matières grasses tartinables pour sandwichs uniquement.

Note B À l'exception d'une utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 100 mg/kg.

Note XS117 À l'exception des produits non conformes à la Norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).

**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**  
**INTERRUPTION DES TRAVAUX**  
**(Pour Information)**

**Partie A: Concernant le point 5(a) de l'ordre du jour**

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>01.2.1</b>	<b>Laits fermentés (nature)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes

ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	7		30000 mg/kg	
--------------------------------------	-----	---	--	-------------	--

<b>Catégories d'aliments no.</b>	<b>01.3.1</b>	<b>Lait condensé (naturel)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes

SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		BPF	
--------------------------------------	-----	---	--	-----	--

<b>Catégories d'aliments no.</b>	<b>01.4</b>	<b>Crème (nature) et produits similaires</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes

ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
--------------------------------------	-----	---	--	-------------	--

ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		5000 mg/kg	
--	-----	---	--	------------	--

<b>Catégories d'aliments no.</b>	<b>01.5.1</b>	<b>Lait en poudre et crème en poudre et produits en poudre similaires (nature)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes

LACTYLATES DE STÉARYLE	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	
------------------------	----------------	---	--	------------	--

ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
------------------------------------	-----	---	--	-------------	--

<b>Catégories d'aliments no.</b>	<b>01.6.1</b>	<b>Fromage non affiné</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes

NITRITES	249, 250	7		20 mg/kg	32
----------	----------	---	--	----------	----

PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		6000 mg/kg	
------------------	------	---	--	------------	--

<b>Catégories d'aliments no.</b>	<b>01.6.2</b>	<b>Fromage affiné</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes

NITRITES	249, 250	7		20 mg/kg	32
----------	----------	---	--	----------	----

TARTRATES	334; 335(ii); 337	7		GMP	45
-----------	-------------------	---	--	-----	----

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>01.6.2.1</b>	<b>Fromage affiné, y compris la croûte</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes

ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL 405		7		9000 mg/kg	
----------------------------------	--	---	--	------------	--

<b>Catégories d'aliments no.</b>	<b>1.6.2.2</b>	<b>Croûte du fromage affiné</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes

ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL 405		7		9000 mg/kg	
----------------------------------	--	---	--	------------	--

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>01.8.1</b>	<b>Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>02.1.2</b>	<b>Matières grasses et huiles végétales</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		100 mg/kg	
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		5000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000 mg/kg	
ESTERS DE SACCHAROSE	473	7		10000 mg/kg	
D'ACIDES GRAS					
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	4		50000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>02.1.3</b>	<b>Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
STÉARATES DE POLYOXYETHYLENE	430, 431	7		5000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉARYLE	481(i), 482(i)	7		3000 mg/kg	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	4		5000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>02.2.1.</b>	<b>Beurre</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2		BPF	303
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2		BPF	303
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>02.2.2</b>	<b>Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
GOMME DE GAÏAC	314	3		1000 mg/kg	
POLYSORBATES	432-436	3		10000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262	7		BPF	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>02.4</b>	<b>Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie d'aliments 01.7</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL 405		7		10000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>03.0</b>	<b>Glaces alimentaires y compris sorbets</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		25000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.1.1.</b>	<b>Fruit frais</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
PULLULANE	1204	4		30000 mg/kg	

<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.1.1. 2</b>	<b>Fruits frais traités en surface</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
HYDROYIDE D'AMMONIUM DIPHENYLE	527 230	2 8		BPF 70 mg/kg	49
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.1.1. 3</b>	<b>Fruits pelés ou fruits frais coupés</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL ÉRYTHORBATE DE SODIUM ISOASCORBATE DE SODIUM	405 316	4 7		10000 mg/kg BPF	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.1.2.1</b>	<b>Fruit congelé</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL TARTRATES	405 334; 335(ii); 337	7 7		10000 mg/kg BPF	45
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.1.2.2</b>	<b>Fruits secs</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.1.2.11</b>	<b>Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		200000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.2.1.3</b>	<b>Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	475 473	7 7		3000 mg/kg 3000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.2.2.1</b>	<b>Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL PULLULANE	405 1204	4 4		10000 mg/kg 30000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>04.2.2.8</b>	<b>Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>05.2.1</b>	<b>Confiseries dures</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	4		50000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>05.2.2</b>	<b>Confiseries douces</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes

OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	4		5000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.1.</b>	<b>Graines céréalieres entières, brisées ou en flocons, y compris le riz</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
PROTEASE	1101(i)	7		BPF	
LACTYLATES DE STÉARYLE	481(i), 482(i)	7		4000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.4.2</b>	<b>Pâtes et nouilles sèches et produits similaires</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	7		20000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.4.3</b>	<b>Pâtes et nouilles précuites et produits similaires</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.5</b>	<b>Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	7		10000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.6</b>	<b>Pâtes à frire (par ex., pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ADIPATES	355	7		1000 mg/kg	1
PROPYLENE GLYCOL	1520	7		500 mg/kg	72
LACTYLATES DE STÉAROYL	481(i), 482(i)	7		7500 mg/kg	2
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.8.2</b>	<b>Film de boisson à base de soja</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	4		50 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.8.3.</b>	<b>Caillé de soja (tofu)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	4		50 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>06.8.8</b>	<b>Autres produits protéiques de soja</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET TYPE II	473a	4		10000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.0</b>	<b>Produits de boulangerie</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		5000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.1</b>	<b>Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes

LACTYLATES DE STÉARYLE	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.2</b>	<b>Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations</b>			
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Étape</b>	<b>Année</b>	<b>Lim max</b>	<b>Notes</b>
MALTOL ÉTHYL	637	7		200 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.2.1</b>	<b>Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)</b>			
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Étape</b>	<b>Année</b>	<b>Lim max</b>	<b>Notes</b>
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉARYLE	481(i), 482(i)	7		5500 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.2.2</b>	<b>Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins)</b>			
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Étape</b>	<b>Année</b>	<b>Lim max</b>	<b>Notes</b>
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		10000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉARYLE	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>07.2.3</b>	<b>Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)</b>			
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Étape</b>	<b>Année</b>	<b>Lim max</b>	<b>Notes</b>
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		10000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉARYLE	481(i), 482(i)	7		8000 mg/kg	
<b>Catégorie d'aliments no. entières ou</b>	<b>08.2</b>	<b>Viande, volaille et gibier transformés, en pièces en morceaux</b>			
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Étape</b>	<b>Année</b>	<b>Lim max</b>	<b>Notes</b>
SORBATES	200-203	6		2000 mg/kg	42
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>08.4</b>	<b>Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)</b>			
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Étape</b>	<b>Année</b>	<b>Lim max</b>	<b>Notes</b>
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		200 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	7		20000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	7		3500 mg/kg	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	7		5000mg/kg	

#### Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 1 En tant qu'acide adipique
- Note 2 À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
- Note 32 En tant qu'ion résiduel NO<sub>2</sub>
- Note 42 En tant qu'acide sorbique
- Note 45 En tant qu'acide tartrique.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 303 Emploi en tant que stabilisateur du pH dans le beurre de crème acide uniquement.

**Partie B: Concernant le point 5 (c) de l'ordre du jour****Catégorie d'aliments no. 14.1.4. Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes » et les boissons concentrées**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
EXTRAITS DE QUILLAIA	999(i),(ii)	3		50 mg/kg	132 & 293

**Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 132 À l'exception d'un emploi de boissons semi-gelées à 130 mg/kg sur une base sèche

Note 293 sur une base de saponine

## Annexe XI

## DISPOSITIONS POUR EXAMEN PAR LE GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA NGA

## Dispositions concernant le point 5a de l'ordre du jour

ÉTHYL MALTOL SIN 637 MALTOL SIN 636		
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Information nécessaire
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur la justification technologique, le niveau d'emploi actuel et la fonction actuelle.
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1 y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc. 05,3 et 05,4	
05.3	Chewing-gum	
Esters de polyglycérol d'acides gras SIN 475		
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Information nécessaire
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur la justification technologique, le niveau d'emploi actuel et la fonction actuelle.
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ SIN 476		
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Information nécessaire
05.3	Chewing-gum	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel.
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE SIN 430 431		
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Information nécessaire
05.3	Chewing-gum	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel.
PROPYLÈNE GLYCOL SIN 1520		
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Information nécessaire
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel.
04.1.2.7	Fruits confits	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel et la fonction actuelle.
04.2.2	Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur la justification technologique, le niveau d'emploi actuel et la fonction actuelle.
05.0	Confiserie	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel pour chaque sous-catégorie
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL SIN 405		
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Information nécessaire
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel.
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	
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.	
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.	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel conformément à CODEX STAN 260-2007..

<b>DIACÉTATE DE SODIUM</b> SIN 262 (ii)		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Information nécessaire</b>
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel et la justification technologique dans cette catégorie d'aliments en général et dans les produits conformément à la Norme Codex pour les fruits et les légumes marinés (CODEX STAN 260-2011).
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 véritable), algues marines.	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	

<b>ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS</b> SIN 491-495		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Information nécessaire</b>
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur la fonction actuelle.
07.1.1.	Pains et petits pains	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel, et la justification technologique.

<b>LACTYLATES DE STÉARYL</b> SIN 481(i), 482(i)		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Information nécessaire</b>
04.1.2.7	Fruits confits	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur la fonction actuelle.
07.1.1.1	Pains à la levure et pains spéciaux	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel.

<b>Esters de saccharose d'acides gras</b> SIN 473		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Information nécessaire</b>
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel.

<b>Talc</b> SIN 553 (iii)		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Information nécessaire</b>
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel dans le riz.

<b>TARTRATES</b> SIN 334, 335(ii), 337		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Information nécessaire</b>
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. exemple, pour sauces au fromage)	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi numérique.
01.6.5.	fromage, produits similaires	
04.1.2.2	Fruits secs	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi numérique en tant que régulateur d'acidité.
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi numérique actuel et la justification technologique.

04.1.2.7	Fruits confits	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi numérique.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	
04.1.2.12	Fruits cuits	
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.	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi numérique. dans les produits conformément à CODEX STAN 260-2007.
08.0	<b>Viande et produits carnés, volaille et gibier compris</b>	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi numérique.

<b>TOCOPHÉROLS</b> SIN 307a,b,c		
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Information nécessaire</b>
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur la justification technologique.
01.3	Laits concentrés et produits similaires (nature)	
01.4	Crème (nature) et produits similaires	
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	
01.6	Fromage et produits similaires	
04.1.2	Fruit transformé	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur la justification technologique, le niveau d'emploi actuel et la fonction actuelle.
06.2	Farines et amidons (y compris farine de soja)	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel pour l'alimentation et les additifs alimentaires.
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris coupée fin ou hachée	Des informations supplémentaires sont nécessaires sur le niveau d'emploi actuel et si le niveau d'emploi actuel pourrait induire les consommateurs en erreur.

## Annexe XII

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.1 « LAIT ET BOISSONS LACTÉES » ET DE SES SOUS-CATÉGORIES****(N14-2015)****(Pour adoption à l'étape 5/8)**

## PARTIE I: Système de classification des aliments

## 01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0

## 01.1. Lait liquide et produits lactés

## 01.1.1. Lait liquide (nature)

## 01.1.2. Autre lait liquide (nature)

## 01.1.3. Babeurre liquide (nature)

## 01.1.4. Boissons à base de lait liquide aromatisé

## PARTIE II: Descripteurs des catégories d'aliments

01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0:

Inclut tous les types de produits laitiers qui sont dérivés du lait d'animaux de traite (tels que vache, brebis, chèvre, bufflonne) Dans cette catégorie, à l'exception de la catégorie d'aliments 1.1.2. un produit est dit « nature » lorsqu'il n'est pas aromatisé, ne contient pas de fruits, de légumes ou autres ingrédients non laitiers, n'est pas mélangé avec d'autres ingrédients non laitiers, sauf autorisés par les normes correspondantes. Les analogues sont des produits dans lesquels les matières grasses du lait ont été partiellement ou entièrement remplacées par des graisses ou des huiles végétales.

01.1 Lait et boissons lactées liquides

Inclut tous les produits laitiers liquides nature ou aromatisés à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier, à l'exclusion des produits fermentés nature et des produits laitiers emprésurés de la catégorie 1.2. Les laits liquides sont des « produits laitiers » tels que définis dans CODEX STAN 206-1999, qui sont obtenus par la transformation du lait, et peuvent contenir des additifs alimentaires et d'autres ingrédients fonctionnellement nécessaires pour le traitement. Le lait cru (« lait » tel que défini dans CODEX STAN 206-1999) ne contiendra pas d'additifs alimentaires.

01.1.1 Lait liquide (nature):

Lait liquide nature obtenu à partir d'animaux de traite (tels que, vaches, brebis, chèvres, bufflonne) qui a été transformé. Inclut le lait pasteurisé, traité à ultra haute température (UHT), stérilisé, homogénéisé ou lait ajusté en matières grasses. Inclut mais pas restreint à, lait écrémé, lait partiellement écrémé, lait entier et à faible teneur en graisse.

01.1.2 Autres laits liquides (nature)

Inclut le lait liquide nature, à l'exception des produits des catégories d'aliments 01.1.1 Lait liquide (nature), 01.1.3 Babeurre (nature) liquide, et 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature). Inclut mais pas limité à, laits liquides recombinaison liquides, laits liquides reconstitués nature, laits composites nature, laits bon aromatisés vitaminés et laits fortifiés liquides minéraux, laits ajustés protéiques, lait réduit en lactose et boissons à base de lait. Dans cette catégorie d'aliments, les produits nature ne contiennent pas d'aromatisant ajouté ou d'ingrédients qui donnent intentionnellement de l'arôme mais contiennent d'autres ingrédients non lactés.

01.1.3 Babeurre (nature) liquide :

Le babeurre liquide est le liquide à peu près exempt de matières grasses laitières qui reste après la préparation du beurre (c'est-à-dire, le barattage du lait fermenté ou non fermenté et de la crème). Le babeurre est aussi produit par fermentation de lait écrémé liquide, soit par acidification spontanée grâce à l'action de bactéries acidifiantes ou aromatisantes, ou par inoculation de lait chauffé par des cultures pures de bactéries (babeurre de culture).<sup>14</sup> Le babeurre peut être pasteurisé ou stérilisé.

#### 01.1.4 Boissons lactées, liquides, aromatisées

Inclut toutes les préparations et les boissons fermentées ou non fermentées prêtes à boire avec des aromatisants et/ou ingrédients alimentaires qui donnent intentionnellement de l'arôme, à l'exception des préparations pour cacao (préparations sucrées à base de cacao, catégorie 05.1.1). Les exemples, incluent mais ne se limitent pas au chocolat chaud, boissons maltées au chocolat, yogourt à boire aromatisé à la fraise, boissons aux ferments lactiques, et lassi (liquide obtenu en fouettant le caillé provenant de la fermentation lactique de lait, et en le mélangeant avec du sucre ou un édulcorant artificiel)

### **CHANGEMENTS SUBSTANTIELS**

#### **(Pour adoption)**

Note: Le nouveau texte est présenté **en caractères gras et soulignés**; les suppressions sont biffées.

#### **Modifications importantes à la PARTIE II: Descripteurs de la catégorie d'aliments**

##### 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)

Inclut tous les produits nature **fermentés ou emprésurés** basés sur le lait entier, écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en graisse **à l'exception de la catégorie d'aliments 01.1.4**. Les produits aromatisés sont inclus dans ~~01.1.2~~ **01.1.4** (boissons) et 01.7 (desserts).

##### 01.2.1 Lait fermentés (nature)

Inclut tous les produits nature, y compris les laits liquides fermentés, acidifiés et acidifiés. Le yogourt nature, **et boissons nature à base de lait fermenté** qui ne contient ni aromatisant ni colorants appartient à l'une des sous-catégories de 01.2.1 selon qu'il est ou non traité thermiquement après fermentation.

##### 01.2.1.1 Lait fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation

Inclut les produits nature liquides et non liquides, tels que le yogourt **et les boissons nature à base de lait fermenté**.

##### 01.4 Crème (nature) et produits similaires:

La crème est un produit laitier liquide, à teneur relativement élevée en matière grasse par rapport au lait. Inclut la crème (nature) et les produits similaires liquides, semi liquides et semi solides. Les produits à base de crème aromatisés appartiennent aux catégories ~~01.1.2~~ **01.1.4** (boissons) et 01.7 (desserts).

##### 01.4.3 Crème épaisse (nature):

Crème visqueuse épaissie sous l'effet des enzymes coagulantes du lait. Inclut la crème aigre (crème soumise à fermentation lactique obtenue selon méthodes décrites pour le babeurre (~~01.1.2~~ **01.1.3**)).

##### 05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao:

Inclut différents produits qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits à base de chocolat ou dans la préparation de boissons à base de cacao. [ ... ]

Exemples: chocolat en poudre destiné à la préparation de boissons; cacao pour petit déjeuner; pousse de cacao, graines de cacao, pâte de cacao, tourteau de cacao de pression; liqueur de chocolat; préparations à base de cacao (poudres destinées à préparer des boissons chaudes); préparations à base de cacao et de sucre; et préparations sèches pour confiseries à base de sucre et de cacao. Les boissons à base de cacao et les laits chocolatés sont inclus dans la catégorie ~~01.1.2~~ **01.1.4**, et et la plupart des produits finis à base de chocolat entrent dans la catégorie 05.1.4.

##### 14.0 Boissons, à l'exclusion des produits laitiers:

Cette grande catégorie est divisée en deux catégories subsidiaires: boissons sans alcool (14.1) et boissons alcoolisées (14.2). Les boissons à base de lait sont incluses dans la catégorie ~~01.1.2~~ **01.1.4**.

##### 14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao:

Inclut les produits prêts à la consommation (par exemple, en boîte), et leurs mélanges et concentrés. Exemples: boissons chaudes à base de chicorée (postum), thé de riz, thé de mate et mélanges pour boissons chaudes à base de café et de thé (par exemple, café instantané, poudre pour boissons chaudes de type cappuccino). Les grains de café traités pour la fabrication de produits à base de café sont également inclus. Le cacao prêt à la consommation entre dans la catégorie ~~01.1.2~~ **01.1.4**, et les préparations à base de cacao dans la catégorie 05.1.1.

**Modifications importantes à l'Annexe C de la NGAA**

Norme no.	Titre de la norme Codex	Catégorie d'aliments no.
243-2003	Laits fermentés (boissons à base de lait fermenté, <del>nature ou</del> aromatisés, traités thermiquement ou non traités thermiquement)	<del>01.1.2.</del> <b>01.1.4.</b>
243-2003	laits fermentés ( <b>boissons à base de lait fermenté</b> (nature))	01.2.1.
243-2003	Laits fermentés ( <b>boissons à base de lait fermenté</b> (nature, non traités thermiquement))	01.2.1.1
243-2003	Laits fermentés ( <b>boissons à base de lait fermenté</b> , (nature, traités thermiquement))	01.2.1.2

**Modifications importantes à l'Appendice au tableau 3 de la NGAA****ANNEXE AU TABLEAU 3**

~~01.1.1 Lait et babeurre (nature) (À L'EXCEPTION DE BABEURRE TRAITÉ THERMIQUEMENT)~~

**01.1.1** Lait **liquide** (nature)

**01.1.2** **Lait liquide autre (nature)**

**01.1.3** **Babeurre liquide (nature)**

01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), ~~à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)~~<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Les régulateurs de l'acidité, les gaz d'emballage, les stabilisants et les épaississants cités dans le tableau 3 sont acceptables à l'emploi dans les laits fermentés traités thermiquement après fermentation, ainsi que cela est défini dans la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2004) qui correspond à la catégorie d'aliments 01.2.1.2 « Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation ».

## Annexe XIII

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES  
ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**(Pour adoption à l'étape 5/8)**

**Note:** Toutes les additions sont indiquées en caractères gras soulignés; toutes les suppressions sont ~~biffées~~

**Tableau 1: Nouvelles fonctions technologiques dans la section 2 du SIN**

CATÉGORIES FONCTIONNELLES	DÉFINITION	FONCTIONS TECHNOLOGIQUES
12. Sel émulsifiant	Un additif alimentaire, qui, dans la fabrication des aliments transformés, réarrange les protéines afin d'empêcher la séparation	sel émulsifiant, <u>synergiste de sel émulsifiant</u> , sel de fusion
25. Stabilisant	Un additif alimentaire qui rend possible de préserver la dispersion uniforme de deux ou plusieurs composants.	stabilisant, stabilisant de mousse, stabilisant colloïdal, émulsion stabilisant d'émulsion, stabilisant synergiste, <u>liant</u>

**Tableau 2: Nouveaux noms et numéros de SIN**

SIN no.	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
<u>134</u>	<u>Extrait de spiruline</u>	<u>Colorant</u>	<u>Colorant</u>
<u>163(vii)</u>	<u>Patates douces de couleur violette</u>	<u>Colorant</u>	<u>Colorant</u>
<u>163(viii)</u>	<u>Colorant radis rouge</u>	<u>Colorant</u>	<u>Colorant</u>
<u>1101 (v)</u>	<u>Protéase de <i>Streptomyces fradiae</i></u>	<u>Agent de traitement de la farine</u> <u>Exaltateur d'arôme</u> <u>Stabilisant</u>	<u>Agent de traitement de la farine</u> <u>Exaltateur d'arôme</u> <u>Stabilisant</u>
<u>1101 (vi)</u>	<u>Protéases de <i>Bacillus subtilis</i></u>	<u>Agent de traitement de la farine</u> <u>Exaltateur d'arôme</u> <u>Stabilisant</u>	<u>Agent de traitement de la farine</u> <u>Exaltateur d'arôme</u> <u>Stabilisant</u>

**Tableau 3: Modification de noms et numéros de SIN existants**

SIN no.	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
1101(i)	Protéase <u>issue de <i>Aspergillus oryzae</i>. Var.</u>	Agent de traitement de la farine Exaltateur d'arôme Stabilisant	Agent de traitement de la farine Exaltateur d'arôme Stabilisant

**Tableau 4: Modifications des catégories fonctionnelles et fonctions technologiques d'additifs existants**

SIN no.	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
1209	Alcool polyvinyle (PVA)- polyéthylène glycol (PEG) polymère greffé	Agent d'enrobage <u>Stabilisant</u>	Agent d'enrobage <u>Stabilisant</u> <u>Liant</u>

## Annexe XIV

## LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

<b>Substance(s) (Haute priorité (*))</b>	<b>Question(s) à traiter</b>	<b>Disponibilités des données (date, type)</b>	<b>Proposé par</b>
Acide prolylendopeptidase d' <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène d' <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
D-Allulose 3-epimerase issu de <i>Arthrobacter globiformis</i> exprimé dans <i>Escherichia coli</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	États-Unis d'Amérique
Alpha-amylase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimant un gène d'amylase modifié, alpha de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
*Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha-exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
*Alpha-amylase de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
Amyloglucosidase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
*Asparaginase issue de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène modifié de <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
*Asparaginase issue de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
Amylase de <i>Bacillus flexus</i> , beta exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Japon
*Carotènes de <i>Dunaliella salina</i>	Évaluation de la sécurité et révision des normes	Décembre 2016	Union européenne
Substances aromatisantes (8 nouvelles+ 20 de listes prioritaires antérieures + 55 pour lesquelles le JECFA a requis des informations supplémentaires = 83 total)	Évaluation de la sécurité ou réévaluation et établissement de normes, comme applicable	Décembre 2016	États-Unis d'Amérique
Gomme gellane (SIN 418) (Dans l'attente de la confirmation de la justification technologique de CCNFSDU)	Évaluation de la sécurité pour un emploi dans les Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers et préparations de suite	Décembre 2016	États-Unis d'Amérique
*Glucose oxidase de <i>Penicillium chrysogenum</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
*Gomme ghatti	Évaluation de la sécurité et révision des normes	Décembre 2016	États-Unis d'Amérique
* Extrait Jagua ( <i>Genipa americana</i> )	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Colombie

<b>Substance(s) (Haute priorité (*))</b>	<b>Question(s) à traiter</b>	<b>Disponibilités des données (date, type)</b>	<b>Proposé par</b>
SIN 1205 Copolymère méthacrylate basique	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
SIN 1206 Copolymère de méthacrylate neutre	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
SIN 1207 Copolymère de méthacrylate anionique	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
Lactase issu de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimé dans <i>Bacillus licheniformis</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
Lipase issu de l' <i>Aspergillus oryzae</i> exprimant un gène modifié de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
* Acide métatartrique (INS 353)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Australie
*Cellulose microcristalline (SIN 460 (i))	Révision des normes	Décembre 2016	Japon
Phospholipase C phosphatidyl-inositol spécifique issu d'une souche génétiquement modifiée de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
*Phospholipase A2 issu du pancréas de porc exprimé dans <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
Phospholipase A2 issue de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimé dans <i>S. violaceoruber</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Japon
Alcool polyvinylique (SIN 1203)	Révision des normes	Décembre 2016	Union européenne
Sorbate de sodium (SIN 221)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Doit être confirmé par CCFA 49	CCFA 48
Extraits de spiruline	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	États-Unis d'Amérique
Esters de saccharose d'acides gras, (SIN 473)	Révision des normes	Décembre 2016	Japon
* Tamarin de graines de tamarinier	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Japon
*Tanins	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Australie
Transglucosidase/alpha-glucosidase issu de <i>Trichoderma reesei</i> exprimant un gène Alpha-glucosidase issu d' <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
*Xylanase issue de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimée en tant que <i>Bacillus licheniformis</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
*Xylanase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée en tant qu' <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Union européenne
*Mannoprotéines de levures (SIN 455)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2016	Australie
Substances pour réévaluation			
Bleu brillant, FCF (SIN 133)	Réévaluation de la sécurité et des normes	Décembre 2016	CCFA46 (données du Japon; IACM; EU)

<b><i>Substance(s) (Haute priorité (*))</i></b>	<b><i>Question(s) à traiter</i></b>	<b><i>Disponibilités des données (date, type)</i></b>	<b><i>Proposé par</i></b>
Érythrosine (SIN 127)	Réévaluation de la sécurité et des normes	Décembre 2016	CCFA46 (données du Japon; IACM; EU)
Vert rapide FCF (SIN 143)	Réévaluation de la sécurité et des normes	Décembre 2016	CCFA46 (données du Japon; IACM)
Indigotine (SIN 132)	Réévaluation de la sécurité et des normes	Décembre 2016	CCFA46 (données du Japon; IACM; EU)

## Annexe XV

**AVANT-PROJET DE REVISION DE LA NORME GENERALE POUR L'ETIQUETAGE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES VENDUS EN TANT QUE TELS (CODEX STAN 107-1981)**

(N15-2015)

(Pour adoption à l'étape 5/8)

Note: Le nouveau texte est présenté **en caractères gras et soulignés**; Les suppressions sont biffées

#### 4.1 Détails relatifs à l'additif alimentaire

- (a) Le nom de chaque additif alimentaire présent doit être indiqué. Le nom doit être spécifique et non générique et doit indiquer la nature véritable de l'additif alimentaire. Lorsqu'une liste d'additifs Codex a fixé le nom d'un additif alimentaire, il faut utiliser ce nom. Dans les autres cas, il faut employer le nom commun ou usuel; s'il n'en existe pas, un nom descriptif approprié doit être utilisé.
- (b) Lorsque deux additifs alimentaires ou plus sont présents, leurs noms doivent figurer dans une liste où ils seront énumérés par ordre décroissant selon leur poids par rapport au contenu total de l'emballage. Quand l'emploi de l'un ou de plusieurs des additifs fait l'objet d'une limitation quantitative dans une denrée visée par une norme, la quantité ou la proportion à utiliser de chacun d'eux peut être déclarée. ~~Si des ingrédients alimentaires font partie de la préparation, ils doivent être déclarés dans la liste des ingrédients par ordre de proportion décroissant.~~
- (c) Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque aromatisant présent dans le mélange. L'expression générique «~~arôme~~» ou «aromatisant» peut être employée accompagnée ~~d'une indication de la nature véritable de l'arôme~~ **d'une indication des propriétés organoleptiques (par ex. «aromatisant à la pomme») et/ou l'origine de la source du produit.** L'expression «arôme» ou «aromatisant» peut être suivie des adjectifs «naturel» ou «artificiel», ou des deux, selon le cas. Cette disposition ne s'applique pas aux modificateurs d'arôme, mais s'applique aux «herbes» et aux «épices», ces expressions génériques pouvant être employées selon le cas. **Lors de l'indication de l'origine ou la source du produit, l'expression générique peut être qualifiée par les mots « naturel » dans le cas des aromatisants naturels tels que définis dans CAC/GL 66-2008, « artificiel » dans le cas des aromatisants synthétiques tels que définis dans CAC/GL 66-2008, ou une combinaison de ces mots tel qu'approprié.**
- (d) Les additifs alimentaires avec un délai de conservation ne dépassant pas 18 mois porteront la date de durabilité minimale, indiquée au moyen d'expressions telles que: « se conserve jusqu'à ... ».
- (e) L'expression « à des fins alimentaires » ou une indication de sens analogue doit figurer très clairement sur l'étiquette.
- (f) Si les ingrédients alimentaires font une partie de la préparation, ils doivent être déclarés dans la liste des ingrédients par ordre de proportion décroissant. Les ingrédients pour lesquels des noms de catégories figurent dans la section 4.2.3.1 dans la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985) peuvent être mentionnés par le nom de catégorie applicable, à l'exception de ces ingrédients qui sont identifiés dans la section 4.2.1.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985) en tant qu'aliments ou ingrédients qui sont connus pour provoquer une hypersensibilité.**

...

#### 5.1 Détails relatifs à l'additif alimentaire

- (a) Le nom de chaque additif alimentaire présent doit être indiqué. Le nom doit être spécifique et non générique et doit indiquer la nature véritable de l'additif alimentaire. Lorsqu'une liste d'additifs Codex a fixé le nom d'un additif alimentaire, il faut utiliser ce nom. Dans les autres cas, il faut employer le nom commun ou usuel; s'il n'en existe pas, un nom descriptif approprié doit être utilisé

- (b) Lorsque deux additifs alimentaires ou plus sont présents, leurs noms doivent figurer dans une liste où ils seront énumérés par ordre décroissant selon leur poids par rapport au contenu total de l'emballage. Quand l'emploi de l'un ou de plusieurs des additifs fait l'objet d'une limitation quantitative dans une denrée dans le pays dans lequel l'additif alimentaire doit être vendu ou utilisé, il faut indiquer la quantité ou proportion de cet additif et/ou des instructions appropriées permettant de respecter la limitation. ~~Si des ingrédients alimentaires font partie de la préparation, ils doivent être déclarés dans la liste des ingrédients par ordre de proportion décroissant.~~
- (c) Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes, il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque aromatisant présent dans le mélange. L'expression générique «arôme» peut être employée, accompagnée d'un «arôme» ou «aromatisant» peut être utilisé accompagné conjointement avec ~~une indication de la nature véritable de l'arôme~~ **une indication des propriétés organoleptiques (par ex. «aromatisant à la pomme») et/ou l'origine ou la source du produit.** L'expression «arôme» ou «aromatisant» peut être suivie des adjectifs «naturel» ou «artificiel», ou des deux, selon le cas. Cette disposition ne s'applique pas aux modificateurs d'arôme, mais s'applique aux «herbes» et aux «épices»; ces expressions génériques pouvant être utilisées selon le cas. **Lors de l'indication de l'origine ou la source du produit, l'expression générique peut être qualifiée par les mots « naturel » dans le cas des aromatisants naturels tels que définis dans CAC/GL 66-2008, « artificiel » dans le cas des aromatisants synthétiques tels que défini dans CAC/GL 66-2008, ou une combinaison de ces mots comme approprié.**
- (d) Les additifs alimentaires dont le délai de conservation ne dépasse pas 18 mois porteront la date de durabilité minimale indiquée au moyen d'expressions telles que: «se conserve jusqu'à ...».
- (e) L'expression «à des fins alimentaires» ou une indication de sens analogue doit figurer très clairement sur l'étiquette.
- (f) **Si les ingrédients alimentaires font une partie de la préparation, ils doivent être déclarés dans la liste des ingrédients par ordre de proportion décroissant. Les ingrédients pour lesquels des noms de catégories figurent dans la section 4.2.3.1 dans la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985) peuvent être mentionnés par le nom de catégorie applicable, à l'exception de ces ingrédients qui sont identifiés dans la section 4.2.1.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985) en tant qu'aliments ou ingrédients qui sont connus pour provoquer une hypersensibilité.**