COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F

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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP25/FA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-huitième session

Siège, Rome (Italie)

10-14 novembre 2025

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

Séoul (République de Corée)

24-28 mars 2025

TABLE DES MATIÈRES

Page

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX iii

LISTE DES ABRÉVIATIONS vi

RAPPORT DE LA 55E SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES 1

Paragraphe

Introduction 1

Ouverture de la session ..... 2 - 5

Adoption de l'ordre du jour (Point 1) ..... 6 - 7

Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour) ..... 8 - 26

Questions d'intérêt découlant de la FAO et de l'OMS et de la 99e réunion du comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (Point 3a de l'ordre du jour) ..... 27 - 44

Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 99e réunion du JECFA (Point 3b de l'ordre du jour) ..... 45 - 50

Approbation et/ou révision des niveaux maximaux des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes du Codex (Point 4a de l'ordre du jour) ..... 51 - 56

Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits: Rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour) ..... 57 - 77

Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (Point 5 de l'ordre du jour)

Introduction ..... 78 - 79

Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA): Rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA (Point 5a de l'ordre du jour) ..... 80 - 106

Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA): Propositions de nouvelles dispositions et/ou de révisions de dispositions relatives aux additifs alimentaires (réponses à la CL 2024/58-FA) (Point 5b de l'ordre du jour) ..... 107 – 108

Conclusion générale du Point 5 de l'ordre du jour ..... 109 – 112

Avant-projet de révision des *Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour) ..... 113 - 125

Propositions d'ajouts et de modifications à la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (réponses à la CL 2024/59-FA) (Point 7 de l'ordre du jour) ..... 126 – 133

Norme pour la levure de boulanger (Étape 4) (Point 8 de l'ordre du jour) ..... 134 – 155

Document de discussion sur les divergences entre la NGAA, les normes de produits du Codex et d'autres textes – Identification des questions en suspens (Point 9 de l'ordre du jour) ..... 156 – 162

Autres questions et travaux futurs (Point 10 de l'ordre du jour) ..... 163 – 190

Date et lieu de la prochaine session (Point 11 de l'ordre du jour) 191

LISTE DES ANNEXES

		Page
Annexe I:	Liste des participants	28
Annexe II:	Action requise suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques découlant de la 99e réunion du JECFA	40
Annexe III:	Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8)	43
Annexe IV:	Statut de l'approbation et/ou de la révision des niveaux maximaux des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes de produits	44
Annexe V:	Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex (pour adoption)	45
Annexe VI:	*Norme générale pour les additifs alimentaires* – Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 8 et 5/8) et autres dispositions (pour adoption)	55
Annexe VII:	*Norme générale pour les additifs alimentaires* – Dispositions pour révocation (pour révocation)	112
Annexe VIII:	*Norme générale pour les additifs alimentaires* – Interruption des travaux (pour interruption)	113
Annexe IX:	*Norme générale pour les additifs alimentaires* – Nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 3 et étape 2 (pour information)	122
Annexe X:	Révision proposée des *Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1986) (pour adoption à l'étape 5/8)	124
Annexe XI:	Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (pour le suivi de la FAO et de l'OMS)	125
Annexe XII:	Révision de la *norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985)	152

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para.
CCEXEC88/ CAC48	Adoption	Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires	CXA 6	5/8	50(i) et Annexe III
		Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et révisions des dispositions adoptées	CXS 192-1995	-	109(i) et Annexe VI, Partie C
		Projet de révision proposée des *Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires*	CXG 36-1989	5/8	123(i) et Annexe X
		Dispositions relatives aux additifs alimentaires révisées de la NGAA en relation avec l'alignement de cinq normes du CCASIA, trois normes du CCNE, huit normes du CCSCH, une norme du CCFO, une norme du CCCPL Révision de la référence aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 12.2.1 « Fines herbes et épices (LES ÉPICES SEULEMENT) »	CXS 192-1995	-	73(ii) et Annexe VI, Partie B
		Sections sur les additifs alimentaires révisées dans trois norme du CCASIA (CXS 298R-2009, CXS 322R-2015, et CXS 355R-2023), trois normes du CCNE (CXS 257R-2007, CXS 258R-2007, et CXS 259R-2007), huit normes du CCSCH (CXS 342-2021, CXS 343-2021, CXS 344-2021, CXS 345-2021, CXS 347-2019, CXS 351-2022, CXS 352-2022, et CXS 353-2022) et *la norme pour le riz* (CXS 198-1995)	Diverses normes du Codex	-	73(i) et Annexe V, Partie A
		Révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *norme pour les cornichons (concombres) en conserve)* (CXS 115-1981), la *norme pour les fruits à noyaux en conserve* (CXS 242-2003) et la *norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009)	CXS 115-1981, CXS 242-2003 et CXS 296-2009	-	83, 86, 89 et Annexe V, Partie B
		Révisions de la *norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-2009)	CXS 150-2009	-	21 et Annexe XII
	Adoption	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (révocation)			109(ii) et Annexe VII
		Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (interruption)			109(iii) et Annexe VIII
	Information	Nouvel avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA à l'étape 2			109(iv) et Annexe IX
CAC48 FAO/OMS	Information Suivi	Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA			133(i) et Annexe XI

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para.
Comités de produits/régionaux	Information	Élaboration des pratiques de travail et du plan de collaboration visant à éviter toute divergence entre la NGAA, les normes de produits et d'autres textes apparentés du Codex			162
CCMAS	Action	Demande d'inclusion de la méthode de détermination du chlorure de sodium décrite dans CXS 150-1985 dans CXS 234-1999.			21(ii)
CCNE	Action	Clarification de la FC appropriée correspondante dans la NGAA (12.2.1 ou 12.2.2) à la *norme régionale pour le mélange zaatar* (Proche Orient) (CXS 341R-2020)			60
CCSCH	Action	Orientation sur: (i) le principe général possible d'élargir les dispositions à tous les additifs alimentaires dans un groupe qui partagent une fonction technologique appropriée; et (ii) la fait de savoir si les épices normalisées nécessitent des additifs du Tableau 3, ou si les épices et les fines herbes standardisées pourraient être incluses ensemble dans l'Annexe du Tableau 3.			63 et 64
CCASIA	Action	Orientation concernant la justification technologique de l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans les boissons au soja aromatisées conformes à la *norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015)			91
CCFFP	Action	Orientation concernant le besoin technologique de l'emploi de 4-héxylrésorcinol (SIN 586) dans les produits conformes à la *norme pour les crevettes surgelées* (CXS 92-1981) et la *norme pour les langoustes surgelées* (CSX 95-1981)			102
Membres	Information Action	Actions requises suite aux modifications du statut de la DJA et autres recommandations issues de la 99e réunion du JECFA			44(i) et Annexe II
Membres GTE (Canada, États-Unis et Japon) CCFA56	Élaboration Discussion	Aligner les trois normes du CCAFRICA (CXS 334R-2020, CXS 335R-2020, CXS 350R-2022), les deux normes du CCLAC (CXS 304R-2011, CXS 305R-2011), les deux normes du CCNASWP (CXS 336R-2020, CXS 356R-2023), une norme du CCCPC (CXS 86-1981), trois normes du CCFFP (CXS 191-1996, CXS 292-1995, CXS 312-2013), une norme du CCPFV (CXS 247-2005) Développer une approche par étape pour les notes du Tableau 3			74
Membres GTP (Canada) CCFA56	Discussion	Rapport du GTE sur l'alignement et l'approbation des dispositions relatives aux additifs alimentaires soumises par les comités de produits.			75
Membres GTE (États-Unis) CCFA56	Élaboration Discussion	Treize tâches ciblées sur les questions soulevées par le Secrétariat du Codex, le CCNFSDU et le JECFA, les réponses à la CL sur l'emploi réel de l'érythrosine (SIN127) dans les produits conformes à la *norme pour les framboises en conserve* (CXS 60-1981) et la *norme pour les fraises en conserves* (CXS 62-1981), les dispositions relatives à différents colorants dans diverses catégories d'aliments, les dispositions introduites à l'étape 2 de la NGAA contenues dans l'Annexe 5 du CRD2, et la discussion sur la proposition visant à clarifier la note explicative du Tableau 3 tel que noté dans l'Annexe 5 de CRD2.			110
Membres GTP sur la NGAA (États-Unis) CCFA56	Discussion	Rapport du GTE sur la NGAA; et réponses à la CL sur les propositions de nouvelles dispositions et/ou de dispositions révisées de la NGAA.			112
Membres GTE (Belgique) CCFA56	Observations Élaboration Discussion	Examiner les réponses à la CL demandant des propositions de modifications et/ou d'ajouts à la section 3 des *Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) et procéder à un nouvel examen de la nisine A.			124
Membres CCFA56	Observations Discussion	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires			En cours
Membres GTP sur la NGAA (États-Unis) CCFA56	Observations Discussion	Dispositions nouvelles ou révisées de la NGAA			En cours

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para.
Membres CCFA56	Observations Discussion	Propositions d'ajouts et de modifications à la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA			En cours
Membres GTE (Chine, France, et Turquie) CCFA56	Reformulation Discussion	Norme pour la levure de boulanger		2/3	154(ii)
Chine, Australie, Brésil, Canada, El Salvador, UE, Japon et États-Unis CCFA56	Élaboration	Préparation d'un projet de pratiques de travail autonomes pour élaborer des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA concernant les normes de produits, développer des modèles à l'attention des comités de produits/régionaux pour assurer la soumission d'informations complètes.			161
Membres GTE (Singapour, Chine, République de Corée et Arabie saoudite) CCFA56	Élaboration	Descriptif de projet pour l'élaboration de directives sur la conduite de l'évaluation de l'innocuité des composants des milieux de culture cellulaire utilisés dans la production d'aliments à base de cellules			174
Secrétariat hôte CCFA56	Élaboration	Document de discussion sur les travaux futurs du CCFA			188(iii)

LISTE DES ABRÉVIATIONS

CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCAFRICA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
CCASIA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFP	Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et les légumes
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et les huiles
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNE	Comité FAO/OMS pour le Proche-Orient
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
CXG	Directives Codex
CXS	Norme Codex
DJA	Dose journalière admissible
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FC	Catégorie d'aliments
GE	Esters glycidyliques
GTE	Groupe de travail électronique
GTI	Groupe de travail intra-session
GTP	Groupe de travail physique
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
3-MCPD	3-monochloropropane-1,2-diol
MFDS	Ministère de la sécurité des aliments et des médicaments
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
NFPS	nouvelles sources alimentaires et nouveaux systèmes de production
NM	Niveau maximal
OMS	Organisation mondiale de la santé
pc	poids corporel
ROK	République de Corée
SIN	Système internationale de numérotation
TI	Technologie de l'information
UE	Union européenne
USA	États-Unis d'Amérique

NTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa cinquante-cinquième session à Séoul, dans la République de Corée, du 24 au 28 mars 2025, à l'aimable invitation des gouvernements de la République de Corée et de la République populaire de Chine. M. Yongxiang Fan, professeur, directeur adjoint du Centre national chinois pour l'évaluation des risques en matière de sécurité des aliments a présidé la session, et le professeur Haejung Yoon, de l'université de Chung-Ang, a coprésidé la session, à laquelle ont participé 46 pays membres, une organisation membre et 24 organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure en Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Mme Yu-Kyoung Oh, Ministre au Ministère de la sécurité des aliments et des médicaments (MFDS) de la République de Corée, a ouvert la session et souhaité la bienvenue aux participants. Elle a salué le rôle du CCFA en tant que plateforme centrale de la coopération internationale en matière de sécurité sanitaire mondiale des aliments, en soulignant ses contributions cruciales à l'établissement de normes internationales fondées sur la science et la réalisation de l'harmonisation des réglementations. Elle a réitéré l'engagement de la République de Corée à renforcer la collaboration avec les organisations internationales et les autorités réglementaires dans le monde pour favoriser l'alignement du cadre réglementaire mondial. Exprimant son honneur à titre d'hôte conjoint de la session, elle a par ailleurs reconnu la responsabilité particulière associée au rôle de chef de file de la réglementation des aliments dans le monde.

3. M. Guoqiang Gong, directeur général adjoint au département des normes de sécurité des aliments, de la surveillance des risques et de l'évaluation de la commission nationale de la santé de la République populaire de Chine, a exprimé son appréciation à la République de Corée en tant que co-hôte de la session. Il a salué la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «la Commission») pour ses contributions significatives à promouvoir le développement durable de l'industrie alimentaire et améliorer la santé publique mondiale, soulignant la nécessité de poursuivre l'exploration des domaines tels que les milieux de culture cellulaire des aliments en vue de stimuler l'innovation et le développement en matière d'alimentation dans le futur.

4. M, Markus Lipp et M. Kim Petersen ont souhaité la bienvenue aux participants au nom de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) respectivement. Mme Jing Tian, vice-présidente de la Commission du Codex Alimentarius, Mme Sarah Cahill (par message vidéo), secrétaire du Codex, se sont également adressées à l'assistance.

Répartition des compétences[1]

5. Le CCFA55 a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres, conformément au paragraphe 5, Article II, du règlement intérieur de la Commission.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)[2]

6. Le CCFA55 a adopté l'ordre du jour provisoire et est convenu d'examiner les questions suivantes au Point 10 de l'ordre du jour, Autres questions et travaux futurs, en fonction du temps disponible:

   - Document de discussion sur de nouveaux travaux pour l'élaboration de directives pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments ayant des composants issus de milieux de culture cellulaire dans la production d'aliments cellulaires (préparé par Singapour et la Chine).
   - Document de discussion sur les travaux futurs du CCFA (préparé par le secrétariat hôte).

7. Le CCFA55 est convenu d'établir des groupes de travail intra-session (GTI) sur les sujets suivants, ouverts à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement:

   - Le Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires, pour examiner et formuler des recommandations pour la plénière sur les avant-projets de révision du *Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour) (présidé par la Belgique).
   - La Liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), pour examiner et formuler des recommandations pour la plénière sur les propositions d'additions et de modifications dans la liste prioritaire (Point 7 de l'ordre du jour) (présidé par le Kenya).

[1] CRD01
[2] CX/FA 25/55/1

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)[3]

8. À sa 55e session, le CCFA a noté que certaines questions provenant de la Commission, à sa 47e session, de la 86e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC), CCEXEC87, de la 43e session du comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), et de la 44e session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) étaient uniquement pour information.

9. Le CCFA55 a examiné les questions à traiter, a pris note des avis exprimés et, le cas échéant, a pris les décisions correspondantes, comme indiqué dans les paragraphes ci-dessous:

Questions émanant de la 47e session de la Commission

Numéro SIN pour le carbomère

10. Le CCFA55 a noté que la CAC47 avait reporté l'adoption du numéro SIN pour le carbomère (SIN 1210), parce que ce numéro était déjà attribué à un autre additif alimentaire, et avait demandé au CCFA55 de le réexaminer.

Conclusion

11. Le CCFA55 est convenu de demander au GTI sur le SIN d'envisager de réattribuer un numéro SIN au carbomère (Point 6 de l'ordre du jour).

Questions émanant de la 44e session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU44)

12. Le CCFA55 a pris note des réponses suivantes soumises par le CCNFSDU44 aux questions pertinentes soulevées par le CCFA:

- il n'y avait pas de justification technologique pour l'emploi de la gomme de guar (SIN 412), du phosphate de diamidon (SIN 1412), du phosphate de diamidon phosphaté (SIN 1413), du phosphate de diamidon acétylé (SIN 1414) et de l'amidon hydroxypropylique (SIN 1440) dans les aliments conformes à la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981); et
- la *Norme pour les aliments en conserve pour bébés* (CXS 73-1981) autorise l'emploi des additifs alimentaires énumérés dans les *listes consultatives de composés nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge* (CXG 10-1979), Partie D, en tant que supports d'éléments nutritifs.

13. Une organisation membre a précisé que l'alignement des normes du CCNFSDU avait été finalisé et que le retour d'information du CCNFSDU portait sur la gestion des dispositions de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA, CXS 192-1995). Par conséquent, elle a suggéré de renvoyer les réponses du CCNFSDU au groupe de travail électronique (GTE) sur la NGAA qui sera établi par le CCFA55 pour un examen plus approfondi.

14. En réponse à la question concernant les catégories d'aliments (FC) appropriées dans lesquelles la norme CXS 72-1981 était couverte dans la NGAA, le Secrétariat du Codex a précisé que, selon la NGAA, la norme CXS 72-1981 relevait des FC 13.1.1 et 13.1.3. Le CCNFSDU avait décidé que les cinq additifs alimentaires ne devraient pas être utilisés dans les aliments conformes à la norme CXS 72-1981 et qu'une révision profonde de la NGAA devrait donc être effectuée par le GTE.

Conclusion

15. Le CCFA55 est convenu de renvoyer les réponses du CCNFSDU44 (voir paragraphe 12) au GTE sur la NGAA, établi par le CCFA55, pour examen.

Questions émanant du Secrétariat du Codex

16. Le CCFA55 a examiné les questions suivantes soumises par le Secrétariat du Codex.

Notes XS130 et XS67

[3] CX/FA 25/55/2 ; CX/FA 25/55/2 Add.1 ; CX/FA 25/55/2 Add.2; CRD08 (Indonésie, Kenya, Fédération de Russie, Union africaine et Communauté d'Afrique de l'Est); CRD26 (Burundi) ; CRD27 (République-Unie de Tanzanie); CRD28 (Sénégal)

17. Le CCFA55 a pris note de l'adoption de la *Norme générale pour les fruits secs* (CXS 360-2020) et de l'incorporation des *normes pour: les abricots secs* (CXS 130-1981), *les dattes* (CXS 143-1985) et *les raisins secs* (CXS 67-1981) dans la nouvelle norme en tant qu'annexes distinctes. En conséquence, la CAC a révoqué les normes CXS 130-1981, CXS 143-1985 et CXS 67-1981. Toutefois, certaines dispositions de la NGAA étaient encore associées à la note XS130 et à la note XS67, et il a été nécessaire de remplacer ces notes par les notes alternatives appropriées.

Les dispositions relatives au bleu de Jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans les FC 01.1.4 et 01.7

18. Le CCFA55 a rappelé les observations du GTE sur l'alignement dans CX/FA 24/54/6 concernant la nécessité de joindre la note XS243 à ces dispositions et a noté que les dispositions relatives au bleu de Jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans les FC 01.1.4 et 01.7 avaient progressé dans le processus par étapes sans la note XS243, reconnaissant ainsi la nécessité d'une action corrective.

Conclusion

19. Le CCFA55 est convenu de renvoyer (i) les questions relatives aux notes XS130 et XS67 (voir paragraphe 17) et (ii) les dispositions relatives au bleu de Jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans les FC 01.1.4 et 01.7 (paragraphe 18) au GTE sur la NGAA, établi par le CCFA55, pour examen.

Les révisions proposées à la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985)

20. En réponse aux amendements apportés par: (i) la CAC39 (2016) au Manuel de procédure en reconnaissance du fait que la norme CXS 234-1999 serait la référence unique pour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage ; et ii) la CAC44 (2022), au Manuel de procédure concernant le format de la section des normes de produits du Codex sur l'étiquetage, ainsi que l'adoption de la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients des denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021) le CCFA55 a confirmé les amendements proposés à la norme CXS 150-1985 à la section 7.2, Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, et aux sections 9.2 à 9.13 telles que présentées dans le CX/FA 25/55/2 Add.1. Annexe I, Partie B.

Conclusion

21. Le CCFA55 est convenu de:

    (i) transmettre à la CAC48 pour adoption les projets d'amendements aux dispositions relatives à l'étiquetage des récipients des denrées alimentaires non destinés à la vente au détail et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985) (Annexe XII); et

    (ii) demander au CCMAS d'inclure la méthode de détermination du chlorure de sodium décrite dans la norme CXS 150-1985 dans la norme CXS 234-1999.

Rapport sur l'état d'avancement de la restructuration de la base de données de la NGAA

22. Le Secrétariat du Codex a présenté CX/FA 25/55/2 Add.2, qui contient l'analyse de trois approches relatives à l'introduction/création de notes du Tableau 3. Le Secrétariat a présenté les améliorations proposées, y compris des versions PDF améliorées, un format interactif en ligne et la migration vers un nouveau système de technologie de l'information (TI) pour améliorer l'accessibilité et la facilité d'utilisation. Un prototype a été présenté, montrant une lisibilité et une fonctionnalité améliorées, y compris des options de tri.

23. Les membres ont été invités à donner leur avis sur le formatage, la mise en page et l'affichage des notes du Tableau 3, car cela contribuerait à élaborer la présentation la plus efficace. Il a été noté que le projet de migration informatique du Secrétariat du Codex en cours, y compris la NGAA et d'autres bases de données connexes, devrait être achevé d'ici la fin de 2025 ou le début de 2026.

24. Les membres ont salué les efforts du Secrétariat pour améliorer la clarté et la facilité d'utilisation de la NGAA et se sont enquis de la possibilité d'une période d'essai avant la publication. Le Secrétariat a confirmé qu'une phase de test sera menée pour permettre aux membres et aux observateurs de fournir un retour d'information avant la mise en œuvre finale.

25. Le Canada, en tant que Président du GTE et du groupe de travail physique (GTP) sur l'alignement, a rappelé que les travaux sur les notes du Tableau 3 avaient été interrompus en attendant le développement d'une plate-forme fonctionnelle. Il a été proposé de réévaluer l'approche et d'identifier les améliorations possibles, en tenant compte des nouvelles fonctionnalités de la base de données.

Conclusion

26. Le CCFA55 a accepté la proposition du Président du GTE et du GTP sur l'alignement de poursuivre le dialogue avec le Secrétariat du Codex afin d'évaluer l'approche et déterminer le calendrier approprié pour la mise en œuvre des notes du Tableau 3 dans le cadre des travaux d'alignement.

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO OU DE L'OMS ET DE LA 99E RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3 a) de l'ordre du jour)[4]

27. Les représentants de la FAO et de l'OMS, se référant au document CX/FA 25/55/3, ont informé le Comité des activités récentes menées par la FAO et l'OMS.

28. En outre, le représentant de la FAO a informé le CCFA55 que le rapport sur l'exposition aux substances chimiques perturbatrices du système endocrinien et les changements observés entre 2002 et 2024[5] avait été publié.

Questions émanant de la 99e réunion du JECFA

29. Le secrétariat du JECFA de l'OMS a présenté les recommandations du JECFA99 dans CX/FA 25/55/3 (Annexe) et a résumé les principales conclusions de l'avis scientifique de la 99e réunion du JECFA.

30. Le CCFA55 a approuvé les recommandations formulées par le JECFA99 et a formulé les observations et décisions supplémentaires suivantes.

Nisine (SIN 234) et natamycine (SIN 235)

31. En réponse à la préoccupation du JECFA concernant le fait qu'aucune nouvelle donnée pertinente sur les effets microbiologiques n'a été soumise pour la natamycine et la nisine, comme indiqué au paragraphe 27 de CX/FA 25/55/3, un observateur a souligné avoir soumis les rapports détaillant leurs conclusions basées sur l'analyse d'une étude bibliographique qui avait conclu qu'il n'y avait aucune préoccupation concernant les effets microbiologiques potentiels ou l'impact. L'observateur a également déclaré que de nouvelles études toxicologiques pour le SIN 234 ne seraient pas nécessaires car:

(i) Une étude toxicologique de 13 semaines sur des rats, publiée en 2010, a été soumise à la réévaluation du JECFA en 2013, formant la base de la dose journalière acceptable (DJA) établie par le JECFA.

(ii) Une étude bibliographique approfondie n'a trouvé aucune nouvelle donnée indiquant des problèmes de sécurité liés à la consommation de SIN 234 dans les applications alimentaires autorisées; et

(iii) Les apports estimés issus des FC de la NGAA et des pays où SIN 234 est autorisé restent dans les limites des DJA proposées par le JECFA et spécifiques des pays.

32. Un autre observateur a déclaré qu'il avait soumis deux types de données en réponse à l'appel de données et d'informations du JECFA pour le SIN 235: des études sur la toxicité et les effets microbiologiques du SIN 235; et des analyses documentaires complètes sur les aspects toxicologiques, la résistance aux antimicrobiens et l'exposition alimentaire.

33. Le secrétariat du JECFA de l'OMS a expliqué que le mécontentement exprimé par le JECFA dans CX/FA 25/55/3, paragraphe 27, a été manifesté en tenant compte des fonds limités alloués au programme d'avis scientifiques de l'OMS. Le secrétariat du JECFA de l'OMS a indiqué que, lors de l'établissement de l'ordre de priorité de la disponibilité des données, un changement en matière de risques devrait être démontré avant de demander une réévaluation des additifs alimentaires par le JECFA.

34. Le secrétariat du JECFA de la FAO a souligné que la qualité des soumissions au JECFA varie entre des soumissions très bien étayées et des soumissions contenant des données plutôt insuffisantes qui n'ont pas permis au JECFA de conclure son évaluation. Le secrétariat du JECFA de la FAO a remercié tous ceux qui ont soumis des données et qui ont soutenu le JECFA en soumettant des ensembles de données complets et de haute qualité.

Esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475)

35. Concernant les esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475), le secrétariat du JECFA de l'OMS a soulevé les questions suivantes:

(i) En raison de la forte probabilité de dépassement de la DJA pour le SIN 475, telle que déterminée par les expositions alimentaires estimées, le JECFA a conseillé au CCFA de réévaluer et de mettre à jour les dispositions actuelles relatives au SIN 475 dans la NGAA, y compris la révision des niveaux maximaux autorisés et des FC spécifiques où l'emploi de cet additif est autorisé.

(ii) Le JECFA a recommandé que l'industrie alimentaire fournisse des données sur les niveaux d'emploi du SIN 475 d'ici la fin de 2026, ce qui permettrait au JECFA de procéder à des évaluations plus précises de l'exposition alimentaire.

[4] CX/FA 25/55/3 ; CX/FA 25/55/3 Add.1; CX/FA 25/55/3 Add.2; FA55/CRD09 (Kenya, Nigeria, République de Corée, Fédération de Russie, Union africaine, Communauté d'Afrique de l'Est); CRD26 (Burundi); CRD27 (République-Unie de Tanzanie); CRD28 (Sénégal); CRD31 (Panama)

[5] https://doi.org/10.4060/cd3005en

(iii) Avant que le JECFA ne puisse tirer des conclusions concernant l'innocuité du SIN 475, il était essentiel d'obtenir des estimations de l'exposition alimentaire d'un plus grand nombre de pays. Dans la mesure du possible, ces estimations devraient refléter les niveaux d'emploi de l'industrie. Le JECFA a exhorté les membres à soumettre leurs estimations de l'exposition alimentaire avant la fin de 2026.

36. Le Président a proposé de demander au GTE sur la NGAA établi par le CCFA55 d'envisager la possibilité d'examiner l'emploi actuel et les niveaux d'emploi du SIN 475 dans la NGAA.

37. Le Président du GTE sur la NGAA a reconnu que l'examen de l'emploi actuel et des niveaux d'emploi de SIN 475 pourrait être envisagé sur la base des préoccupations du JECFA, et a noté qu'il était essentiel que les membres du GTE participent pleinement et fournissent les informations sur les emplois réels et les niveaux d'emploi.

38. Un membre a suggéré de retarder l'examen de l'emploi actuel et des niveaux d'emploi du SIN 475 dans la NGAA par le GTE sur la NGAA en attendant la réévaluation du JECFA, car il était nécessaire que les membres disposent des données sur les niveaux d'emploi réels pour les réexaminer dans la NGAA.

39. Une organisation membre a souligné l'importance de la cohérence entre les estimations d'exposition du JECFA et les dispositions de la NGAA. Il a été mentionné que la collecte de données par l'intermédiaire du GTE sur la NGAA présentait des avantages, constituant une deuxième voie pour encourager les membres et les observateurs à fournir des niveaux d'emploi, et que cette approche pourrait également aider le JECFA à réaliser des estimations de l'exposition sur la base de l'appel de données, avec une date limite proposée à la fin de 2026.

40. Le Président du GTE sur la NGAA a suggéré d'explorer la manière la plus efficace de recueillir les informations nécessaires et de soutenir le JECFA dans l'examen de cette question.

Numéro SIN pour la nisine A

41. Notant que l'évaluation du JECFA était spécifique à la nisine A (SIN 234) plutôt qu'à la nisine, le Président a proposé de demander au GTI sur le SIN d'envisager d'attribuer un numéro SIN à la nisine A au titre du point 6 de l'ordre du jour.

Autres questions

Autres sources alimentaires

42. Un observateur a fait part de ses préoccupations concernant l'inclusion d'insectes dans les nouvelles formes d'aliments, rapportant la généralisation d'allergies humaines et le risque de contamination parasitaire. L'observateur s'est également interrogé sur la contradiction qu'il y a à promouvoir la consommation d'insectes alors que le Codex s'efforce en même temps de prévenir les infestations d'insectes dans les aliments. En outre, des inquiétudes ont été exprimées concernant les aliments cellulaires dérivés de cellules immortalisées, qui pourraient présenter des risques oncogènes pour les consommateurs.

Conclusion

43. Le CCFA55 a remercié le JECFA pour les informations fournies.

44. Le CCFA55 a approuvé:

(i) Le résumé des recommandations finales issues de la 99e réunion du JECFA (Annexe II).

(ii) De demander au GTI sur le SIN d'envisager d'attribuer un numéro SIN à la nisine A (au Point 6 de l'ordre du jour).

(iii) D'inclure les esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475) dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA (au Point 7 de l'ordre du jour).

(iv) De demander au GTE sur la NGAA établi par le CCFA55 d'envisager la possibilité d'examiner l'emploi actuel et les niveaux d'emploi du SIN 475 dans la NGAA (au Point 5 de l'ordre du jour).

(v) D'encourager les membres et les observateurs à toujours soumettre un ensemble complet de données pour les substances prioritaires énumérées dans l'Annexe II, afin de permettre leur évaluation en temps utile et de garantir une utilisation efficace des ressources.

AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURITÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA 99E RÉUNION DU JECFA (Point 3(b) de l'ordre du jour)[6]

[6] CX/FA 25/55/4; CX/FA 25/55/4 Add.1 (réponse à CL 2025/01-FA de l'Égypte, de l'Union européenne, du Pérou, de l'Ouzbékistan et de l'EFEMA, ICUMSA); FA55/CRD10 (Ghana, Japon, Kenya, Philippines, Union africaine, et Communauté d'Afrique de l'Est); CRD26 (Burundi); CRD27 (République-Unie de Tanzanie); CRD28 (Sénégal); CRD31 (Panama)

45. Le secrétariat du JECFA de la FAO a informé le CCFA55 des principales conclusions concernant les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 99ème réunion du JECFA, telles que résumées dans le document CX/FA 25/55/4, notant que les normes pour trois (3) additifs alimentaires et dix (10) aromatisants ont été révisées, que des normes pour trois (3) auxiliaires technologiques ont été élaborées comme suit:

(i) Additifs alimentaires natamycine (SIN 235), nisine A et esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475).

(ii) Aromatisants: S-méthyel thioacétate (SIN 482), S-méthyle 3-méthylbutanéthioate (SIN 487), 4,5-dihydro-3(2H) thiophénone (SIN 498), 2-méthyltétrahydrothiophén-3-one (SIN 499), 1-butanéthiol (SIN 511), o-toluènéthiol (SIN 528), bis(méthylthio)méthane (SIN 533), acétate de 3-mercaptohéxyle (SIN 554), butyrate de 3-mercaptohéxyle (SIN 555), et 3-mercapto-2-pentanone (SIN 560).

(iii) Auxiliaires technologiques: endo-1,4-β-xylanase de *Bacillus subtilis* exprimée en *Bacillus subtilis* (JECFA99-2), endo-1,4-β-xylanase de *Rasamsonia emersonii* exprimée en *Aspergillus niger* (JECFA99-3) et glucosidase d'*Aspergillus niger* exprimée en *Trichoderma reesei* présentant une activité α-glucosidase et transglucosidase (JECFA99-4a, JECFA99-4b).

46. Le secrétariat du JECFA de la FAO a réitéré l'importance pour les promoteurs de fournir toutes les informations requises pour l'établissement des normes relatives aux auxiliaires technologiques.

Esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475) pour l'établissement d'une limite numérique pour le 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) et les esters glycidyliques (GE)

47. Une organisation membre, tout en ne s'opposant pas à la norme actualisée du SIN 475, a exprimé son avis sur l'exposition des consommateurs aux impuretés présentant des risques toxicologiques, le 3-MCPD et les GE ces derniers étant considérés être des cancérogènes génotoxiques. Ils ont souligné l'importance d'établir les limites maximales dans les normes du SIN 475 et ont proposé que cette question soit examinée au Point 7 de l'ordre du jour (Liste prioritaire des substances à évaluer par le JECFA). Ce point de vue a été soutenu par une organisation observatrice, notant que les GE avaient le potentiel de se former lors de la fabrication de cette substance, alors que ce n'est pas le cas pour les 3-MCPD.

48. Le secrétariat du JECFA de la FAO a proposé qu'une option pour répondre à cette préoccupation serait d'inclure le SIN 475 dans la liste prioritaire du JECFA pour l'évaluation spécifique du 3-MCPD et des GE, et a en outre informé le CCFA55 que le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) avait publié deux codes d'usages à savoir le *Code d'usages pour la réduction des teneurs en 3-Monochloropropane-1,2diol (3-MCPD) lors de la production de Protéines Végétales Hydrolysées obtenues par voie Acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines* (CXC 64-2008), le *Code d'usages pour la réduction des esters de 3-Monochloropropane -1,2-diol (3-MCPDE) et des esters glycidyliques (GE) dans les huiles raffinées ainsi que dans les produits alimentaires fabriqués avec des huiles raffinées* (CXC 79-2019) en tant qu'instruments appropriés de gestion des risques liés à ces contaminants spécifiques.

49. Un membre a soutenu les normes révisées du JECFA pour le SIN 475 en notant la nécessité d'assurer la sécurité des consommateurs en adhérant à la bonne gestion des matières premières et des méthodes de fabrication pour cette substance conformément à CXC 79-2019.

Conclusion

50. Le CCFA55 est convenu de:

(i) transmettre les normes complètes révisées et nouvelles pour les additifs alimentaires à la CAC48 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe III) ; et

(ii) amender en conséquence la *liste des normes Codex pour les additifs alimentaires* (CXA 6-2023).

APPROBATION ET/OU RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DU CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)[7]

51. Le Canada, Président du groupe de travail physique réuni immédiatement avant la session plénière, a présenté le rapport du GTP sur l'approbation/alignement contenu dans CRD03, notant que les propositions d'approbation contenaient deux normes transmises par le comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) et le comité pour les fruits et les légumes frais (CCFFV), respectivement, a fait deux recommandations.

52. Le CCFA55 a examiné des deux recommandations et pris les décisions suivantes:

[7] CX/FA 25/55/5; CRD03 (Rapport du groupe de travail physique sur l'approbation et l'alignement du 55ème CCFA); CRD11 (Ghana); CRD20 (Nigeria, Fédération de Russie, Communauté d'Afrique de l'Est); CRD26 (Burundi); CRD27 (République-Unie de Tanzanie); CRD30 (IUFoST); CRD31 (Panama)

Recommandation 1 – norme pour le CCLAC

53. Le CCFA55 a approuvé la disposition relative aux additifs alimentaires révisée dans le projet de norme régionale sur la morelle de Quito (ou narangille), notant que la disposition avait été révisée pour assurer la cohérence des termes avec les dispositions similaires dans d'autres normes (Annexe IV, Partie A).

Recommandation 2 – Norme pour le CCFFV

54. Le CCFA55 a approuvé la disposition relative aux additifs alimentaires proposée dans la norme sur les feuilles de curry fraîches (Annexe IV, Partie B) et la note d'exclusion consécutive (XS362) pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires de FC 04.2.1.1 de la NGAA (Annexe VI, Partie A.1).

55. Le CCFA55 a noté que le projet de modifications de la NGAA contenu dans l'Annexe VI, Partie A.1 serait soumis à la CAC en même temps que la norme de produits pour adoption, seulement après approbation des dispositions relatives à l'étiquetage par le CCFL.

56. Le CCFA55 a par ailleurs noté que le GTP avait pour la première fois entrepris simultanément l'approbation et l'alignement concernant le projet de norme pour les feuilles de curry fraîches. Le CCFA55 a félicité le GTP et l'a encouragé à poursuivre cette pratique dans le futur.

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CORRESPONDANTES DANS LA NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)[8]

57. Le Canada, Président du GTP, a présenté le rapport du GTP (CRD03) et expliqué que le GTP avait préparé treize (13) recommandations relatives à l'alignement des normes de produits du comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA), du comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE), du comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH); du comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL); et du comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO).

Discussion

58. Le CCFA55 a examiné les recommandations transmises par le GTP et a pris les décisions suivantes:

Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes dans la NGAA

Recommandation 3 – normes régionales du CCASIA

59. Le CCFA55 a approuvé la recommandation relative aux amendements aux:

(i) normes régionales du CCASIA suivantes par suite de l'exercice d'alignement: *la norme régionale pour la pâte de soja fermentée* (CXS 298R-2009), *la norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015), et *la norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles* (CXS 355R-2023) (Aucun amendement n'a été apporté aux sections sur les additifs alimentaires dans *la norme régionale pour la farine de sagou comestible* (CXS 301R-2011 et *la norme régionale sur les produits à base de soja fermenté sous l'action de Bacillus spp.* (CXS 354R-2023); et

(ii) Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA en relation avec l'alignement de cinq normes (à savoir, CXS 298R-2009; CXS 301R-2011; CXS 322R-2015; CXS 354R-2023, CXS 355R-2023).

Recommandation 4 – norme régionale du CCNE

60. Le CCFA55 est convenu de demander clarification auprès du CCNE sur la FC appropriée correspondante dans la NGAA (12.2.1 ou 12.2.2) à la *norme régionale pour le mélange zaatar (*Proche-Orient) (CXS 341R-2020) avant de poursuivre l'alignement de la norme. Pour faciliter l'examen de la question, le CCFA55 est convenu de transmettre au CCNE le texte suivant:

> Afin que le CCFA aligne les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le mélange zaatar conforme à la *norme régionale pour le mélange zaatar* (CXS 341R-2020) sur la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), le CCFA doit déterminer à quelle catégorie d'aliments de la NGAA correspond la norme de produits.
>
> Le CCNE11 (CX/NE 23/11/3 Add. 1; et REP23/NE para. 32-34) et le CCNE10 (REP20/NE para. 86) avaient déterminé, compte tenu de la composition et des caractéristiques du mélange zaatar, que la catégorisation la mieux appropriée pour ce produit était celle de « Fines herbes » dans la FC 12.2.1 (Fines herbes et épices) au lieu de la catégorisation précédente dans FC 04.2.2.2 (Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé ordinaire), algues marines,

[8] CX/FA 25/55/6; CRD03 (Rapport du groupe de travail physique sur l'approbation et l'alignement du 55ème CCFA)); CRD12 (Australie, Ghana, Inde, Malaisie, Thaïlande); CRD20 (Nigeria, Fédération de Russie, Communauté d'Afrique de l'Est); CRD27 (République-Unie de Tanzanie); CRD28 (Sénégal); CRD30 (IUFoST)

fruits à coque et graines). Le CCNE a renvoyé la question au CCFA, qui a été examinée au cours du CCFA54.

Cependant, également en 2023, le CCFA53 (REP23/FA, para. 97) était convenu de réviser les descripteurs des catégories d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices) et 12.2.2 (Assaisonnements et condiments) pour minimiser le chevauchement qui existait entre elles. Les nouveaux descripteurs s'énoncent comme suit:

Descripteur de FC 12.2.1: Les fines herbes et les épices sont en générale d'origine botanique et peuvent être déshydratées et moulues ou non. Des exemples de fines herbes incluent le basilic, l'origan et le thym. Des exemples d'épices incluent les graines de cumin et les graines de carvi. Les épices se trouvent aussi en mélanges sous forme de poudre ou de pâte.

Descripteur de FC 12.2.2: Les condiments et les assaisonnements sont des mélanges de fines herbes et d'épices avec d'autres ingrédients alimentaires (comme le sel, le vinaigre, le jus de citron, la mélasse, le miel ou le sucre, et les édulcorants). Des exemples incluent les attendrisseurs de viande, sel d'oignon, sel d'ail, préparations pour assaisonnement de type oriental (dashi), nappage à répandre sur le riz (furikake, à base, par exemple, de flocons d'algues séchées, de graines de sésame et d'un assaisonnement) et assaisonnement pour nouilles. Le terme « condiments » tel qu'employé dans le Système de classification des aliments ne comprend pas les sauces condimentaires (par exemple, ketchup, mayonnaise, moutarde), ni les relishs.

Les discussions tenues lors du CCFA54 sur la question transmise par le CCNE ont souligné que les produits conformes à CXS 341R-2020 consistaient, en grande partie (plus de 50%), en graines de sésame et autres ingrédients comme les céréales et les fruits à coque, les légumineuses, les grenades, les mélasses, l'huile végétale, et le son de blé, qui ne sont pas des fines herbes (REP24/FA, para. 13). Il est par conséquent suggéré que, compte tenu des révisions apportées aux descripteurs des catégories d'aliments, la catégorie d'aliments 12.2.2 serait la mieux appropriée pour le mélange zaatar normalisé.

Recommandation 5 – normes régionales du CCNE

61. Le CCFA55 a approuvé la recommandation relative aux amendements aux:

(a) normes régionales du CCNE suivantes par suite de l'exercice d'alignement: *la norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve* (CXS 257R-2007); *la norme régionale pour le foul medemes en conserve* (CXS 258R-2007); *la norme régionale pour le tahiné* (CXS 259R-2007; et

(b) tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA en relation avec l'alignement de ces normes.

62. Le CCFA55 a noté que la *norme régionale pour le mélange zaatar* (CXS 341R-2020) serait alignée lors d'une prochaine session du CCFA.

Recommandation 6 – normes du CCSCH

63. Le CCFA55 est convenu de consulter le CCSCH sur l'éventuel principe général d'élargir les dispositions à tous les additifs alimentaires dans un groupe qui partage une fonction technologique appropriée, et de lui transmettre le texte explicatif suivant pour examen:

Le CCFA55, tout en alignant les sections sur les additifs alimentaires dans *la Norme pour l'origan séché* (CXS 342-2021) sur celles de la NGAA, a noté que CXS 342-2021 autorisait l'emploi de l'anhydride sulfureux (SIN 220) seulement en tant qu'agent de blanchiment et que dans la NGAA, cet additif était inscrit en tant qu'additif alimentaire du groupe des « SULFITES ». Il a par ailleurs été noté que conformément au Manuel de procédure du Codex, « Les additifs alimentaires qui ont la même DJA numérique seront considérés comme un groupe, sans autre restriction sur l'emploi des additifs individuels du groupe. » Par conséquent, le CCFA55 demande au CCSCH de: i) clarifier pourquoi seul l'anhydride sulfureux est autorisé pour un emploi dans les produits conformes à CXS 343-2021; ii) examiner pourquoi il ne serait pas approprié d'inclure d'autres additifs alimentaires sous la même en-tête de groupe avec les mêmes catégories fonctionnelles.

Recommandation 7 – normes du CCSCH

64. Le CCFA55 est convenu de consulter le CCSCH s'agissant de savoir si les épices normalisées nécessitent des additifs du Tableau 3, ou si les épices et les fines herbes normalisées pourraient être incluses ensemble dans l'Annexe du Tableau 3, pour examen par le CCFA56 or ultérieurement et de lui transmettre le texte explicatif suivant pour examen:

Lors de l'examen de l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits pour les herbes culinaires et les épices sur la norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995), le CCFA note que l'Annexe du Tableau 3 (liste des catégories d'aliments pour lesquelles les additifs du Tableau 3 ne sont pas autorisés) exclut spécifiquement les épices dans la catégorie d'aliments

12.2.1 (Fines herbes et épices), signifiant que les additifs du Tableau 3 sont autorisés dans les épices mais pas dans les fines herbes.

Toutefois, un nombre minimal d'additifs est autorisé à la fois dans les épices et les herbes culinaires normalisées: seuls les antiagglomérants sont autorisés dans les épices moulues/en poudre, l'anhydride sulfureux (en tant que conservateur) dans le poivre vert (conformément à *la norme pour le poivre noir, blanc et vert* (CXS 326-2017) et l'anhydride sulfureux (en tant qu'agent de blanchiment) dans le gingembre séché ou déshydraté (conformément à *la norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés: gingembre séché ou déshydraté* (CXS 343-2021). Aucun autre additif n'est autorisé dans les épices normalisées.

Lors de récents travaux, (REP23/FA) le CCFA53 a: 1) révisé les descripteurs des FC 12.2.1 et 12.2.2; et 2) transféré les dispositions relatives aux édulcorants dans les FC 12.2 et 12.2.1 et examiné leur emploi dans FC 12.2.2. Le rapport du GTE sur la NGAA (CX/FA 22/53/8), a indiqué qu'il semblait y avoir eu un consensus général sur le fait que les fines herbes et les épices sont des produits « purs » dans lesquels l'emploi des additifs alimentaires devrait être limité. Ces mêmes observations ont indiqué que l'emploi d'additifs pourrait être justifié dans les « assaisonnements » et ne pas être justifié dans les fines herbes et les épices. Le consensus a également été général sur l'existence d'un chevauchement entre les produits saisis dans les FC 12.2.1 et 12.2.2.

Étant donné que l'emploi des additifs alimentaires devrait être limité tant dans les fines herbes que dans les épices, et que les descripteurs des FC 12.2.1 et 12.2.2 ont été révisés de sorte qu'il n'y ait plus de chevauchement entre elles (REP23/FA; CAC 46), il semblerait prudent de traiter les fines herbes et les épices pareillement, et de les inclure toutes les deux dans l'Annexe du Tableau 3. Ainsi, toute disposition relative aux additifs alimentaires serait inscrite dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Le CCSCH est invité à examiner si les épices normalisées nécessitent des additifs du Tableau 3, ou bien si les épices et les herbes culinaires pourraient être incluses toutes les 2 dans l'Annexe du Tableau 3, signifiant que les additifs du Tableau 3 ne devraient pas être utilisés, à moins d'être inscrits dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Le CCSCH est par ailleurs invité à examiner les questions suivantes pour action et observation:

<u>i. Révisions de la référence générale à la NGAA dans le modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires (SCH)</u>

Si les épices et les herbes culinaires normalisées devaient être placées ensemble dans l'Annexe du Tableau 3, la section sur les « Additifs alimentaires » dans les normes SCH devra seulement inclure une référence aux Tableaux 1 et 2 de la NGAA, et non au Tableau 3.

D'autre part, si les épices continuent d'être exclues de l'Annexe du Tableau 3, une modification dans « Additifs alimentaires » est néanmoins recommandée. Spécifiquement, concernant les antiagglomérants dans les épices, le texte sur les additifs alimentaires dans le modèle devrait être « Les antiagglomérants cités dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi sous forme moulue/en poudre de {groupe d'épices SCH ou épices SCH individuelles}. »; alors que concernant les antiagglomérants dans les fines herbes, le texte sur les additifs alimentaires dans le modèle devrait être « Les antiagglomérants cités aux Tableaux 1 et 2 de la catégorie d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi sous forme moulue/en poudre de {groupe de fines herbes SCH ou fines herbes SCH individuelles}. »

<u>ii. Révision des « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA » dans la NGAA</u>

Si les épices et les herbes culinaires normalisées devaient être toutes les deux placées dans l'Annexe du Tableau 3, les entrées pour les normes pour les épices devraient alors être supprimées dans les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA » dans la NGAA.

<u>iii. Clarification concernant les produits à base d'épices non normalisés</u>

Alors que les fines herbes et les épices normalisées sont considérées comme des produits relativement purs, FC 12.2.1 cite également que « les épices peuvent également exister en tant que mélanges sous forme de poudre ou de pâte ». Les épices en pâte ne relèvent pas des normes concernées, et seraient donc non normalisées. Il est concevable que certains additifs (par ex., les antioxydants) puissent être nécessaires dans certaines pâtes, comme dans un roux. Le CCSCH a-t-il connaissance de produits non normalisés qui nécessiteraient des additifs du Tableau 3, de façon générale; ou les produits non normalisés pourraient-ils également être inclus dans l'Annexe du Tableau 3, de sorte que tout additif alimentaire nécessaire puisse être défini dans les Tableaux 1 et 2? Cette dernière possibilité permettrait d'ajouter la totalité de la catégorie d'aliments 12.2.1 à l'Annexe du Tableau 3 de la NGAA.

Recommandation 8 – Tableau 3 de la NGAA

65. Le CCFA55 a approuvé la recommandation relative aux corrections apportées aux références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA pour FC 12.2.1, pour refléter l'autorisation réelle (l'emploi) dans les épices, de sorte que l'entrée soit « Fines herbes et épices (les épices SEULEMENT). »

Recommandation 9 – Notes 532 et 534

66. Le CCFA55 a approuvé la recommandation relative aux amendements aux notes 532 et 534 comme suit:

- Note 532: « Pour les produits conformes à la norme pour le poivre noir, blanc et vert (CXS 326-2017), seul l'anhydride sulfureux (SIN 220) peut être utilisé et uniquement dans le poivre vert **en tant que conservateur. »**
- Note 534: « Pour les fines herbes, l'emploi est limité aux fines herbes qui ont été moulues ou transformées en poudre uniquement, **en tant qu'antiagglomérant. »**

Recommandation 10 – normes du CCSCH

67. Le CCFA55 a approuvé la recommandation relative aux amendements aux:

- normes de produits du CCSCH suivantes par suite de l'exercice d'alignement: *la norme pour l'origan séché (*CXS 342-2021), *la norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés: gingembre séché ou déshydraté* (CXS 343-2021), *la norme pour les parties florales séchées: clous de girofle (*CXS 344-2021), *la norme pour le basilic séché* (CXS 345-2021), *la norme pour l'ail séché ou déshydraté* (CXS 347-2019), *la norme pour les parties florales séchées – le safran* (CXS 351-2022), *la norme pour les graines séchées – noix de muscade* (CXS 352-2022), *la norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés* (CXS 353-2022); et
- tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA en relation avec l'alignement de ces normes.

Recommandation 11 – Note 508

68. Le CCFA55 a noté que la note 508 devait être révisée pour refléter l'emploi de colorants dans CXS19-1981. Les révisions sont également censées améliorer la cohérence dans l'élaboration des notes, comme l'utilisation ou l'emplacement du mot « uniquement ». Le CCFA55 a approuvé la recommandation relative aux amendements à:

> La note 508: *À utiliser dans les produits, **à l'exception des huiles vierges ou pressées à froid et les huiles végétales,** conformes à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) **uniquement** dans le but de **restaurer** la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou de normaliser la couleur ~~uniquement~~.*

Recommandation 12 – Note 509

69. Le CCFA55 a approuvé la recommandation relative à l'amendement consécutif de supprimer la note 509.

Recommandation 13 – Norme du CCFO

70. Le CCFA55 a approuvé la recommandation relative aux amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans FC 02.1.2 dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA en relation avec l'alignement de la *norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981).

Recommandation 14 – Norme pour le riz

71. Le CCFA55 a approuvé la recommandation relative aux amendements à:

- la *norme pour le riz* (CXS 198-1995); et
- aux amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA dans FC 06.1.

Recommandation 15 – Notes du Tableau 3

72. Le CCFA55 est convenu de reprendre les travaux sur les notes du Tableau 3 de la NGAA, s'accordant un an pour explorer la fonctionnalité de la nouvelle base de données de la NGAA et proposer comment traiter les notes du Tableau 3.

Conclusion

73. Le CCFA55 est convenu de transmettre à la CAC48, pour adoption:

(i) Les sections sur les additifs alimentaires révisées:

a. Des trois (3) normes du CCASIA - CXS 298R-2009, CXS 322R-2015, et CXS 355R-2023 (Annexe V, Parties A.1 - A.3).

b. Des trois (3) normes du CCNE - CXS 257R-2007, CXS 258R-2007,et CXS 259R-2007 (Annexe V, Parties A.4 – A.6).

c. Des huit (8) normes du CCSCH - CXS 342-2021, CXS 343-2021, CXS 344-2021, CXS 345-2021, CXS 347-2019, CXS 351-2022, CXS 352-2022, et CXS 353-2022 (Annexe V, Parties A.7 à A.14).

d. De la *norme pour le riz* (CXS 198-1995) (Annexe V, Partie A.15).

(ii) Les dispositions révisées de la NGAA en relation avec:

a. L'alignement de cinq (5) normes du CCASIA (Annexe VI, Partie B.1).

b. L'alignement de trois (3) normes du CCNE (Annexe VI, Partie B.2).

c. L'alignement de huit (8) normes du CCSCH (Annexe VI, Partie B.3).

d. L'alignement de la *norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981) (Annexe VI, Partie B.4).

e. Les amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires par suite de l'alignement de la *norme pour le riz* (CXS 198-1995) (Annexe VI, Partie B.5).

(iii) La révision de la référence aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 12.2.1 « Fines herbes et épices (**LES ÉPICES SEULEMENT**) » (Annexe VI, Partie B.3.3.1).

74. Le CCFA55 est par ailleurs convenu d'établir un GTE, présidé par le Canada et co-présidé par les États-Unis d'Amérique et le Japon, et travaillant en anglais uniquement, pour:

(i) Aligner les normes régionales du CCAFRICA: la *norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté* (Afrique) (CXS 334R-2020), la *norme régionale sur les feuilles fraîches de Gnetum spp.*(Afrique) (CXS 335R-2020), la *norme régionale sur la viande séchée* (Afrique) (CXS 350R-2022).

(ii) Aligner les normes régionales du CCLAC: la *norme régionale pour la coriandre du Mexique* (Amérique latine et Caraïbes) (CXS 304R-2011), la *norme régionale pour la lucuma* (Amérique latine et Caraïbes) (CXS 305R-2011).

(iii) Aligner les normes régionales du CCNASWP: la *norme régionale pour les produits du kava frais ou séchés destinés à être utilisés comme boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) (CXS 336R-2020), la *norme régionale sur le jus de noni fermenté* (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) (CXS 356R-2023).

(iv) Aligner la norme de produits du CCCPC: la *norme pour le beurre de cacao* (CXS 86-1981).

(v) Aligner les normes de produits du CCFFP: la *norme pour les calmars crus surgelés* (CXS 191-1996), la *norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CXS 292-1995), la *norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur* (CXS 312-2013).

(vi) Aligner la norme de produits du CCPFV: la *norme pour les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005.

(vii) En collaboration avec le Secrétariat du Codex et sur la base de la fonctionnalité de la nouvelle base de données de la NGAA, élaborer une approche par étapes pour les notes du Tableau 3, y compris:

- la suppression des dispositions relatives aux additifs du Tableau 3 dans les FC non inscrites dans l'Annexe du Tableau 3 mais incluses dans les Tableaux 1 et 2; et
- la révision de la cinquième colonne des notes du Tableau 3.

75. Le CCFA55 est par ailleurs convenu d'établir un GTP, présidé par le Canada et travaillant en anglais uniquement, qui se réunira immédiatement avant le CCFA56 (une demi-journée, avant la session) pour examiner et préparer des recommandations pour la plénière sur:

(i) le rapport du GTE sur l'approbation et l'alignement; et

(ii) l'approbation des dispositions relatives aux additifs alimentaires soumises par les comités de produits.

Travaux d'alignement futurs

76. Le CCFA55 est convenu que, dans l'attente de la réponse des comités pertinents, au CCFA56 ou ultérieurement, le CCFA chargerait le groupe de travail sur l'approbation et l'alignement d'achever l'alignement pour:

(i) CXS 298R-2009 et CXS 322R-2015, dans l'attente de la réponse du CCASIA;

(ii) CXS 341R-2020, dans l'attente de la réponse du CCNE; et

(iii) CXS 343-2021 et les modifications consécutives à CXS 326-2017, dans l'attente de la réponse du CCSCH.

77. Il a en outre été noté que bien que le plan de travail pour l'alignement approuvé par CCFA54 (REP24/FA, Annexe 4) comprenait l'alignement des normes de produits pour le CCNFSDU: CXS 53-1981, CXS 118-1979, une analyse plus approfondie avait conclu que l'alignement n'était pas nécessaire. Elles n'avaient par conséquent pas été incluses dans le mandat proposé pour le CCFA56.

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)[9]

78. Le CCFA55 a noté que le GTP sur la NGAA (GTP-NGAA), tenu immédiatement avant la session plénière et présidé par les États-Unis d'Amérique, avait eu des discussions, et effectué vingt-deux (22) recommandations sur de multiples questions, y compris 552 dispositions sur les additifs alimentaires dans la procédure par étapes du Codex et/ou déjà adoptées, et de multiples propositions de dispositions nouvelles et/ou révisées sur les additifs alimentaires de la NGAA. Ces questions étaient liées aux points 5(a) et 5(b) de l'ordre du jour.

79. Le CCFA55 a examiné les recommandations du GTP de la NGAA (telles qu'elles figurent dans le document CRD02) et a pris les décisions suivantes:

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA NGAA (Point 5a de l'ordre du jour)[10]

La disposition adoptée pour l'aspartame (SIN 951) dans FC 07.1 pour observation sur le niveau d'emploi réel et l'application de la note alternative (CX/FA 25/55/7 Annexe 2)

Recommandation 1

80. Le CCFA55 a approuvé la recommandation relative à la révision de la disposition adoptée figurant dans l'Annexe 1, Partie A de CRD02.

Réponses du CCFO28 sur la justification technologique de l'emploi de l'extrait de paprika (SIN160c (ii) dans FC 02.2.2 de la NGAA (CX/FA 25/55/7 Annexe 1)

Recommandation 2

81. Le CFA55 a approuvé la recommandation concernant l'adoption à l'étape 5/8 de l'avant-projet de disposition figurant dans l'Annexe 1, Partie B de CRD02.

Révocation de la disposition adoptée pour les extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans FC 01.2.1 (CX/FA 25/55/7 Annexe 1)

Recommandation 3

82. Le CCFA55 a approuvé la recommandation concernant la révocation de la disposition adoptée pour les extraits de rocou, à base de bixine (SIN160b(i)) dans FC 01.2.1 (Laits fermentés (nature)) contenue dans l'Annexe 4, Partie A de CRD02.

Projet et avant-projet de dispositions, respectivement, relatives aux colorants dans les catégories 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories, ainsi que les dispositions adoptées pour les colorants avec la note 161 dans les catégories 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories (CX/FA 25/55/7 Annexe 1)

Recommandation 4

[9] CRD02 (Rapport du groupe de travail physique sur la NGAA du 55ème CCFA)

[10] CX/FA 25/55/7; CRD02 (Rapport du groupe de travail physique sur la NGAA du 55ème CCFA); CRD13 (El Salvador, Inde, Indonésie, Japon, Thaïlande, et AICM); CRD21 (Nigeria, République de Corée, Fédération de Russie, Union africaine, Communauté d'Afrique de l'Est, et FIL); CRD26 (Burundi); CRD22 (IFU); CRD26 (Fédération de Russie); CRD27 (République-Unie de Tanzanie); CRD28 (Sénégal); CRD30 (IUFoST); CRD31 (Panama)

83. Le CCFA55 a noté que si la disposition relative aux extraits de rocou, à base de norbixine (SIN 160b(ii)) dans la CA 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)) était adoptée à l'étape 5/8, telle que contenue dans l'Annexe 1, Partie C de CRD02, les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les fruits à noyaux en conserve* (CXS 242-2003) devraient également être révisées pour inclure une entrée permettant l'emploi de l'extrait de rocou, à base de norbixine (SIN 160b(ii)) dans les cerises en conserve à un niveau maximum de 30 mg/kg dans le but de restaurer la couleur perdue au cours de la transformation. Le CCFA55 est convenu de transmettre la norme CXS 242-2003 révisée pour adoption par la CAC48 (Annexe V, Partie B.3).

Recommandation 5

84. Notant que l'emploi de l'érythrosine (SIN 127) dans les produits conformes à la *norme pour les framboises en conserve* (CXS 60-1981) et à la *norme pour les fraises en conserve* (CXS 62-1981) n'a pas été inclus dans l'estimation de l'exposition du 86ème JECFA pour l'érythrosine (SIN 127), le CCFA55 a approuvé la recommandation de demander au Secrétariat du Codex d'émettre une lettre circulaire (CL), avec la date limite du 15 septembre 2025, demandant des informations sur l'emploi réel de l'érythrosine (SIN 127) dans ces produits pour examen par le GTE sur la NGAA du CCFA56.

Recommandation 6

85. Le CCFA55 a approuvé la recommandation de faire circuler à nouveau les dispositions adoptées pour l'indigotine (SIN 132) dans la catégorie CA 04.1.2.8 (Légumes cuits ou frits, y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire et algues marines), et le rouge allura (SIN 129) et l'indigotine (SIN 132) dans la catégorie CA 04.1.2.11 (Fourrages à base de fruits pour pâtisseries) pour commentaires afin d'envisager des niveaux d'emploi plus bas.

Recommandation 7

86. Le CCFA55 a noté que si la disposition relative à la tartrazine (SIN 102) dans 04.1.2.5 (Confitures, gelées, marmelades) était adoptée à l'étape 8, telle que contenue dans l'Annexe 1, Partie C de CRD02, les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009) devraient également être révisées pour inclure une entrée sur l'emploi de la tartrazine (SIN 102) dans la confiture de pommes à un niveau d'emploi de 30 mg/kg dans le but de restaurer la couleur perdue au cours de la transformation. Le CCFA55 est convenu de soumettre la norme révisée pour adoption par la CAC48 (Annexe V, Partie B.2).

Recommandation 8

87. Le CCFA55 a approuvé la recommandation concernant la révocation de la disposition adoptée pour le caramel IV - caramel au sulfite d'ammoniac (SIN 150d) dans FC 04.2.2 (Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines) contenue dans l'Annexe 4, Partie A de CRD02.

Recommandation 9

88. Le CCFA55 a approuvé la recommandation de maintenir les changements proposés à la disposition adoptée pour le caramel III - caramel à l'ammoniac (SIN 150c) dans FC 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), et de faire circuler à nouveau la disposition en demandant des informations supplémentaires sur la justification technologique et le niveau d'emploi réel.

Recommandation 10

89. Le CCFA55 est convenu de réviser la *norme pour les cornichons(concombres) en conserve* (Pickles de concombre) (CXS 115-1981) pour remplacer « oléorésine de paprika » par « Extrait de paprika (SIN 160c(ii)) » dans la section sur les matières colorantes, et de soumettre la norme révisée pour adoption par la CAC48 (Annexe V, Partie B.1).

Recommandation 11

90. Le CCFA55 est convenu de suspendre la disposition pour les extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(i)) et les changements proposés à la disposition adoptée pour le caramel III - caramel d'ammoniac (SIN 150c) dans FC 04.2.2.8 (Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloe ordinaire) et algues marines), et de faire recirculer les dispositions en demandant des informations supplémentaires sur la justification technologique et le niveau d'emploi réel de ces additifs alimentaires.

Recommandation 12

91. Le CCFA55 est convenu de demander une orientation au CCASIA concernant la justification technologique de l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans les boissons au soja aromatisées conformes à la *norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015).

Recommandation 13

92. Le CCFA55 est convenu de maintenir les dispositions relatives au caramel III - caramel à l'ammoniac (SIN 150c) et au caramel IV - caramel au sulfite d'ammoniac (SIN 150d) dans FC 08.1.2 (Viande, volaille et gibier frais, hachés) et FC 08.3 (Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier, hachés) et les faire circuler à nouveau pour observations avec les dispositions adoptées pour le caramel III - caramel à l'ammoniac (SIN 150c) et le caramel IV - caramel au sulfite d'ammoniac (SIN 150d) dans la catégorie mère FC 08.0, afin d'assurer la prise en compte des dispositions pertinentes pour l'emploi des deux colorants dans toutes les sous-catégories appropriées.

Recommandation 14

93. Le CCFA55 est convenu de maintenir les dispositions dans le processus par étapes dans FC 08.4 (boyaux comestibles (par exemple, boyaux de saucisses)) et de recirculer pour observations toutes les dispositions relatives aux colorants dans FC 08.4 (à la fois adoptées et dans le processus par étapes) afin de rendre la base de déclaration cohérente sur le poids du boyau, et d'incorporer les notes nécessaires pour permettre la conversion en niveau maximal dans l'aliment final.

Recommandation 15

94. Le CCFA55 a noté que:

(i) la note 185 a été omise par inadvertance de la disposition pour les extraits de rocou, à base de Norbixine (SIN 160b(ii)) dans FC 04.1.2.11; et

(ii) la description de la note APP1A a été omise par inadvertance de l'Annexe I, Partie C, et doit s'énoncer comme suit : « Pour emploi avec des fruits rouges uniquement ».

Amarante (SIN 123) dans les FC 04.1.2.5, 04.1.2.7, 04.1.2.9, 04.2.2.3 et 06.5

95. La Fédération de Russie a déclaré qu'elle ne soutenait pas l'emploi de l'amarante (SIN 123) dans les FC 04.1.2.5, 04.1.2.7, 04.1.2.9, 04.2.2.3, et 06.5, citant sa faible DJA (0,5 mg/kg pc/jour) et que les niveaux maximaux proposés (50-100 mg/kg) étaient trop élevés pour assurer la sécurité des consommateurs. Par conséquent, l'emploi de cet additif alimentaire n'a pas été autorisé dans l'industrie alimentaire en Russie et dans les pays membres de l'Union eurasienne.

Colorants dans les FC 06.4.2 et 06.4.3: notes alternatives

96. Le Président du GTP a indiqué qu'au cours des discussions, certains membres n'ont pas été favorables à l'emploi de colorants dans FC 06.4.2 (Pâtes et nouilles séchées et produits similaires) et FC 06.4.3 (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires), tandis que d'autres ont indiqué que cet emploi était autorisé sur leurs marchés. Pour faciliter le consensus, le GTP est convenu d'une note alternative (c.-à-d. APP1GG) stipulant : « Certains membres du Codex autorisent l'emploi d'additifs à fonction colorante dans cette catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent cette catégorie d'aliments aux produits dépourvus de ces additifs ». Cette note alternative a été appliquée à toutes les dispositions relatives aux colorants dont l'adoption est recommandée dans les FC 06.4.2 et 06.4.3.

97. Les membres ont reconnu que même si la note alternative reflétait le résultat des discussions du GTP, elle pourrait ne pas refléter pleinement les différentes approches adoptées par les membres du Codex, car elle impliquait une distinction binaire entre l'acceptation totale et l'interdiction complète des colorants.

98. Pour mieux refléter cette diversité, le CCFA55 a accepté de réviser la note alternative (c'est-à-dire l'APP1GG) comme suit:

« Certains membres du Codex autorisent l'emploi d'additifs à fonction colorante dans cette catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent ces additifs à certains produits ».

Conclusion

99. Le CCFA55 a approuvé la recommandation d'adopter à l'étape 8 ou à l'étape 5/8 le projet de dispositions figurant dans l'Annexe 1, Partie C de CRD02, avec les révisions suivantes:

(i) A inséré la note 185 dans la disposition relative aux extraits de rocou à base de norbixine (SIN 160b(ii)) dans FC 04.1.2.11.

(ii) A inclus la description de la note APP1A: «À utiliser uniquement avec les fruits rouges».

(iii) A révisé la note APP1GG comme décrit au paragraphe 97.

100. Le CCFA55 a également approuvé la recommandation de réviser les dispositions adoptées dans l'Annexe 1, Partie C de CRD02.

Recommandation 16

101. Le CCFA55 a décidé d'interrompre les travaux sur les projets et avant-projets de dispositions figurant dans l'Annexe 2, Partie A de CRD02.

Dispositions introduites à l'étape 2 de la NGAA lors du CCFA54 (CX/FA 25/55/7 Annexe 3)

Recommandation 17

102. Le CCFA55 est convenu de demander une orientation au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) concernant le besoin technologique d'utiliser le 4-hexylrésorcinol (SIN 586) dans les produits conformes à la *norme pour les crevettes surgelées* (CXS 92-1981) et à la *norme pour les langoustes surgelées* (CSX 95-1981).

103. La Norvège, en tant que pays hôte du CCFFP, a confirmé que le CCFFP pourrait entreprendre cette tâche une fois la session programmée.

Recommandation 18

104. Le CCFA55 a approuvé la recommandation de demander au GTP de la NGAA, établi par le CCFA55, d'examiner la nécessité d'une note de type « Tel que consommé » pour toutes les dispositions de la NGAA au titre des FC 13.1 (et ses sous-catégories), 13.2, 13.3, 13.4, et 13.5, et de fournir des recommandations pour traiter la question en conséquence.

Recommandation 19

105. Le CCFA55 approuve la recommandation concernant:

- l'adoption à l'étape 5/8 ou à l'étape 8 du projet de dispositions figurant dans l'Annexe 1, Partie D de CRD02; et
- la révision des dispositions adoptées contenues dans l'Annexe 1, Partie D de CRD02.

Recommandation 20

106. Le CCFA55 a décidé d'interrompre les travaux sur les projets et avant-projets de dispositions figurant dans l'Annexe 2, Partie B de CRD02.

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): PROPOSITIONS DE NOUVELLES DISPOSITIONS ET/OU DE RÉVISIONS DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (RÉPONSES À LA CL 2024/48-FA) (Point 5b de l'ordre du jour)[11]

Recommandation 21

107. Le CCFA55 a demandé que le GTP de la NGAA établi par le CCFA55 examine la proposition afin d'obtenir des éclaircissements et de modifier, si nécessaire, la note explicative du Tableau 3 de la NGAA.

Recommandation 22

108. Le CCFA55 est convenu d'inclure les nouvelles dispositions proposées dans l'Annexe 5 de CRD02 dans la NGAA à l'étape 2, et que ces dispositions seraient distribuées pour observations par le GTE sur la NGAA établi par le CCFA55.

CONCLUSION GÉNÉRALE DU POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR

109. Le CCFA55 est convenu de transmettre à la CAC48:

(i) les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 et les révisions des dispositions adoptées (Annexe VI, Partie C)[12];

(ii) les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour révocation (Annexe VII)[13]

[11] CL 2024/58-FA; CX/FA 25/55/8 (Réponses à CL 2024/58-FA de la Chine, de l'Afrique du Sud, de l'IFAC, de l'ISDI); CRD02 (Rapport du groupe de travail physique sur la NGAA du 55e CCFA); CRD14 (Australie, Indonésie, Kenya); CRD21 (Communauté d'Afrique de l'Est); CRD26 (Burundi); CRD27 (République-Unie de Tanzanie); CRD30 (IUFoST); CRD31 (Panama)

[12] Recommandations d'adoption découlant des points 5a et 5b de l'ordre du jour

[13] Recommandations de révocation découlant du point 5a de l'ordre du jour

(iii) les projet et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires à supprimer dans la NGAA (Annexe VIII)[14]; et

(iv) les dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées pour inclusion dans la NGAA, à l'étape 2 (Annexe IX)[15].

Travaux pour le CCFA56

GTE sur la NGAA

110. Le CCFA55 a décidé d'établir un GTE, présidé par les États-Unis et travaillant uniquement en anglais, afin d'examiner:

(i) les questions soumises par le Secrétariat du Codex concernant les notes de remplacement appropriées pour les notes XS130 et XS67 associées aux dispositions dans FC 04.1.2.2 (voir CX/FA 25/55/2, paragraphes 14-15);

(ii) les questions soumises par le Secrétariat du Codex concernant la disposition pour le bleu de Jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans les FC 01.1.4 et 01.7 pour observations afin d'envisager d'inclure la note XS243 (voir CX/FA 25/55/2, paragraphes 16-18);

(iii) les questions soumises par le CCNFSDU44:

a. examen de la révocation des dispositions relatives à la gomme de guar (SIN 412), au phosphate de diamidon (SIN 1412), au phosphate de diamidon phosphaté (SIN 1413), au phosphate de diamidon acétylé (SIN 1414) et à l'amidon hydroxypropylique (SIN 1440) dans les aliments conformes à la *norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981) dans les FC de la NGAA 13.1.1 (Préparations pour nourrissons) et 13.1.3 (Préparations à des fins médicales spéciales pour nourrissons) sur la base de l'indication du CCNFSDU concernant l'absence de besoin technologique; et

b. examen de la suppression de la note XS73 (Exclusion des produits conformes à la *norme pour les aliments en conserve pour bébés* (CXS 73-1981)) des dispositions dans FC 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) pour autoriser l'emploi d'additifs en tant que supports d'éléments nutritifs dans les aliments conformes à la *norme pour les aliments en conserve pour bébés* (CXS 73-1981) sur la base de leur inscription dans les *listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10-1979), Partie D;

(iv) les questions soumises par le JECFA concernant l'exposition élevée aux esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475) pour observations sur la justification technologique et le réexamen de l'emploi réel et des niveaux d'emploi pour toutes les dispositions adoptées dans la NGAA concernant le SIN 475;

(v) les réponses à la CL demandant des informations sur l'emploi réel de l'érythrosine (SIN 127) dans les produits conformes à la *norme pour les framboises en conserve* (CXS 60-1981) et à la *norme pour les fraises en conserve* (CXS 62-1981);

(vi) les dispositions adoptées pour l'indigotine (SIN 132) dans FC 04.1.2.8, et le rouge allura (SIN 129) et l'indigotine (SIN 132) dans FC 04.1.2.11 pour observations en vue d'un niveau d'emploi inférieur;

(vii) la disposition adoptée pour le caramel III - caramel à l'ammoniac (SIN 150c) dans FC 04.2.2.2 pour observations sur la justification technologique et le niveau d'emploi réel;

(viii) le projet de disposition pour les extraits de rocou, à base de bixine 160b(i) et la disposition adoptée pour le caramel III - caramel à l'ammoniac (SIN 150c) dans CA 04.2.2.8 pour observations sur la justification technologique et le niveau d'emploi réel;

(ix) Les projets de disposition pour le caramel III - caramel à l'ammoniac (SIN 150c) et le caramel IV - caramel au sulfite d'ammoniac (SIN 150d) dans les FC 08.1 et 08.3 et les dispositions adoptées pour le caramel III - caramel à l'ammoniac (SIN 150c) et le caramel IV - caramel au sulfite d'ammoniac (SIN 150d) dans la catégorie mère FC 08.0 pour examiner l'emploi des dispositions dans toutes les sous-catégories appropriées sur la base de la justification technologique et du niveau d'emploi approprié;

[14] Recommandations d'interruption découlant du point 5a de l'ordre du jour
[15] Recommandations relatives au point 5b de l'ordre du jour

(x) toutes les dispositions relatives aux colorants dans FC 08.4 (à la fois adoptées et dans le processus par étapes) pour établir une base de déclaration cohérente sur la base du boyau et l'examen de la nécessité d'une note pour permettre la conversion en teneur maximale dans l'aliment final;

(xi) les projets et avant-projet de dispositions relatives aux colorants dans FC 09.0 et ses sous-catégories, ainsi que les dispositions adoptées pour les colorants avec la note 161 dans FC 09.0 et ses sous-catégories;

(xii) les dispositions introduites à l'étape 2 de la NGAA figurant à l'Annexe 5 de CRD2; et

(xiii) la discussion sur la proposition visant à clarifier la note explicative du Tableau 3 de la NGAA, comme indiqué dans l'Annexe 5 de CRD2.

111. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA56.

GTP sur la NGAA

112. Le CCFA55 a en outre décidé d'établir un GTP, présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant uniquement en anglais, qui se réunira immédiatement avant le CCFA56 (1,5 jour avant la session) pour examiner et préparer des recommandations à l'intention de la plénière sur:

(i) le rapport du GTE sur la NGAA; et

(ii) les réponses à la CL sur les propositions de dispositions nouvelles et/ou révisées de la NGAA.

AVANT-PROJET DE RÉVISION *DES NOMS DE CATÉGORIES ET SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES* (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)[16]

113. La Belgique, présidente du GTI sur le SIN, a présenté le rapport (CRD04) et souligné les recommandations clés avancées concernant: i) les modifications proposées aux sections 1, 3, et 4 des *Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989); ii) l'attribution d'un nouveau numéro SIN pour le carbomère; iii) le réexamen futur de la suppression de l'azodicarbonamide (SIN 927a); iv) la suppression de 2-phénylphénol de la liste des aromatisants dans la liste des normes Codex pour les additifs alimentaires (CXA 6-2024); et v) l'examen de la nisine A en relation avec les entrées SIN existantes.

Discussion

114. Le CCFA55 a examiné les recommandations et pris les décisions suivantes:

Recommandation 1 – Modification des sections 3 et 4 de CXG 36-1986

115. Le CCFA55 a approuvé:

(i) la recommandation de modifier les sections 3 et 4 de CXG 36-1986 comme suit:

- ajouter bleu de Jagua en tant que synonyme de bleu de Jagua (génipine-glycine) (SIN 183) et clarifier l'utilisation des parenthèses dans une note de bas de page;
- supprimer ortho-phénylphénol (SIN 231) et ortho-phénylphénol de sodium (SIN 232);
- ajouter la cire de polyéthylène oxydée (SIN 914) en tant qu'agent de glaçage; et

(ii) l'amendement éditorial proposé à la section 1 de CXG 36-1989, pour clarifier que l'utilisation de parenthèses dans les noms des additifs peut être expliquée dans des notes de bas de page, le cas échéant (voir CRD04 Annexe Partie 2).

116. Le CCFA55 a également demandé au Secrétariat du Codex d'actualiser le « document/tableau d'informations sur les numéros SIN supprimés et réutilisés » pour inclure les numéros supprimés des SIN 231 et 232.

Recommandation 2 – statut de l'azodicarbonamide (SIN 927a)

117. Le CCFA55 est convenu de ne pas supprimer l'azodicarbonamide (SIN 927a) du SIN à ce stade, étant donné que des autorisations nationales sont toujours en vigueur, et est par ailleurs convenu que sa possible suppression serait réexaminée en vertu du mandat du futur GTI sur le SIN (par ex. en 2030), après réévaluation du maintien de sa pertinence.

Recommandation 3 – statut du 2-phénylphénol

[16] CL 2025/02-FA; CX/FA 25/55/9; CX/FA 25/55/9 Add.1 (Réponses à la CL 2025/02-FA du Chile, de l'Union européenne, et des Philippines); CRD04 (Rapport du GTI sur le SIN); CRD15 (Ghana, Kenya, Mexique, Nigeria, République de Corée, Fédération de Russie, Union africaine, et Communauté d'Afrique de l'Est); CRD26 (Burundi); CRD27 (République-Unie de Tanzanie); CRD30 (IUFoST); CRD31 (Panama)

118. Le CCFA55 a noté que le 2-phénylphénol était encore maintenu dans CXA 6-2024 en tant qu'aromatisant malgré sa suppression du SIN en tant qu'additif alimentaire. Le CCFA55 a en outre noté qu'il n'y avait pas d'information disponible sur son emploi actuel en tant qu'aromatisant et est convenu de recommander sa suppression de CXA 6-2024.

Recommandation 4 – SIN pour le carbomère

119. En réponse à la demande faite par la CAC47 au CCFA concernant le réexamen du numéro SIN pour le carbomère, le CCFA55 a souscrit à la recommandation d'attribuer le SIN 1211 au carbomère.

120. Le CCFA55 a par ailleurs admis les préoccupations liées à l'emploi d'un nom commercial dans le SIN, cependant il a été reconnu que la demande de la CAC47 se limitait à l'attribution d'un numéro SIN approprié.

Recommandation 5 – Nisine A

121. Le CCFA55 a examiné l'inclusion de la nisine A dans le SIN, notant que le SIN contient actuellement une entrée unique (SIN 234) pour la nisine, et que le secrétariat du JECFA de la FAO avait clarifié que les évaluations tant actuelles que précédentes renvoyaient à la nisine A uniquement.

122. Compte tenu qu'il pourrait exister d'autres formes de nisine, le CCFA55 est convenu d'examiner plus avant comment la nisine A et potentiellement d'autres types de nisine devraient être abordés dans le SIN. Le CCFA55 a encouragé les membres à répondre à la CL s'ils souhaitaient proposer des variantes supplémentaires de la nisine.

Conclusion

123. Le CCFA55 est convenu de:

(i) transmettre les propositions de révision des *Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) à la CAC48 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe X);

(ii) transmettre l'amendement à la *liste des normes Codex pour les additifs alimentaires* (CXA 6-2024) en supprimant 2-phénylphénol; et

(iii) demander au Secrétariat du Codex d'actualiser le « document/tableau d'informations sur les numéros SIN supprimés et réutilisés » pour refléter la suppression de SIN 231 et de SIN 232.

124. Le CCFA55 est en outre convenu d'établir un GTE sur le SIN, présidé par la Belgique, travaillant en anglais uniquement, pour:

(i) examiner les réponses à la CL demandant des propositions de modifications et/ou d'additions à la section 3 des *Noms de catégories et système de numérotation internationale des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) et préparer une proposition pour distribution et observations à l'étape 3; et

(ii) approfondir l'examen de la nisine A.

125. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA56.

PROPOSITIONS D'AJOUTS ET DE MODIFICATIONS À APPORTER A LA LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES AU DOCUMENT CL 2024/59-FA) (Point 7 de l'ordre du jour)[17]

126. Le Kenya, Président du GTI sur les priorités, a présenté le rapport du GTI (CRD05 Rev), notant qu'outre les documents de travail pour le CCFA55, la préparation de la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (ci-après, la «liste prioritaire») a également pris en compte les appels de données pour la 100e réunion du JECFA. Le Président du GTI a souligné les principaux sujets débattus par le GTI qui ont conduit à la proposition de liste prioritaire contenue dans CRD05 Rev, Annexe 1 Tableaux 1 et 2) et Annexe 2 (Tableaux C1 à C4), et à la recommandation d'inclure les substances dans la liste prioritaire du JECFA.

127. Le CCFA55 a approuvé la recommandation du Président du GTI d'inclure les substances dans CRD05 Rev (Annexes 1 et 2) dans la liste prioritaire et a noté les clarifications suivantes:

[17] CL 2024/59-FA ; CX/FA 25/55/10 (Réponses à CL 2024/59-FA de l'Union européenne, du Japon, du CCC, de l'EFEMA, de l'IACM, de l'ICBA, de l'IFAC, de l'IOFI, de l'ISA, de l'ISC, de NATCOL et d'ŒNOPPIA) ; CX/FA 25/55/10 Add.1; CX/FA 25/55/10 Add.2; CRD05 Rev (Président du GTI); CRD16 (Kenya, Malaisie, Maroc, Fédération de Russie, Union africaine, et Communauté d'Afrique de l'Est); CRD05 Rev (Président du GTI); CRD16 (Kenya, Malaisie, Maroc, Fédération de Russie, Union africaine, Communauté d'Afrique de l'Est); CRD25 (Président du GTI); CRD26 (Burundi); CRD27 (République-Unie de Tanzanie); CRD30 (IUFoST); CRD32 (Brésil avec l'appui du Chili, du Paraguay, de la Colombie, du Costa Rica, de l'Uruguay, du Salvador, du Pérou et du Mexique); CRD35 (Mexique)

Bisulfite de potassium (SIN 228)

128. Le CCFA55, a pris note de la discussion du GTI sur la question de savoir s'il fallait procéder à une réévaluation pour le groupe des sulfites ou entreprendre une réévaluation pour le seul sulfite de potassium (SIN 228) et a confirmé que le SIN 228 n'était pas inclus dans le groupe des sulfites cités dans la NGAA. Il a donc été convenu de maintenir l'entrée pour le SIN 228 uniquement.

Phycocyanine de *Bacillus subtilis* et *Escherichia coli*

129. Le CCFA55 a noté la demande d'inclusion de la phycocyanine de *Bacillus subtilis* et d'*Escherichia coli* dans la liste prioritaire du JECFA pour évaluer sa similarité avec la phycocyanine dérivée de la spiruline, et est convenu que la proposition pourrait être soumise en réponse à une CL pour examen par le CCFA56.

Érythrosine (SIN 127)

130. Concernant une demande d'inclusion de l'érythrosine (SIN 127) dans la liste prioritaire pour une réévaluation de l'innocuité suite à son retrait récent par une autorité nationale en raison de préoccupations en matière de sécurité, le CCFA55 note l'avis du secrétariat du JECFA selon lequel aucune nouvelle donnée n'était disponible pour cette substance et que l'évaluation actuelle menée en 2018 reste valide.

131. Le CCFA55 a accepté de ne pas inclure SIN 127 dans la liste prioritaire jusqu'à ce que de nouvelles données soient disponibles.

Substances à supprimer de la liste prioritaire au CCFA56

132. Le CCFA55 est convenu que les substances sucroglycérides (SIN 474) et xylanase de *Bacillus licheniformis* exprimée dans *Bacillus licheniformis* seraient retirées de la liste prioritaire du JECFA au CCFA56, faute de confirmation de la disponibilité des données.

Conclusion

133. Le CCFA55 est convenu de:

(i) transmettre la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA pour approbation par la CAC48 (Annexe XI); et à la FAO et à l'OMS pour suivi; et

(ii) demander au Secrétariat du Codex de publier une CL demandant des informations et des observations sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA.

NORME POUR LA LEVURE DE BOULANGER (ÉTAPE 4) (Point 8 de l'ordre du jour)[18]

134. La Chine, en tant que présidente du GTE, a présenté le point de l'ordre du jour au nom des co-présidents, la France et la Turquie, en notant que le GTE avait procédé à deux séries de consultations, et sur la base des retours d'information, l'avant-projet de norme avait été élaboré.

135. Le Président du GTE a par ailleurs informé qu'avec les co-présidents, ils avaient ensemble révisé le projet de norme en tenant compte des réponses à la CL 2025/22-FA contenues dans CX/FA 25/55/11 Add.1, et que les seules sections qui n'ont pas obtenu un consensus comprenaient la section sur la teneur en humidité pour la levure en granules (limite supérieure de 72%), et la disposition relative aux additifs alimentaires (la liste et la justification des additifs alimentaires autorisés, notamment ceux du Tableau 3 de la NGAA). À cet égard, il a été proposé que les discussions s'appuient sur le document actualisé dans CRD22.

Discussion

136. Le CCFA55 est convenu d'utiliser CRD22 comme base de la discussion, a noté le soutien en faveur de l'avant-projet de norme ainsi que les observations/préoccupations techniques comme: les autres espèces de levure à inclure dans la norme; les catégories fonctionnelles à inclure dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires; une disposition relative aux auxiliaires technologiques à inclure, la levure demi-sèche à classer en tant que « levure fraîche » ou « levure sèche »; et à référencer les directives Codex sur la biotechnologie.

137. Le Président, prenant acte des observations générales susmentionnées, a proposé que les co-présidents du GTE poursuivent les consultations informelles en vue de faciliter l'établissement d'un consensus sur les préoccupations ci-dessus ainsi que sur d'autres questions en suspens. Les résultats des consultations informelles ont été compilées dans CRD34 qui a constitué la base de la poursuite des discussions en plénière, au cours de laquelle les observations suivantes ont été formulées.

[18] CX/FA 25/55/11; CX/FA 25/55/11 Add.1; CRD17 (Australie, El Salvador, Ghana, Japon, Kenya, Maroc, Nigeria, République de Corée, Fédération de Russie, Union africaine, et Communauté d'Afrique de l'Est); CRD22 (Président et co-Présidents du GTE), CRD26 (Burundi); CRD27 (République de Tanzanie); CRD28 (Sénégal); CRD30 (IUFoST); CRD31 (Panama); CRD34 (Président et co-Présidents du GTE)

1. Champ d'application

138. Le CCFA55 confirme que le champ d'application devrait être en cohérence avec celui de la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985) élaborée par le CCFA, et qu'il n'était pas nécessaire de remplacer la phrase existante « pour la vente directe au consommateur et pour le fabricant de produits alimentaires » par « emploi domestique et industriel » comme l'avait proposé un membre.

2.1 Définition du produit

139. Le CCFA55 a examiné le besoin d'inclure une référence aux directives du Codex sur la biotechnologie (*Principes pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes* (CXG 44-2003)) et aux cadres réglementaires nationaux.

140. Un membre a été de l'avis que suite à l'exclusion de la sous-section 6.3 (CRD22), relative aux OGM, du projet de directives Codex concernant l'emploi de la biotechnologie cela devrait être mentionné dans le texte de la norme et la souligné l'importance de sensibiliser les utilisateurs sur la nécessité de nouvelles évaluations spécifiques de l'innocuité en cas de modification génétique.

141. Certains membres ont indiqué que l'inclusion des directives étaient superflue, notant que selon eux, aucune levure de boulanger dérivée de la biotechnologie n'était actuellement disponible.

142. Un membre a exprimé son avis selon lequel les directives ne devraient pas être incluses mais a indiqué que la levure de boulanger produite par biotechnologie était disponible sur son marché. Il a par ailleurs été précisé que ces références permettraient de sensibiliser aux principes d'évaluation de l'innocuité applicables, notamment compte tenu des pratiques réglementaires dans certains pays.

143. Cependant, le consensus n'a pas été trouvé s'agissant d'inclure la référence dans la disposition principale ou dans le cadre d'une note de bas de page, et cette disposition devrait faire l'objet d'un examen ultérieur.

144. Le CCFA55 est par ailleurs convenu de supprimer le mot « typiquement » dans la définition de produit pour la levure de boulanger au point 2.2.1; et a clarifié que la levure de boulanger devrait être dérivée des espèces de *Saccharomyces cerevisiae* seulement.

2.2 Types

145. Un membre a noté que la « levure demi-sèche » était largement répartie dans le monde sous forme lyophilisée, avec une teneur en humidité dans la fourchette de 18-22%, et selon le projet de norme, il n'était pas clairement indiqué si ces produits entraient dans le type « levure fraîche » ou « levure sèche ».

146. Il a été clarifié que la levure demi-sèche partageait des caractéristiques similaires de production et fonctionnels à ceux de la levure sèche et il a été convenu d'inclure une troisième classification pour la « levure demi-sèche » dans la catégorie pour la « levure sèche » à savoir

> « c) La levure demi-sèche doit être entreposée congelée et peut être ajoutée directement à la farine ou autres ingrédients au cours du mélange. Le produit consiste en particules cylindriques poreuses de diamètre d'environ 0,5 mm". »

3.1 Composition essentielle

147. Le CCFA55:

(i) a amendé l'en-tête de la disposition pour l'énoncé « Aux fins de cette norme, la composition suivante s'applique »;

(ii) a inséré le mot « préambule » dans la première ligne de la disposition 3(b) à des fins de clarté, à savoir « Conformément à la section 4.2 du **préambule** de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) »; et

(iii) a pris acte des préoccupations exprimées concernant ce qui constitue « autres ingrédients » tel qu'indiqué en 3b, et si le paragraphe renvoyant à la NGAA devrait être inclus dans la section sur les additifs alimentaires. Il a été signalé que la section 4.2 du préambule de la NGAA concernait le principe de transfert (Section 4.2 du préambule de la NGAA).

148. La disposition a été retenue pour examen ultérieur compte tenu du transfert possible d'autres ingrédients (par ex., vitamine C, enzymes) utilisés pendant la transformation en lien avec la qualité de la pâte, et a noté que ces additifs n'étaient pas ajoutés pour exercer la fonction de levure de boulanger en tant que telle.

4. Additifs alimentaires

149. Le CCFA55 a noté le manque de clarté et de justification des additifs alimentaires cités dans le Tableau 3, par exemple le fait qu'aucune disposition relative aux additifs alimentaires n'était incluse pour la levure demi-sèche. Il n'était par conséquent pas nécessaire d'avoir une section distincte pour les additifs alimentaires dans la levure demi-sèche.

150. Le CCFA55 est convenu que cette section nécessitait un examen ultérieur, notamment compte tenu des objectifs fonctionnels des antioxydants, des émulsifiants, des stabilisants, etc.

4.2 Auxiliaires technologiques

151. Le CCFA55 a noté l'avis s'agissant de savoir si une référence générale aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010) serait suffisante, ou si les objectifs fonctionnels spécifiques (par ex., lubrifiant, auxiliaire de filtration, nutriment de fermentation) dans la transformation devraient être inclus dans la disposition.

Autres dispositions

152. Le CCFA55 a examiné et approuvé les autres sections, y compris la section 5 (Contaminants); la section 6 (Hygiène alimentaire); la section 7 (Étiquetage); la section 8 (Emballage, transport et stockage); et la section 9 (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

Conclusion

153. Le CCFA55 a noté qu'il y avait un certain nombre de questions techniques qui nécessitaient un examen ultérieur et clarification et qu'il n'était pas prêt à avancer dans la procédure par étapes.

154. Le CCFA55 est convenu de:

(i) renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 2 pour reformulation; et

(ii) rétablir un GTE présidé par la Chine et co-présidé par la France et la Turquie, travaillant en anglais uniquement, pour:

- reformuler la norme pour la levure de boulanger en tenant compte des discussions lors de la session ainsi que des observations écrites soumises, et
- préparer une proposition appropriée d'amendements à la NGAA, si nécessaire, pour examen au CCFA56.

155. Le CCFA55 a noté que le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA56.

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LES PRATIQUES DE TRAVAIL ET LE PLAN DE COLLABORATION VISANT À ÉVITER TOUTE DIVERGENCE ENTRE LA NGAA, LES NORMES DE PRODUITS ET D'AUTRES TEXTES APPARENTÉS DU CODEX (Point 9 de l'ordre du jour)[19]

156. La Chine, auteur du document de discussion, s'adressant également au nom des co-auteurs, l'Australie, le Brésil, le Canada et l'UE, le Sénégal et les États-Unis, a présenté le point de l'ordre du jour, rappelant que les travaux sur l'alignement dataient du CCFA42 (2010). Le but principal de l'alignement est d'aligner systématiquement les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur celles de la NGAA. Il a été souligné que le CCFA54 était convenu des objectifs généraux suivants concernant les travaux d'alignement:

(i) renforcer la NGAA en tant que référence unique pour les additifs alimentaires dans le Codex;

(ii) minimiser l'inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits; et

(iii) assurer que les travaux d'alignement sont achevés et que toute disposition relative aux additifs alimentaires future élaborée par les comités de produits est incorporée dans la NGAA.

[19] CX/FA 25/55/12; CRD18 (Inde, Indonésie, Kenya, Malaisie, République de Corée, Fédération de Russie, Union africaine et Communauté d'Afrique de l'Est); CRD26 (Burundi); CRD27 (République-Unie de Tanzanie); CRD28 (Sénégal); CRD30 (IUFoST)

157. Sur la base des objectifs généraux, les co-auteurs ont proposé six principes pour guider les travaux après l'achèvement des travaux d'alignement à savoir, renforcer la NGAA en tant que point de référence unique de base pour les additifs alimentaires dans le Codex; éviter la création de nouvelles divergences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires; minimiser l'inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires spécifiques dans les normes de produits; respecter les conditions d'appui des additifs alimentaires avant l'adoption des normes de produits par la CAC; approuver simultanément les dispositions relatives aux additifs alimentaires et les amendements à la NGAA; engager une collaboration plus étroite entre les comités de produits y compris les comités régionaux de coordination et le CCFA. Pour respecter ces objectifs et ces principes, les co-auteurs ont proposé deux options – que le comité de produits/régional prépare le projet initial des dispositions; que le CCFA prépare le projet initial des dispositions, avec deux annexes intitulées « Considérations clés liées à l'élaboration de la norme de produits et à l'amendement de la NGAA » et « Plan d'engagement et de communication ».

158. Le Président a précisé que les travaux d'alignement nécessitaient d'importantes ressources (humaines et financières) et qu'il était par conséquent nécessaire de développer des approches qui pourraient être adoptées pour garantir l'efficacité dans ce domaine.

Discussions

159. Le CCFA55 a salué les propositions relatives aux pratiques de travail, et le plan d'engagement et de communication, visant à éviter les divergences entre la NGAA et les normes de produits et d'autres textes apparentés du Codex, et a pris acte des points suivants:

(i) L'établissement des pratiques de travail sur l'alignement avait pour but principal de trouver des moyens plus efficaces pour traiter les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits en vue de minimiser les divergences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et celles dans les normes de produits du Codex.

(ii) Les deux options identifiées concernant les approches possibles visant à assurer la minimisation des divergences devraient être maintenues en tant que voies alternatives qui seraient fonction de l'expertise en matière de NGAA au sein du comité de produits et régional. Elles devraient être utilisées pour définir les étapes prochaines d'une possible marche à suivre.

(iii) Le plan d'engagement et de communication faciliterait la mise en œuvre des pratiques de travail en garantissant qu'elles seraient pleinement suivies par les comités de produits et régionaux.

(iv) Le modèle aurait pour principal objectif d'assurer que les informations détaillées qui soutiendraient les amendements appropriés dans la NGAA soient fournies par les comités de produits au CCFA.

(v) Les délégués auprès du CCFA devraient travailler en collaboration avec leurs délégués dans les comités de produits et les comités régionaux pour mieux contribuer à l'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires ainsi qu'à leur incorporation dans la NGAA.

(vi) Les utilisateurs de la NGAA devraient être capables de l'utiliser et de trouver l'information nécessaire sans faire appel aux experts, et elle devrait être facile à comprendre à la fois par l'industrie alimentaire et les consommateurs.

160. Le Secrétariat du Codex a appelé l'attention du CCFA sur les pratiques générales de travail existantes au Codex auxquelles le CCFA pourraient recourir lors de la mise en œuvre des options identifiées: i) la participation directe d'experts du CCFA dans les GTE des comités de produits et à la préparation des projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires; ii) répondre aux CL demandant des observations sur les projets de dispositions dans les normes de produits; et iii) développer un modèle/questionnaire sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'attention des comités de produits; et ce modèle/questionnaire pourrait être incorporé dans le modèle existant pour la préparation des rapports finaux des GTE.

Conclusion

161. Le CCFA55 est convenu de demander à la Chine, en tant qu'auteur, à l'Australie, au Brésil, au Canada, à El Salvador, à l'UE, aux États-Unis en tant que co-auteurs de:

(i) préparer un projet de pratiques de travail autonomes, y compris les deux options identifiées dans CX/FA 25/55/12 en tant que voies alternatives, pour élaborer des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA concernant les normes de produits, y compris un plan d'engagement et de communication; et

(ii) développer des modèles à l'attention des comités de produits/régionaux pour assurer la soumission d'informations complètes.

162. Le CCFA55 est par ailleurs convenu d'informer les comités de produits/régionaux des travaux en cours à cet égard.

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

Document de discussion pour de nouveaux travaux sur l'élaboration de directives pour l'évaluation de l'innocuité des composants des milieux de culture cellulaire dans la production d'aliments à base de cellules (CRD06)[20]

163. Le Président a rappelé que les discussions du Codex sur les nouvelles sources alimentaires et les nouveaux systèmes de production (NFPS) ont eu lieu depuis la CAC44 en 2021 et que, depuis lors, le sujet a été examiné par des organes subsidiaires tels que le CCEXEC. [21]

164. Singapour, au nom de la Chine, a présenté le point de l'ordre du jour soulignant que la nouvelle proposition de travail visait à établir un cadre de catégorisation pour les composants des milieux de culture et à évaluer le niveau de preuve de la sécurité associée à chaque catégorie. Les directives sont destinées à être utilisées par les organismes de réglementation de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays membres.

165. Il y a eu des points de vue divergents s'agissant de savoir s'il fallait entamer de nouveaux travaux au cours de la présente session ou accorder davantage de temps aux membres pour mener d'autres consultations.

166. Les commentaires suivants ont été formulés à l'appui de la proposition de nouveaux travaux par les membres et observateurs:

(i) Les aliments cellulaires ont le potentiel d'améliorer l'efficacité matérielle et énergétique de la production alimentaire et pourraient jouer un rôle dans les futurs systèmes alimentaires.

(ii) La proposition s'aligne sur l'objectif 1 du plan stratégique 2026-2031 du Codex, qui vise à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires grâce à des normes fondées sur la science.

(iii) Disposer de directives cohérentes au niveau international plutôt que de limiter les évaluations des risques alimentaires aux niveaux nationaux. Comme ces travaux prendraient plusieurs années, les retards pourraient conduire à des divergences dans les considérations relatives à l'évaluation de l'innocuité et rendre l'obtention d'un consensus plus difficile pour le Codex s'il devait décider de travailler ultérieurement sur l'harmonisation.

(iv) L'établissement d'une norme Codex pour les nouveaux produits assurerait la sécurité sanitaire des aliments et faciliterait le commerce loyal en fournissant une approche équilibrée - associant un cadre d'évaluation des risques pour les normes de produits spécifiques tout en développant simultanément un cadre NFPS plus large.

(v) Cette initiative pourrait soutenir le développement des réglementations, de l'innovation et de l'harmonisation du commerce des aliments de culture cellulaire. Alors que les cadres réglementaires nationaux pour la viande et les fruits de mer de culture cellulaire évoluent, l'élaboration de directives concernant les milieux de culture cellulaire contribuerait à garantir une évaluation harmonisée de la sécurité et à prévenir les divergences potentielles.

167. D'autres membres n'ont pas apporté leur soutien à la soumission de proposition de nouveaux travaux à la CAC, et ont demandé davantage de temps pour entreprendre des consultations pour les raisons suivantes:

(i) Le besoin d'une clarification supplémentaire des objectifs et du champ d'application de la proposition.

(ii) L'Annexe 1 de CRD6 contenait une liste de certaines substances sans antécédents de consommation en tant qu'additifs ou ingrédients alimentaires, ce qui pourrait être interprété à tort comme confirmation de l'innocuité et approbation de l'emploi.

(iii) Le descriptif de projet en était à un stade préliminaire et la présentation d'une version plus affinée lors du CCFA56 afin d'assurer une orientation plus claire pourrait faciliter les progrès dans les discussions futures.

(iv) La mise en œuvre des normes Codex dépendait de la capacité des membres du Codex à intégrer ces normes dans leurs cadres nationaux et le Codex devrait donner la priorité aux travaux qui soutiennent le développement des cadres réglementaires nationaux sur les NFPS au lieu des travaux sur les normes en relation avec des produits spécifiques comme les aliments à base de cellules.

(v) L'emploi de l'expression « auxiliaires technologiques » pour les milieux de culture cellulaire était très préoccupante, car les auxiliaires technologiques n'étaient pas tenus d'être étiquetés, ce qui pouvait

[20] CRD06 (Singapour et Chine); CRD19 (Malaisie, République de Corée, et Communauté d'Afrique de l'Est, FDI); CRD24 (Union européenne); CRD26 (Burundi); CRD27 (République-Unie de Tanzanie); CRD33 (GFI)
[21] REP21/CAC; REP22/CAC; REP23/CAC; REP24/EXEC2; et REP24/CAC

conduire à présenter les aliments à base de cellules comme des aliments quasi naturels et à induire les consommateurs en erreur quant à leur véritable nature.

(vi) Il était prématuré de travailler sur cette question car seuls quelques pays membres avaient de l'expérience concernant l'évaluation et la réglementation de ces produits, et qu'aucun consensus n'existait actuellement sur la meilleure approche réglementaire ou sur les préoccupations premières en matière de sécurité. Qui plus est, alors que seuls quelques-uns de ces produits ont obtenu une autorisation, la production à grande échelle et le commerce de grande importance n'ont pas encore vu le jour. Au fur et à mesure que l'industrie augmente sa production, l'évolution des méthodes et des formulations pourrait poser des problèmes nouveaux et différents en matière de sécurité.

(vii) Le CCFA devrait permettre aux membres d'acquérir davantage d'expérience avec ces produits et de partager leurs résultats par le biais de publications scientifiques et d'évaluations de la sécurité sanitaire des aliments avant d'élaborer des directives.

(viii) Étant donné que les aliments à base de cellules n'en sont encore qu'aux premiers stades de la commercialisation, des inquiétudes subsistent quant à la disponibilité des données permettant d'évaluer le commerce mondial actuel et projeté. Il est également important de réfléchir à la manière dont ces informations influenceront la nature et le champ d'application des normes à élaborer.

(ix) Des préoccupations ont été exprimées concernant la manière d'assurer une coordination efficace entre cette proposition au CCFA et la proposition apparentée qui devrait être soumise au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).

168. Singapour a reconnu les préoccupations liées au fait que certains composants des milieux de culture cellulaire pourraient ne pas entrer clairement dans des catégories telles que les auxiliaires technologiques, les additifs alimentaires ou les ingrédients alimentaires et, pour éviter des complications, Singapour est convenu de supprimer la référence aux « auxiliaires technologiques ». Singapour a noté que les travaux proposés et l'élaboration du cadre d'analyse des risques pour les nouveaux aliments et systèmes de production pourraient être complémentaires et progresser en parallèle, comme l'ont suggéré certains membres du Codex.

169. Le représentant de l'OMS, tout en prenant acte du document de discussion, a recommandé qu'il serait prudent d'attendre l'émergence d'un marché mondial pour ces produits et qu'il était nécessaire de recueillir les points de vue des pays qui s'intéressent aux aliments à base de cellules. Cela permettrait de mieux comprendre l'évaluation des risques liés aux composants des milieux cellulaires. Il a été noté que la demande adressée à la FAO et à l'OMS d'élaborer des directives pour l'évaluation des risques associés aux composants des milieux cellulaires devrait être soutenue par un financement adéquat.

170. Le représentant de la FAO a rappelé au CCFA55 que la FAO avait déjà élaboré des rapports qui fournissaient un inventaire complet des dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que des descriptions plus détaillées des principes des différents processus de production. Le représentant a noté que la FAO ne considérait pas qu'il y avait des lacunes scientifiques fondamentales empêchant le CCFA d'entreprendre des travaux sur l'établissement d'un cadre d'évaluation des risques.

171. Le Président a rappelé que la CAC46 avait souligné l'importance de relever les défis posés par les NFPS et le rôle important que le Codex pouvait jouer à cet égard, et a suggéré d'examiner le descriptif de projet en répondant à certaines des préoccupations soulevées par les membres.

172. Le CCFA55 a examiné le descriptif de projet et a formulé les recommandations suivantes:

<u>Section 4. Principaux aspects à couvrir</u>

- A confirmé que la liste de l'Annexe 1 ne fait pas partie du descriptif de projet et propose de supprimer la référence à l'Annexe

<u>Note de bas de page 5</u>

- Est convenu d'inclure une référence à la « viande cultivée » et à la « viande élevée »; et a noté l'avis du représentant de la FAO selon lequel le descriptif devrait contenir une explication générale et générique de la raison pour laquelle les milieux ont été utilisés.

<u>Section 6. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex</u>

- A inclus les objectifs 1 et 4 à chaque point.
- Au point 1 (objectif 1) : a supprimé le premier paragraphe, à l'exception de la première phrase, afin de rendre la section plus neutre.
- Points 2 (objectif 4) : a remplacé le mot « règlementations » par « cadre d'évaluation des risques ».

Section 7. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex, ainsi que sur d'autres travaux en cours

- A inclus la référence aux « *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) ».

Section 8. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

- A élargi la disposition pour clarifier qu'il y a des organes d'experts comme ceux de la FAO, de l'OMS ou mixtes FAO/OMS.

173. Le CCFA55:

(i) a pris acte des efforts de Singapour et de la Chine dans la préparation de la proposition de nouveaux travaux;

(ii) a noté le soutien pour la nécessité d'envisager d'établir une orientation Codex sur ce type de NFPS pour assurer la sécurité des consommateurs et faciliter les pratiques équitables dans le commerce des aliments;

(iii) a noté la nécessité de réviser le descriptif de projet et l'absence de soutien unanime à commencer les nouveaux travaux; et

(iv) est convenu de procéder à des consultations supplémentaires en vue d'améliorer le descriptif de projet.

174. Le CCFA55 est convenu:

(i) D'établir un GTE présidé par Singapour et coprésidé par la Chine, la République de Corée et l'Arabie saoudite, travaillant en anglais, afin d'examiner et d'améliorer le descriptif de projet relatif à l'élaboration de directives sur la conduite de l'évaluation de l'innocuité des composants des milieux de culture cellulaire utilisés dans la production d'aliments à base de cellules.

(ii) Du mandat du GTE suivant:

- Réviser le projet de descriptif de projet sur l'élaboration de directives pour la conduite de l'évaluation de l'innocuité des composants des milieux de culture cellulaire utilisés dans la production d'aliments à base de cellules, pour examen dans le cadre de l'ordre du jour du CCFA56.
- Développer un cadre de catégorisation pour les composants des milieux de culture cellulaire et les preuves correspondantes nécessaires à l'évaluation de la sécurité dans chaque catégorie.
- Déterminer les domaines spécifiques nécessitant un avis scientifique de la FAO et de l'OMS dans le but de développer des cadres d'évaluation des risques pour les composants des milieux de culture cellulaire.

(iii) Inscrire ce point à l'ordre du jour provisoire du CCFA56.

175. Le CCFA55 a noté que le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA56.

Document de discussion sur les travaux futurs du CCFA (CRD07)[22]

176. Le Secrétariat du CCFA a présenté le point, soulignant que la NGAA reste au cœur des travaux du CCFA, soutenus par des piliers clés tels que l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits avec la NGAA, le SIN, et la liste prioritaire des substances pour l'évaluation par le JECFA.

177. Le Secrétariat a résumé les discussions précédentes du CCFA sur les questions liées à la NGAA, les défis émergents dans le domaine des additifs alimentaires, y compris les nouvelles sources alimentaires et les nouveaux systèmes de production (NFPS), et la nécessité d'envisager des travaux futurs une fois les tâches actuelles achevées.

178. Le Secrétariat a proposé les recommandations suivantes pour l'avenir : (i) examiner et considérer les sujets de travaux futurs ; (ii) évaluer le besoin de réviser le mandat du CCFA; et (iii) publier une CL pour recueillir de nouvelles propositions de travaux, suivie de la préparation d'un document de discussion compilant les points des nouveaux travaux du CCFA56.

[22] CRD07 (Secrétariat hôte); CRD19 (Malaisie, République de Corée, Communauté d'Afrique de l'Est, et FDI); CRD23 (Costa Rica avec le soutien du Brésil, du Chili, de la Colombie, d'El Salvador, du Paraguay et de l'Uruguay); CRD24 (Union européenne); CRD29 (Canada); CRD36 (République de Corée)

179. Le Président a accueilli favorablement le document de discussion et a noté que d'autres comités avaient mis en place des mécanismes pour identifier et prioriser les travaux futurs. Compte tenu de la capacité du CCFA à entreprendre de nouvelles tâches, il a été suggéré d'envisager d'établir une approche pour organiser les travaux futurs.

Discussion

180. Le CCFA55 a noté le large soutien apporté à la préparation du document et a reconnu l'importance du sujet concernant les travaux futurs du CCFA. La proposition de publier une lettre d'intention pour recueillir de nouvelles propositions de travaux et rassembler les contributions des différentes parties prenantes afin de prioriser efficacement les tâches futures a également été soutenue.

181. En outre, le CCFA55 a pris note des points de vue suivants:

(i) Les travaux sur la NGAA devraient rester la priorité absolue. Les efforts devraient se concentrer sur l'amélioration de la NGAA, notamment en clarifiant les FC et en harmonisant les notes afin de garantir la clarté pour les utilisateurs. La simplification de la NGAA pour la rendre plus accessible et conviviale a également été soulignée.

(ii) Il était nécessaire de revoir les descripteurs des catégories d'aliments de la NGAA pour en assurer la cohérence, en tenant compte de l'impact des technologies émergentes, telles que la fermentation de précision, sur les additifs alimentaires et la reclassification des aliments sur la base des nouvelles technologies de transformation des aliments.

(iii) Une approche systématique, faisant référence aux pratiques d'autres comités (CCFH, CCFL, Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)), devrait être mise en place pour collecter les nouveaux travaux.

(iv) La discussion sur des sujets en suspens tels que les additifs alimentaires secondaires, les auxiliaires technologiques, y compris les enzymes, etc. devrait être relancée en raison des défis actuels. Les évaluations de l'innocuité et les justifications technologiques de leur emploi devraient être menées.

(v) Il n'était pas nécessaire de réviser les mandats actuels. Le CCFA devrait hiérarchiser les questions relevant de ses attributions actuelles en fonction de son expertise, en veillant à ce que les travaux futurs s'inscrivent dans le cadre de son mandat de base, à savoir la sécurité sanitaire des aliments et le commerce loyal.

182. En ce qui concerne l'inclusion d'éléments de durabilité, des points de vue divergents ont été exprimés sur le sujet.

183. Un membre a déclaré que la durabilité ne relevait pas du mandat de base du Codex, ni de celui du CCFA, qui se concentrait sur la sécurité, la justification technologique et les niveaux d'emploi autorisés des additifs alimentaires. Le CCFA ne dispose pas de l'expertise technique nécessaire pour évaluer les dimensions de la durabilité, qui sont mieux traitées par d'autres organisations telles que la FAO et l'Organisation de coopération et de développement économique (OCDE). L'introduction de la durabilité dans un contexte non technique pourrait entrainer des restrictions commerciales non intentionnelles, et l'élargissement du champ d'application du Comité au développement de cette capacité technique pourrait détourner des ressources critiques de ses priorités de base. Ce point de vue a été soutenu par plusieurs autres membres.

184. Une organisation membre a noté que la durabilité avait été incluse dans le Plan stratégique du Codex 2026-2031, en particulier dans le cadre du but 3 - Renforcer les relations avec les organisations internationales compétentes pour relever les défis mondiaux, objectif 3.3 « La contribution de la Commission du Codex Alimentarius à la transition vers des systèmes alimentaires durables et résilients est identifiée et prise en compte ». L'organisation membre a suggéré de réfléchir à la manière dont le CCFA pourrait contribuer à cet objectif stratégique, en soulignant l'importance de prendre en compte à la fois la durabilité et la participation des organisations internationales.

185. Un membre a souligné les approches utilisées par le CCEF pour traiter les questions émergentes, y compris leur priorisation.

186. Le Secrétariat du Codex a souligné que le CCFICS utilisait une approche composée des éléments suivants: maintien d'un point permanent dans l'ordre du jour sur le sujet des questions émergentes; publication d'une CL à chaque session, demandant des observations sur la liste des questions émergentes; rotation de la responsabilité des pays membres à actualiser la liste des questions émergentes sur la base des contributions des membres; encouragement des membres à soumettre des propositions de nouveaux travaux sur tout sujet figurant dans la liste des questions émergentes; évaluation et hiérarchisation des propositions sur la base d'un critère.

187. Le CCFA55 est convenu de poursuivre les discussions sur les questions émergentes au CCFA56.

Conclusion

188. Le CCFA55 est convenu de:

(i) demander au Secrétariat du Codex de publier une CL demandant des sujets de travaux futurs, une approche systématique pour traiter ces sujets et des observations sur le document CRD07;

(ii) encourager les membres et les observateurs à répondre à la CL; et

(iii) demander au secrétariat hôte de préparer un document de travail basé sur les réponses à la CL pour examen par le CCFA56.

Mise en correspondance initiale des FC de la NGAA avec la base de données FoodEx2[23]

189. Le Japon, chargé par le CCFA53 de mettre en correspondance les aliments de la FoodEx2 avec les FC de la GSFA, a indiqué qu'en collaboration avec l'Australie, le Canada et l'UE, la première ébauche de mise en correspondance initiale a été soumise au secrétariat du JECFA pour examen en janvier 2025.

190. Le représentant de l'OMS a confirmé que l'administrateur pour l'alimentation au Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS) de l'OMS a reconnu que l'initiative menée par le Japon pour développer la mise en correspondance entre la NGAA et FoodEx2 posait un réel défi. En raison de la complexité de FoodEx2, une nouvelle communication serait nécessaire pour parvenir à un meilleur alignement sur la mise en correspondance biunivoque.

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

191. Le CCFA55 a été informé que la cinquante-sixième session se tiendrait du 13 au 17 avril 2026, les dispositions finales devant être confirmées par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

[23] REP23/FA, paragraphe 159

Annexe I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Mr Yongxiang Fan
Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing China

CO-CHAIRPERSON - CO-PRÉSIDENT - CO-PRESIDENTA

Prof Hae Jung Yoon
Professor
Chung-ang University
Seoul, Republic of Korea

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Ms Hao Ding
Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing China

CO-CHAIRS' ASSISTANT – ASSISTANTE DE LA CO-PRÉSIDENTE – ASISTENTE DE LA CO-PRESIDENTA

Ms Adeline N. Han
Senior Researcher
National Food Safety Information Service
Seoul, Republic of Korea

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Dr Mark Fitzroy
Senior Food Technologist
Food Standards Australia New Zealand

AUSTRIA - AUTRICHE

Mr Andreas Gufler
Expert
Federal Ministry Social Affairs, Health, Care and Consumer Protection
Vienna

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Dr Christine Vinkx
Food Safety Expert
FPS Health, Food Chain Safety and Environment
Brussels

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Rebeca Almeida Silva Vinhas
Specialist in Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA
Brasília

Ms Isabela Maria Alves De Ávila
Federal Agricultural Inspector – Veterinary Officer
Ministry of Agriculture and Livestock - MAPA

Mr Leandro Rodrigues Pereira
Associate Director
Brazilian Health Regulatory Agency (ANVISA)

CABO VERDE - CAP-VERT

Ms Miriam Livramento
Técnico de Regulação
ERIS
Praia

CANADA - CANADÁ

Dr Robin Churchill
Director, Bureau of Chemical Safety
Health Canada
Ottawa

Mrs Michelle Stockton
National Manager, Compositional Standards and Grades
CFIA
Ottawa

Mr Steve Theriault
Senior Scientific Evaluator
Health Canada
Ottawa

CHILE - CHILI

Ms Yanina Corrotea Varas
Profesional
Ministerio de Salud
Santiago

CHINA - CHINE

Mr Guoqiang Gong
Deputy Director-General
Department of Food Safety Standards, Risk Surveillance and Assessment, National Health Commission of the People's Republic of China
Beijing

Ms Xiaoning Qi
Level II Bureau Rank Official
National Health Commission of the People's Republic of China
Beijing

Mr Ning Ma
Director
National Health Commission of the People's Republic of China
Beijing

Dr Jianbo Zhang
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Dr Jing Tian
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Dr Huali Wang
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Ms Jiyue Zhang
Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Mr Chunbao Li
Professor/Dean
Nanjing Agricultural University
Nanjing

Mr Long Sang Cheong
Senior Technician
Municipal Affairs Bureau
Macao SAR

Dr Tsz Kit Chong
Scientific Officer (Microbiology)
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region
Hong Kong

Ms Youxuan Dou
Official
Standards and Quality Center of National Food and Strategic Reserves Administration (NAFRA), China
Beijing

Mr Jian Du
Senior Engineer/Secretary General
China Food Additives & Ingredients Association
Beijing

Prof Ming Liu
Professor Engineer/Deputy Director
China National Research Institute of Food & Fermentation Industries
Beijing

Dr Chun Yin Mak
Senior Chemist (Risk Assessment)
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region
Hong Kong

Ms Xuefei Peng
Assistant Engineer
China National Research Institute of Food & Fermentation Industries Corporation Limited
Beijing

Mr Lifei Yang
Senior Engineer/Deputy Director
Standards and Quality Center of National Food and Strategic Reserves Administration (NAFRA), China
Beijing

COLOMBIA - COLOMBIE

Prof Gómez Parra Claudia Esperanza
Profesional Especializada
Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos INVIMA
Bogota D.C.

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mrs Annette Grossmann
Senior Scientific Advisor
Danish Veterinary and Food Administration

EL SALVADOR

Mr Josué Daniel López Torres
Jefe de la Unidad de Registro de Alimentos y Bebidas
Superintendencia de Regulación Sanitaria
Santa Tecla

Mr Jaime José López Badía
Embajador de El Salvador en la República de Corea
Representación Diplomática y Consular de El Salvador en Corea
Seoul

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Sebastien Goux
Deputy Head of Unit
European Commission
Brussels

Ms Catherine Evrevin
Policy Officer
European Commission
Brussels

Mr Jiri Sochor
Head of Sector
European Commission
Brussels

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Mrs Anna Lemström
Senior Officer, Food Policy
Ministry of Agriculture and Forestry
Helsinki

FRANCE - FRANCIA

Ms Claudine Girardo
Conseillère agricole sanitaire et phytosanitaire pour le Japon et la Corée du Sud
Ambassade de France à Tokyo

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Ingrid Brand
Deputy Head of Division
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

GHANA

Ms Maureen Audrey Lartey
Director
Food and Drugs Authority
Accra

INDIA - INDE

Mr Anil Mehta
Director
Food Safety and Standards Authority of India, Ministry of Health & Family Welfare
New Delhi

Dr G Srinivasan
Deputy Agricultural Marketing Advisor
Ministry of Food Processing and Industries
New Delhi

Mr Ranjan Doley
Under Secretary
Ministry of Health and Family Welfare
New Delhi

Ms Sanju Narwal
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India, Ministry of Health and Family Welfare
New Delhi

Ms Shreya Pandey
Regulatory Advocacy Manager
CII Codex group working member
Delhi

Dr Jasvir Singh
Representative
Federation of Indian Chambers of Commerce
Delhi

Mr Shyam Kishor Tiwari
Technical Officer
Ministry of Food Processing and Industries
New Delhi

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Mr Karl Mcdonald
Chief Specialist Chemical Safety
Food Safety Authority of Ireland
Dublin

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Giulio Cardini
Policy Officer
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forests
Rome

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Yoshihiko Sano
Office Director
Consumer Affairs Agency
Tokyo

Dr Shimmo Hayashi
Fellow
National Institute of Health Sciences
Kanagawa

Ms Asuka Horigome
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Ms Rieko Imabayashi
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Keishi Kido
Managing Director
Japan Food Additives Association
Tokyo

Dr Atsutaka Kubosaki
Section Chief
National Institute of Health Sciences
Kanagawa

Mr Yasunobu Matsuura
Chairperson
Japan Yeast Industry Association
Tokyo

Ms Nana Miyazawa
Officer
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Mr Hiroki Mori
Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Keisuke Nagashima
Assistant Director
Taxation Department
Chiyoda-Ku, Tokyo

Ms Fumiko Naito
Associate Director
Consumer Affairs Agency
Tokyo

Mr Ken Takahashi
Section Chief
Consumer Affairs Agency
Tokyo

Dr Junya Yafune
Director
Consumer Affairs Agency
Tokyo

Mr Tomotaro Yoshida
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japan
Tokyo

KENYA

Mr Mutua Peter
Manager - Food Standards
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Ms Maryann Kindiki
Manager, National Codex Contact Point
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Ms Nur Liyana Mohamad Nizar
Senior Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mrs Ilham Chakib
Chef de Service de la Réglementation des produits Alimentaires et intrants
Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires
Rabat

Mr Khalid Barami
Technicien au Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques
Casablanca

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mrs Lotte Bronswijk
Senior Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
The Hague

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Mr John Van Den Beuken
Principal Adviser
Ministry for Primary Industries
Wellington

Ms Cathy Zhang
Regulatory Manager
Fonterra Co-operative Group Ltd
Auckland

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr Innocent Gabriel Nyoyoko
Deputy Director
National Agency for Food and Drug Administration and Control (NAFDAC)
Abuja

Dr Nkechi Osondu Mba
Director
Federal Competition and Consumer Protection Commission (FCCPC)
Abuja

Mr Jibril Mohammed
Deputy Director
Standards Organisation of Nigeria
Abuja

Mrs Kemi Oladipo
Chief Laboratory Technologist
Federal Competition and Consumer Protection Commission
Abuja

Mrs Esther Abiola Olutayo
Assistant Chief Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
Abuja

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Solveig Nersten
Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Oslo

Mrs Vigdis Synnøve Veum
Specialist Director
Norwegian Food Safety Authority
Oslo

PARAGUAY

Mrs Maria Eugenia Alvarenga Torres
Licenciada en Tecnología de Alimentos
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria - DINAVISA
Asunción

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr Jeancarlo Breña Alegre
Segundo Secretario
Embajada del Perú en Corea
Seúl

PHILIPPINES - FILIPINAS

Mr John Mark Tan
Chairperson, NCO Sub-Committee on Food Additive (SCFA)
National Codex Organization
Muntinlupa City

Eng María Cecilia Dela Paz
Member
National Codex Organization-SCFA
Antipolo City

Ms Marites Directo
Member, Sub-Committee on Food Additives
National Codex Organization

Ms Charina May Tandas
Member, SCFA
National Codex Organization

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Mrs Agnieszka Sudol
Deputy Chief Inspector
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Ms Marzena Chacinska
Head of International Cooperation Department
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Mrs Joanna Gajda-wyrebek
Expert
National Institute of Public Health – National Research Institute
Poland

Mrs Malgorzata Klak-Sionkowska
Main Expert
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Ms Mona Lepadatu
Political Administrator
Council of the European Union
Brussels

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Dr Miok Eom
Director
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Mrs Seung Yi Hong
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Prof Young Jun Kim
Professor
Seoul National University of Science & Technology
Seoul

Ms Jihye Lee
Researcher
National Agricultural Products Quality Management Service

Mr Jise Lee
Assistant Director
National Agricultural Products Quality Management Service

Dr Jaemyoung Oh
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Mrs Na Young Park
Deputy Director
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Dr Youshin Shim
Principal researcher
Korea Food Research Institute

Ms Yoye Yu
Codex Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA)
Sejong-Si

Ms Da Young Yun
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

Ms Vera Pavlicheva
Chief expert
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights Protection and Human Well-being
Moscow

Mr Aleksei Iarutkin
Deputy Director of the Institute of Pharmacopeia and Medicinal Products Standardization
Federal State of Budgetary Institution

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Fawzi Alhamdan
Regulatory and standards Exprt
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mrs Taghrid Alhumaid
Senior Risk Assessment Expert
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Khalid Alzahrani
Head of the international communication department for specifications
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Mr Teng Yong Low
Director
Singapore Food Agency

Ms Zan Xin Chin
Senior Scientist
Singapore Food Agency
Singapore

Ms Francesca Ong
Scientist
Singapore Food Agency

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Ms Yvonne Tsiane
Assistant Director: Food Control
Department of Health
PRETORIA

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr Alaitz Barrutia Ezpeleta
International Trade and Investment Advisor
Embassy of Spain in Seoul
Seoul, Republic of Korea

Mrs Lucía Fernández López
International Trade and Investment Advisor
Embassy of Spain in Seoul
Seoul, Republic of Korea

Mrs Cristina Horta Fernández
International Trade and Investment Advisor
Embassy of Spain in Seoul
Seoul, Republic of Korea

Mr Pedro Martínez Esteve
International Trade and Investment Advisor
Embassy of Spain in Seoul
Seoul, Republic of Korea

Mrs Gabriela Miktova Koleva
International Trade and Investment Advisor
Embassy of Spain in Seoul
Seoul, Republic of Korea

Mrs Natalia Sapena Maldonado
International Trade and Investment Advisor
ICEX
Seoul, Republic of Korea

Mr Darío José Sáez Méndez
Consejero Económico y Comercial
Embassy of Spain in Seoul
Seoul, Republic of Korea

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mr. Yagoub Mohamed Babiker Mohamed
Counsellor
Embassy of Sudan in Seoul
Sudan

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Mrs Carmina Ionescu
Principal Regulatory Officer
Swedish Food Agency
SE-751 26 Uppsala

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Martin Haller
Scientific Officer
Federal Food Safety and Veterinary Office
FSVO
Bern

TAILANDIA - TAILANDIA - TAILANDIA

Mr Yanapol Khawponsri
Acting Food and Drug Technical Officer, Expert Level
Ministry of Public Health
Nonthaburi

Mrs Siraprapa Liauburindr
Member of Food and Beverage Industry Group
The Federation of Thai Industries
Bangkok

Ms Nantida Jitkaew
Scientist, Professional Level
Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation
Bangkok

Dr Jutathip Lapviboonsuk
Scientist, Senior Professional Level
Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation
Bangkok

Ms Huai-hui Lee
Director
Thai Food Processors' Association
Bangkok

Mr Theerayut Lertthitivong
Board of Food and Beverage Industry Group
The Federation of Thai Industries
Bangkok

Ms Roongtiwa Rodchan
Scientist Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Maneenuch Santinipanon
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Porntip Siriruangsakul
Trade and Technical Manager
Thai Food Processors' Association
Bangkok

Ms Paweeda Sripanaratanakul
Food and Drug Technical Officer, Professional Level.
Ministry of Public Health
Nonthaburi

Ms Paradee Tawonwong
Scientist Practitioner Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Wassana Trangjaijing
Industrial Standards and Regulation Officer
Thai Chamber of Commerce
Bangkok

TÜRKIYE - TURQUIE - TURQUÍA

Dr Oya Sipahioglu
Food Engineer
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Adam Hardgrave
Head of Food Additives, Flavourings and Contact Materials
Food Standards Agency
London

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Mr Sylivester Jonathan Sahan
Chemist
Ministry of Agriculture
Dodoma

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

Dr Daniel Folmer
Review Chemist
U.S. Food and Drug Administration
College Park, MD

Dr Dorothy Butler
Agricultural Scientific Analyst
Foreign Agricultural Service
Washington DC

Dr LaShonda Cureton
Lead Chemist
U.S. Food and Drug Administration
College Park, Maryland

Mr Edward Fetzer
Vice President, Market Access and Regulatory Affairs
U.S. Dairy Export Council (USDEC)

Ms Kristen Hendricks
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Washington, DC

Mr Sylvester Mosley
Principal Manager, CCNA SRA
The Coca-Cola Company
Atlanta, GA

URUGUAY

Mr Ignacio Licha Detomasi
Profesional Asesor
Ministerio de Industria, Energía y Mineria
Montevideo

VIET NAM

Mrs Thi Thanh Hang Nguyen
Regulatory Affairs Manager
Brenntag Vietnam Co, Ltd
Ho Chi Minh

Mrs Nguyen Thi Thuy Trang
Regulatory Officer
Brenntag Vietnam Co, Ltd
Ho Chi Minh

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)

Dr Jean Claude Ruf
Scientific Director
OIV
DIJON

ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES (AIDGUM)

Mr Olivier Bove
President
AIDGUM

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Dr Karima Kendall
Director
Calorie Control Council
Washington

Mr Eyassu Abegaz
Senior Director, Scientific & Regulatory Affairs
Ajinomoto Health & Nutrition North America, Inc.

Carla Saunders
President
Calorie Control Council

CONFEDERATION OF EUROPEAN YEAST PRODUCERS (COFALEC)

Mr Sherlock Jiang
Regional Technical & Regulatory Affairs Lead
COFALEC

Dr Torsten Pietsch
Technology Director
COFALEC

Mr Patrice Ville
Regulatory Affairs Director
COFALEC

Mr Steven Zhou
Chief Regulatory Officer
COFALEC

EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)

Ms Yasemin Koybasi
Global Regulatory and Scientific Affairs Director
Functional Technologies
EFEMA

Ms Mariateresa Labriola
Regulatory Senior Scientist
EFEMA

FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (EU SPECIALTY FOOD INGREDIENTS)

Dr Dirk Cremer
Sen RA Manager
DSM-Firmenich
Kaiseraugst

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Seulgi An
Manager Regulatory Affairs APAC Taste, Texture & Health
DSM Nutrition Korea

Mrs Aditi Behere
Regulatory and Advocacy Manager, ASPAC
AB Enzymes

Mrs Alice Gu
Scientific & Regulatory Affairs Director
Coca-Cola Greater China & Mongolia

Mrs Shahrila Ishak
Head of Scientific and Regulatory Affairs
Food Industry Asia

Ms Myung-sup Kim
Technical Lead
Kerry

Mrs Jocelyn Wong
Regulatory Affairs Manager, ASPAC
AB Enzymes

Mr Cyrus Yeong
Regulatory Affairs Manager
Food Industry Asia

Mrs Min Joo Lee
Regulatory Specialist
Novonesis

Mr Mutsu Takahashi
Head of Regulatory Affairs Food & Beverage Biosolutions, APAC
Novonesis

FOODDRINKEUROPE

Mr Luca Terzi
Senior Manager
FoodDrinkEurope
Brussels

Ms Cristina E. Avalos Badiano
Novel Technologies and Labelling Sr Mgr.
FoodDrinkEurope

GOOD FOOD INSTITUTE (GFI)

Ms Yeonjoo La
Startup Lead
The Good Food Institute

Mr Dean Powell
Senior Scitech Analyst
The Good Food Institute

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)

Mrs Alexa Smith
President
IACM

Ms Emily Walden
Regulatory and Technical Affairs Manager
The International Association of Color Manufacturers (IACM)

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Ms Cynthia Rousselot
Dir Regulatory Affairs
IADSA
London

INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)

Ms Eleonora Alquati
Regulatory and Scientific Affairs Senior Manager
ICA - International Confectionery Association
Bruxelles

Ms Natalie Thatcher
Global Lead for Toxicology
ICA - International Confectionery Association

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Dr Sachin Bhusari
Director
The Coca-Cola Company
Atlanta, GA

Dr Maia Jack
Chief Science & Regulatory Officer
American Beverage Association
Washington, DC

Ms Jacqueline Dillon
Senior Manager
PepsiCo, Inc.
Valhalla, NY

Ms Evelyn Li
Senior Manager
PepsiCo
Beijing

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)

Mr Christophe Leprêtre
Executive Director
ICGA
Brussels

Mrs Jenny Xin Li
Counsel
ICGA
Shanghai

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

Mr Nick Gardner
Senior Vice President, Sustainability and Multilateral Affairs
USDEC

Mr Christian Bruun Kastrup
Chief Consultant
Danish Agriculture and Food Council
Aarhus

Mr Yoshinori Komatsu
Manager, Technology Dept. Production Div.
Meiji Co., Ltd
Tokyo

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Mrs Berit Dockter
Scientific and Regulatory Affairs Senior Manager
International Food Additives Council

Ms Andressa Caliman
VP, Head of Global Food Ingredients Regulatory Affairs
IFF

Ms Jenny Du
Senior Vice President, Operations
Apeel Sciences

Mr Kevin Kenny
Senior Advisor
FoodChain ID

Dr Dong Hee Lee
Senior Manager, Korea Food Ingredients Regulatory Affairs
IFF

Ms Angela Lim
Global Regulatory & Strategy Lead, Food Ingredients, Global Regulatory Affairs
IFF

Ms Yingying Song
APAC Team Lead, Regulatory Affairs
FoodChain ID

Ms Cherry Wang
Associate Regulatory Affairs Director
Kerry

Ms Yan (judy) Wen
Director, Head of Greater Asia Food Ingredients Regulatory Affairs
IFF

Ms Lee Yein Lam
SEA Regulatory Lead
Kerry

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Dr Masanori Kohmura
Senior Advisor
International Glutamate Technical Committee
Tokyo

Dr Yoko Asakura
Senior Manager
IGTC

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Dr Stephane Vidry
Global Executive Director
ILSI
Washington

Wan-ching Chang
Manager
Chien Cheng Trading Co., Ltd.
Taipei City

Dr Shuichi Chiba
Executive Officer
San-Ei Gen F.F.I., Inc.
Osaka

Mr Huai-an Hsiao
Researcher
National Taiwan Ocean University
Taiwan

Prof Tin Chen Hsu
Professor
ILSI Taiwan
Taipei City

Chieh Jung Liu
Manager
Abbott
Taipei

Mr Yih-der Lin
Board Director
ILSI Taiwan
Taipei

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)

Mr Sven Ballschmiede
Executive Director
IOFI
Brussels

Kwee Lian Cheng
Regulatory Affairs Manager
Symrise Asia Pacific

Mr Hyung Soo Cho
Director Scientific & Regulatory Affairs
The Coca-Cola Company Korea

Dr Christopher Choi
Vice President of Corporate Safety and Regulatory Affairs
Takasago International Corporation

Ms Aggie Ee
Senior Regulatory Manager
Givaudan Singapore

Ms Lydia Park
Regulatory Affairs
Symrise

Mr (andy) Rong Peng
Team Lead of Regulatory Affairs Greater China
IFF China

Ms Havieta Safitri
Regulatory Manager
IFF Indonesia

Dr Sean Taylor
Scientific Director
IOFI
Washington DC

Ms Jing Yi
Director Advocacy and Regulatory Affairs
IOFI
Brussels

INTERNATIONAL SWEETENERS ASSOCIATION (ISA)

Mr Laurent Oger
Director General
International Sweeteners Association
Brussels

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC)

Ms Kate Jiang
Director
Firmenich
Shanghai

Mr Padhma Ranganathan
ISC Member/Ingredion
International Stevia Council

Mr Jakub Rusek
ISC Executive Director
International Stevia Council

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Mr Jean Christophe Kremer
Secretary General
ISDI
Brussels

Mr Ray Devirgiliis
Global Regulatory Policy Manager Nutrition
ISDI
Brussels

Ms Vedika Kayasth
Scientific & Regulatory Affairs Officer
ISDI
Brussels

Ms Evangelia Mavromichali
Global Regulatory Affairs Manager, Abbot Nutrition
ISDI
Brussels

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)

Mrs Valerie Rayner
Chair Working Group Codex
Natural Food Colours Association (NATCOL)
Brussels

NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)

Mr Scott Tips
President & General Counsel
National Health Federation
Mossyrock

Mr Sayer Ji
Advisor
National Health Federation
Mossyrock

Dr Tia Kansara
Advisor
National Health Federation
Mossyrock

FAO

Mr Markus Lipp
Senior Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Ms Angeliki Vlachou
Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Rome

OMS

Dr Kim Petersen
Scientist
WHO

CCFA SECRETARIAT

Ms Luhan Zhang
Research Intern
China National Centre for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Ms Wanqing Guo
Intern
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Ms Jin Seo
Deputy Director
Ministry of Food and Drug Safety
Seoul

Mr Hyeonseo Choi
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Seoul

Dr Choonshik Shin
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Seoul

Ms Yeyeon Lee
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Seoul

Ms Kiok Jeong
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Ms Minjin Park
CODEX Researcher
National Food Safety Information Service
Cheongju

Ms Heewon Moon
CODEX Researcher
National Food Safety Information Service
Cheongju

Ms Heejung Lee
Office Director
National Food Safety Information Service
Seoul

Ms Hye lim Lee
Department Manager
National Food Safety Information Service
Seoul

Ms Mira Lee
Senior Researcher
National Food Safety Information Service
Seoul

Mr Jongho Lee
Senior Researcher
National Food Safety Information Service
Seoul

Mr Yea-Joong Lee
Researcher
National Food Safety Information Service
Seoul

CODEX SECRETARIAT

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
Rome

Mr Jaewoo Park
Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Ms Riri Kihara
Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Roberto Sciotti
Information Management Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Annexe II

MESURES À PRENDRE À LA SUITE DES CHANGEMENTS INTERVENUS DANS LE STATUT DE LA DOSE JOURNALIÈRE ACCEPTABLE (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS ISSUES DE LA 99E RÊUNION DU JECFA

(Pour information et action)

Additifs alimentaires évalués sur le plan toxicologique et/ou considérés comme faisant partie des normes lors de la 99e réunion du JECFA

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Recommandation du CCFA55
	Adénosine-5¢ - monophosphate désaminase d'*Aspergillus sp* (JECFA99-1)	Le 99e JECFA a conclu qu'en raison du manque d'informations permettant de confirmer l'identité de l'organisme de production et de savoir si le matériel d'essai utilisé dans les études de toxicité est représentatif de l'article commercial actuel, le JECFA n'a pas pu achever l'évaluation de la sécurité de cette préparation enzymatique.	Il convient de noter que le JECFA **n'a pas pu achever l'évaluation de la sécurité de** cette préparation enzymatique.
163(xi)	Extrait de la fleur de pois d'Angole	En raison de la nature limitée des données toxicologiques et des incertitudes concernant les normes du produit commercial et la caractérisation des matériaux d'essai dans les études de toxicité soumises, le 99e JECFA n'a pas été en mesure d'achever l'évaluation de la sécurité de l'extrait de fleur de pois chiche.	Il convient de noter que le JECFA **n'a pas pu achever l'évaluation de l'innocuité** de l'extrait de fleur de pois chiche.
	Endo-1,4-βxylanase de *Bacillus subtilis* exprimée dans *Bacillus subtilis* (JECFA99-2)	Le 99e JECFA a conclu que l'exposition alimentaire à cette préparation enzymatique d'endo-1,4-β-xylanase ne devrait pas présenter de risque d'allergénicité. Le JECFA a identifié une NOAEL(dose sans effet négatif observable) de 147,3 mg TOS/kg pc par jour, la plus forte dose testée, dans une étude de 13 semaines chez le rat. La comparaison de cette NOAEL(dose sans effet négatif observable) avec l'exposition alimentaire estimée à 0,008 mg TOS/kg pc par jour donne une ME de plus de 18 000. Sur la base de cette ME et de l'absence de préoccupation concernant la génotoxicité, le 99e JECFA a établi une DJA "***non spécifiée"*** pour l'endo-1,4-β-xylanase (JECFA99-2) de *Bacillus subtilis* exprimée dans *Bacillus subtilis* lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et en conformité avec les BPF en vigueur.	Notez que le JECFA a établi une **DJA « *non spécifiée* »** pour l'endo-1,4-β-xylanase de *Bacillus subtilis* exprimée dans *Bacillus subtilis* lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Noter les nouvelles normes pour l'endo-1,4-β-xylanase de *Bacillus subtilis* exprimée dans *Bacillus subtilis* (voir CX/FA 25/54/4).

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Recommandation du CCFA55
	Endo-1,4-βxylanase de *Rasamsonia emersonii* exprimée dans *Aspergillus* (JECFA99-3)	Le 99e JECFA a conclu que le risque d'allergénicité lié à l'exposition alimentaire à cette endo-1,4-β-xylanase est faible. Le JECFA a identifié une NOAEL de 1850 mg TOS/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée dans l'étude de 13 semaines chez les rats. La comparaison de cette NOAEL avec l'exposition alimentaire la plus élevée estimée à 0,380 mg TOS/kg pc par jour chez les enfants en bas âge a donné une marge d'exposition (MOE) de plus de 4800. Sur la base de cette ME et de l'absence de préoccupation concernant la génotoxicité, le JECFA a établi une DJA "*non spécifiée*" pour cette endo-1,4-β-xylanase (JECFA99-3) de *R. emersonii* exprimée dans *A. niger* lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).	Il convient de noter que le JECFA a établi une **DJA "*non spécifiée*"** pour l'endo-1,4-β-xylanase de *Rasamsonia emersonii* exprimée dans *Aspergillus niger* lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Noter les nouvelles normes pour l'endo-1,4-β-xylanase de *Rasamsonia emersonii* exprimée dans *Aspergillus niger* (voir CX/FA 25/54/4).
	Glucosidase d'*Aspergillus niger* exprimée dans *Trichoderma reesei* présentant une activité αglucosidase et transglucosidase (JECFA99-4a, JECFA99-4b)	Le 99e JECFA a conclu que l'exposition alimentaire à cette glucosidase ne devrait pas présenter de risque d'allergénicité. Le JECFA ne s'est pas non plus inquiété de la génotoxicité potentielle du concentré enzymatique. Le Comité a identifié une NOAEL de 74,8 mg TOS/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée, pour le concentré enzymatique dans l'étude de 18 semaines sur les rats. La comparaison de cette NOAEL avec l'exposition alimentaire estimée à 0,443 mg TOS/kg pc par jour a donné une ME de 169. Le JECFA a donc établi une DJA « *non spécifiée* » pour la glucosidase d'*A. niger* exprimée dans *T. reesei* présentant une activité α-glucosidase (JECFA99-4a) et transglucosidase (JECFA99-4b) lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF.	Noter que le JECFA a établi une **DJA "*non spécifiée*"** pour la glucosidase d'*A. niger* exprimée dans *T. reesei* présentant une activité α-glucosidase (JECFA99-4a) et transglucosidase (JECFA99-4b) lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF). Noter les nouvelles normes pour la glucosidase d'*A. niger* exprimée dans *T. reesei* présentant de l'α-glucosidase (JECFA99-4a) et de la transglucosidase (JECFA99-4b) (voir CX/FA 25/54/4).
235	Natamycine	Le 99e JECFA a conclu, sur la base des données disponibles, qu'il **n'y a pas lieu de craindre l'induction d'une résistance aux antimicrobiens** et que le risque que la natamycine ait un effet perturbateur sur le microbiome du tractus gastro-intestinal humain est faible. Le JECFA **a réaffirmé la DJA de 0-0,3 mg/kg pc** pour la natamycine établie par le 20e JECFA.	Il convient de noter que le JECFA **a réaffirmé la DJA de 0-0,3 mg/kg p.c.** pour la natamycine établie par le 20e JECFA. Noter les normes révisées pour la natamycine (voir CX/FA 25/54/4).

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Recommandation du CCFA55
		Le JECFA a également noté que les NOAEL des nouvelles études de 13 semaines et d'un an sur les rats (42 et 26 mg/kg pc par jour, respectivement), avec l'application d'un facteur d'incertitude de 100 fois, soutiennent la DJA actuelle de 0-0,3 mg/kg pc.	
234[1]	Nisine A	Le 99e JECFA a conclu, sur la base des données disponibles, qu'il **n'y a pas lieu de craindre l'induction d'une résistance aux antimicrobiens** et que le risque que la nisine ait un effet perturbateur sur le microbiome du tractus gastro-intestinal humain est faible. Les nouvelles informations toxicologiques disponibles pour cette évaluation **n'ont pas fourni de raison de réviser la DJA pour la nisine**. Le JECFA a réaffirmé la DJA de 0-2 mg/kg p.c. pour la nisine établie par le 77e JECFA, mais a noté que les études toxicologiques critiques ont été menées avec la nisine A ; le JECFA a donc conclu que la DJA ne s'applique qu'à la nisine A.	Il convient de noter que **le JECFA a réaffirmé la DJA de 0-2 mg/kg p.c.** pour la nisine A établie par le 77e JECFA. Noter les normes révisées pour la nisine A (voir CX/FA 25/54/4).
475	Esters polyglycériques d'acides gras	Le 99e JECFA a noté que lors de sa 17e réunion, le JECFA avait établi une DJA de 0-25 mg/kg pc pour les esters de polyglycérol d'acides gras, sur la base d'une étude à long terme sur les rats qui n'a pas révélé d'effets à 2500 mg/kg pc, la dose la plus élevée testée. En l'absence de nouvelles informations toxicologiques, le 99e JECFA **a réaffirmé la DJA de 0-25 mg/kg pc pour les esters de polyglycérol d'acides gras.**	Il convient de noter que le JECFA **a réaffirmé la DJA de 0-25 mg/kg p.c.** pour les esters polyglycériques d'acides gras établie par le 17e JECFA. Compte tenu du risque de dépassement important de la DJA sur la base des expositions alimentaires estimées, le CCFA devrait examiner et réviser les utilisations actuelles des esters polyglycériques d'acides gras dans la NGAA, y compris les niveaux maximaux autorisés et les catégories d'aliments dans lesquelles l'utilisation de cet additif alimentaire est autorisée. Noter les normes révisées pour les esters de polyglycérol d'acides gras (voir CX/FA 25/54/4).

[1] Selon les *noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989), le numéro SIN 234 est attribué à la nisine et aucun numéro SIN n'est désigné pour la nisine A.

Annexe III

AVANT-PROJET DE NORMES POUR L'IDENTITÉ ET LA PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(Pour adoption à l'étape 5/8)

Avant-projet de normes pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires du 99e JECFA

NORMES D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉES COMME PLEINES (Monographies FAO JECFA 34[1] , 2025):

Natamycine (INS 235) (R)

Nisin A (R)

Esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475) (R)

NOUVELLES NORMES DESIGNÉES COMME PLEINES POUR LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Monographies FAO JECFA 34[3], 2025) :

Endo-1,4-β-xylanase de *Bacillus subtilis* exprimée dans *Bacillus subtilis* (JECFA99-2) (N)

Endo-1,4-β-xylanase de *Rasamsonia emersonii* exprimée dans *Aspergillus niger* (JECFA99-3) (N)

Glucosidase d'*Aspergillus niger* exprimée dans *Trichoderma reesei* présentant une activité α-glucosidase et transglucosidase (JECFA99-4a, JECFA99-4b) (N)

AGENTS AROMATISANTS CONSIDÉRÉS COMME DES NORMES UNIQUEMENT

Agent aromatique	Non.	Normes
S-méthyl thioacétate	482	R
S-méthyl 3-méthylbutanethioate	487	R
4,5-dihydro-3(2H) thiophénone	498	R
2-méthyltétrahydrothiophén-3-one	499	R
1-Butanethiol	511	R
o-Toluenethiol	528	R
bis(méthylthio)méthane	533	R
Acétate de 3-mercaptohexyle	554	R
Butyrate de 3-mercaptohexyle	555	R
3-Mercapto-2-pentanone	560	R

N : Nouvelles normes

R : Normes révisées

[1] https://doi.org/10.4060/cd3748en

Annexe IV

STATUT DE L'APPROBATION ET/OU DE LA RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DE PRODUITS

Le CCFA55 a approuvé la disposition relative aux additifs alimentaires dans les deux (2) normes suivantes :

A. NORME RÉGIONALE SUR LA MORELLE DE QUITO (OU NARANGILLE) (Amérique latine et Caraïbes) (pour adoption par la CAC48 à l'étape 5/8)[1]

8 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments qui relèvent de cette norme.

B. NORME SUR LES FEUILLES DE CURRY FRAÎCHES (pour adoption par le CAC à l'étape 5/8)[2]

8 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments qui relèvent de cette norme.

[1] REP24/LAC, App VI
[2] REP25/FFV, Annexe III

Annexe V

AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS DU CODEX

(Pour adoption)

Le nouveau texte est indiqué en **gras/souligné.** Le texte à supprimer est indiqué en ~~barré.~~

Partie A : relative au point 4b de l'ordre du jour

A.1 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES *DE LA NORME RÉGIONALE SUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE* (CXS 298R-2009)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme régionale sur la pâte de soja fermentée* (CXS 298R-2009) sont proposés:

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les **régulateurs d'acidité, les antioxydants, les ~~colorants, les exhausteurs de goût, les~~ conservateurs**, les stabilisateurs et les **édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.9.1 Pâte de soja fermenté (par exemple miso) ~~ou~~ et les** régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les stabilisateurs et les édulcorants énumérés dans le tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les **aliments** conformes à la présente norme.

~~**4.1 Régulateur de l'acidité**~~

~~**N° SIN**~~	~~**Nom de l'additif alimentaire**~~	~~**Limite maximale**~~
~~334~~	~~Acide L(+) tartrique~~	~~1000 mg/kg~~ ~~sous forme d'acide tartrique~~
~~335(ii)~~	~~L(+) tartrate de sodium~~	
~~337~~	~~L(+) tartrate de potassium et de sodium~~	

~~**4.2 Antioxydant**~~

~~**N° SIN**~~	~~**Nom de l'additif alimentaire**~~	~~**Limite maximale**~~
~~539~~	~~Thiosulfate de sodium~~	~~30 mg/kg~~ ~~sous forme de dioxyde de soufre~~

~~**4.3 Colorant**~~

~~**N° SIN**~~	~~**Nom de l'additif alimentaire**~~	~~**Limite maximale**~~
~~101(i)~~	~~Riboflavine synthétique~~	~~10 mg/kg~~

~~**4.4**~~

~~**N° SIN**~~	~~**Nom de l'additif alimentaire**~~	~~**Limite maximale**~~
~~200~~	~~Acide sorbique~~	~~1000 mg/kg~~ ~~comme l'acide sorbique, seuls ou en combinaison~~
~~202~~	~~Sorbate de potassium~~	
~~203~~	~~Sorbate de calcium~~	
~~210~~	~~Acide benzoïque~~	~~1000 mg/kg~~ ~~comme l'acide benzoïque, seuls ou en combinaison~~
~~211~~	~~Benzoate de sodium~~	
~~212~~	~~Benzoate de potassium~~	

~~**4.5 Édulcorants**~~

~~**N° SIN**~~	~~**Nom de l'additif alimentaire**~~	~~**Limite maximale**~~
~~950~~	~~Acésulfame de potassium~~	~~350 mg/kg~~
~~954(iv)~~	~~Saccharine sodique~~	~~200 mg/kg~~

~~**4.6 Auxiliaires technologiques**~~

~~**N° SIN**~~	~~**Nom de l'auxiliaire technologique**~~

	~~Protéase~~
	~~Hémicellulase~~
	~~Lipase~~
~~472c~~	~~Esters citriques et d'acides gras du glycérol~~
~~270~~	~~Acide lactique~~
~~452(i)~~	~~Polyphosphates de sodium, vitreux~~
~~452(ii)~~	~~Polyphosphates de potassium~~

4.1 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

A.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES *DE LA NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ* (CXS 322R-2015)

Étant donné que la description actuelle des additifs alimentaires pour les catégories respectives dans cette norme est légèrement différente du « Format pour les normes de produits du Codex (MANUEL DE PROCÉDURE DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (28ème édition), Section 2) » , les amendements suivants à la Section 4 de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015) sont proposés :

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Exigences générales

Seules les catégories fonctionnelles d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau 2 peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. ~~Dans chaque catégorie d'additifs, et lorsque le tableau l'autorise, seuls les additifs alimentaires énumérés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites spécifiées.~~

Conformément à la section 4.1 du préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans les produits à base de soja non fermenté en raison du transfert des ingrédients à base de soja.

Aucun additif alimentaire n'est autorisé pour la «Boisson de soja nature» dans la catégorie 06.8.1 (Boissons à base de soja).

Régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, stabilisateurs et édulcorants dans les "Boissons de soja composées/aromatisées" et les « Boissons à base de soja » dans la catégorie alimentaire 06.8.1 (Boissons à base de soja), conservateurs dans la catégorie alimentaire 06.8.2 (Film pour boisson à base de soja), régulateurs d'acidité et agents raffermissants dans « Caillé de soja semi-solide » et régulateurs d'acidité, agents raffermissants et stabilisateurs dans « Caillé de soja » dans la catégorie alimentaire 06.8.3 (Caillé de soja (tofu)), les régulateurs d'acidité, les agents raffermissants et les conservateurs de la catégorie 06.8.4 (Caillé de soja semi-déshydraté) et ses sous-catégories utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les agents raffermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les stabilisateurs et les édulcorants utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les produits spécifiés au tableau 2 de la présente section, dans les denrées alimentaires conformes à la présente norme.

Tableau 2

~~Additif alimentaire/classe fonctionnelle~~Catégorie de ~~produits~~	Boissons à base de soja et produits connexes (2.2.1)			Caillé de soja et produits connexes (2.2.2)		Caillé de soja compressé (2.2.3)	Film de caillé de soja déshydraté (2.2.4)
	Boisson de soja nature (2.2.1.1)	Boissons composées/aromatisées à base de soja (2.2.1.2)	Boissons à base de soja (2.2.1.3)	Caillé de soja semi-solide (2.2.2.1)	Caillé de soja (2.2.2.2)		
NGAA[a] Catégorie de denrées alimentaires	**06.8.1**			**06.8.3**		**06.8.4**	**06.8.2**
Régulateurs d'acidité	-	X	X	X	X	X	-
Antioxydants	-	X	X	-	-	-	-
Couleurs	-	X	X	-	-	-	-
Émulsifiants	-	X	X	-	-	-	-
Agents raffermissants	-	-	-	X	X	X	-
Exhausteurs de goût	-	X	X	-	-	-	-
Conservateurs	-	-	-	-	-	X	X
Stabilisateurs	-	X	X	-	X	-	-
Édulcorants	-	X	X	-	-	-	-

X= L'utilisation d'additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est technologiquement justifiée.

-= L'utilisation d'additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas technologiquement justifiée.

a = *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)

~~**4.2 Dispositions spécifiques relatives aux additifs alimentaires**~~

~~***4.2.1 Boisson de soja nature***~~

~~Aucune autorisée~~

~~***4.2.2 Boissons composées/aromatisées à base de soja et boissons à base de soja***~~

~~Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les stabilisateurs et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 **et** 2 et au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.1 « **Boissons à base de soja » ou énumérés dans le tableau 3 de la NGAA** peuvent être utilisés dans ce produit **alimentaire conforme à la présente norme.** En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.~~

~~**N° SIN**~~	~~**Nom des additifs alimentaires**~~	~~**Limite maximale**~~
~~**Antioxydant**~~		
~~304~~	~~Palmitate d'ascorbyle~~	~~500 mg/kg~~

~~N° SIN~~	~~Nom des additifs alimentaires~~	~~Limite maximale~~
~~307 a, b, c~~	~~Tocophérols~~	~~200 mg/kg~~
~~**Couleur**~~		
~~100(i)~~	~~Curcumine~~	~~1 mg/kg~~
~~102~~	~~Tartarzine~~	~~300 mg/kg~~
~~110~~	~~Jaune soleil FCF~~	~~300 mg/kg~~
~~132~~	~~Indigotine~~	~~150 mg/kg~~
~~133~~	~~Bleu brillant FCF~~	~~100 mg/kg~~
~~141(i),(ii)~~	~~Chlorophylles et chlorophyllines, complexes de cuivre~~	~~30 mg/kg, sous forme de cuivre~~
~~160a(i),a(iii),e,f~~	~~Caroténoïdes~~	~~500 mg/kg~~
~~160a(ii)~~	~~Cartènes, bêta-, végétal~~	~~2000 mg/kg~~
~~160b(i)~~	~~Extraits de rocou, à base de bixine~~	~~5 mg/kg sous forme de bixine~~
~~160b(ii)~~	~~Extraits de rocou, à base de norbixine~~	~~100 mg/kg sous forme de norbixine~~
~~**Émulsifiant**~~		
~~432-436~~	~~Polysorbates~~	~~2000 mg/kg~~
~~472e~~	~~Esters diacétyltartriques et d'acides gras glycérol~~	~~2000 mg/kg~~
~~473~~	~~Esters de saccharose d'acides gras~~	~~20000 mg/kg, seuls ou en association~~
~~473a~~	~~Oligoesters de surose, type I et type II~~	
~~474~~	~~Sucroglycérides~~	
~~475~~	~~Esters polyglycériques d'acides gras~~	~~20000 mg/kg~~
~~491-495~~	~~Esters sorbitaniques d'acides gras~~	~~20000 mg/kg~~
~~**Stabilisateur**~~		
~~405~~	~~Alginate de propylène glycol~~	~~10000 mg/kg~~
~~**Édulcorant**~~		
~~950~~	~~Acésulfame de potassium~~	~~500 mg/kg~~
~~951~~	~~Aspartame~~	~~1300 mg/kg~~

~~**4.2.3 *Caillé de soja***~~

~~Régulateurs d'acidité, agents raffermissants et stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.3 « **Caillé de soja (tofu) » ou énumérés dans le tableau 3 de la NGAA** sont acceptables pour l'utilisation dans ce produit **alimentaire conforme à cette norme.**~~

~~**4.2.4 *Caillé de soja comprimé***~~

~~Les régulateurs d'acidité, les agents raffermissants **et les** conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 **et** 2 et au tableau 3 **de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.4 « Produits à base de soja non fermenté (caillé de soja comprimé) » ou** énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans ce produit - **aliments conformes à la présente norme.** En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.~~

~~N° SIN~~	~~Nom des additifs alimentaires~~	~~Limite maximale~~
~~**Conservateurs**~~		
~~262ii~~	~~Diacétate de sodium~~	~~1000 mg/kg~~

~~**4.2.5 *Film de caillé de soja déshydraté***~~

~~Les conservateurs **utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.2 « Produits à base de soja non fermenté (pellicule de caillé de soja déshydraté) « ou** énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires de* **la NGAA** (CXS 192-1995) sont acceptables pour l'utilisation dans ce produit - **aliments conformes à cette norme.** En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.~~

~~**N° SIN**~~	~~**Nom des additifs alimentaires**~~	~~**Limite maximale**~~
~~**Conservateurs**~~		
~~220-225,227-228,539~~	~~Sulfites~~	~~200 mg/kg, sous forme de SO_2 résiduel~~

4.32 Arômes

Les arômes utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

4.43 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques antimousse, contrôlant l'acidité pour le coagulant et pour l'extraction des boissons à base de soja et les fonctions de support peuvent être utilisés dans les produits couverts par la présente norme.

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

A.3 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES *DE LA NORME RÉGIONALE SUR LE RIZ CUIT ENVELOPPÉ DANS DES FEUILLES* (CXS 355R-2023)

La section 4 de la norme contient déjà une référence générale appropriée à la NGAA; toutefois, les modifications rédactionnelles suivantes sont proposées:

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Colorants et stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.7 "produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les galettes de riz (type oriental uniquement)" et les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les stabilisateurs~~, les émulsifiants, les exhausteurs de goût~~ et les épaississants, énumérés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

A.4 PROPOSITION DE MODIFICATION DE LA SECTION 4 DE LA *NORME RÉGIONALE POUR LE HOUMOUS AVEC TAHINÉ EN CONSERVE* (CXS 257R-2007)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve* (CXS 257R-2007) sont proposés :

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls certains régulateurs d'acidité, antiagglomérants et stabilisants indiqués dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la présente norme.

~~**4.1 Régulateurs d'acidité**~~

~~N° SIN~~	~~Additif alimentaire~~	~~Limite maximale~~
~~330~~	~~Acide citrique~~	~~BPF~~

~~**4.2 Agents antiagglomérants**~~

~~N° SIN~~	~~Additif alimentaire~~	~~Limite maximale~~
~~500(i)~~	~~Carbonate de sodium~~	~~BPF~~

~~**4.3 Stabilisateurs**~~

~~N° SIN~~	~~Additif alimentaire~~	~~Limite maximale~~
~~501(i)~~	~~Carbonate de potassium~~	~~BPF~~

A.5 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES *DE LA NORME RÉGIONALE POUR LE FOUL MEDEMES EN CONSERVE* (CXS 258R-2007)

Les amendements suivants sont proposés à la section 4 de la *Norme régionale pour le foul medemes en conserve* (CXS 258R-2007):

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

~~Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées~~ **Seuls certains antioxydants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines) et seulement certains additifs alimentaires du tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme**.

~~**4.1 Régulateurs d'acidité**~~

~~**N° SIN**~~	~~**Additif alimentaire**~~	~~**Limite maximale**~~
~~330~~	~~Acide citrique~~	~~BPF~~

~~**4.2 Antioxydant, conservateur**~~

~~**N° SIN**~~	~~**Additif alimentaire**~~	~~**Limite maximale**~~
~~385, 386~~	~~EDTA~~	~~365 mg/kg (seuls ou en combinaison) (sous forme d'EDTA disodique de calcium anhydre)~~

A.6 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES *DE LA NORME RÉGIONALE POUR LE TAHINÉ* (CXS 259R-2007)

Les amendements suivants à la *Norme régionale pour le tahiné* (CXS 259R-2007) sont proposés:

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

~~4~~5. CONTAMINANTS

Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

~~5~~6. HYGIENE

~~5~~6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et à d'autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

~~5~~6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

~~6~~7. EMBALLAGE ET STOCKAGE

~~6~~7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui garantissent la qualité hygiénique, nutritionnelle et organoleptique du produit final.

~~6~~7.2 Le produit doit être stocké dans un entrepôt bien ventilé, à l'abri de la chaleur directe et de la contamination.

~~7~~8. POIDS ET MESURES

~~7~~8.1 Remplissage du conteneur

~~7~~8.1.1 ***Remplissage minimal***

Le récipient doit être bien rempli de produit et le produit doit occuper au moins 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient scellé peut contenir lorsqu'il est complètement rempli.

~~8~~9. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément à *la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985):

~~8~~9.1 Nom de l'aliment

Le nom de l'aliment est « Tehena ».

~~9~~10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE[3]

A.7 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA *NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ* (CXS 342-2021)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants énumérés dans les **tableaux 1 et 2 de la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes et épices)**[3] de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)[1] peuvent être utilisés dans la forme **moulue/poudrée** des aliments conformes à la présente norme.

A.8 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA *NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS: GINGEMBRE SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ* (CXS 343-2021)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

~~4.1.1~~ Seuls certains agents de blanchiment énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Les antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)[1] peuvent être utilisés dans la forme **moulue/poudrée** des denrées alimentaires conformes à la présente norme.

~~4.1.2 Agents de blanchiment~~

~~N° SIN~~	~~Additif alimentaire~~	~~Limite maximale~~
~~220~~	~~Dioxyde de soufre~~	~~150 mg/kg, sous forme de SO_2 résiduel~~

A.9 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA *NORME POUR LES PARTIES FLORALES SÉCHÉES: CLOUS DE GIROFLE* (CXS 344-2021)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)[1] peuvent être utilisés dans la forme **moulue/poudrée** des denrées alimentaires conformes à la présente norme.

A.10 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA *NORME POUR LE BASILIC SÉCHÉ* (CXS 345-2021)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants énumérés dans les **tableaux 1 et 2 de la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes et épices)** ~~3~~ de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)[1] peuvent être utilisés dans la forme **moulue/poudrée** des aliments conformes à la présente norme.

A.11 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA *NORME POUR L'AIL SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ* (CXS 347-2019)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Des antiagglomérants peuvent être utilisés dans la forme **moulue/poudrée** du produit conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)[1].

A.12 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA *NORME POUR LES PARTIES FLORALES SÉCHÉES - SAFRAN* (CXS 351-2022)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

~~Non~~ Les additifs alimentaires **ne** sont **pas** autorisés dans ~~les~~ produits ~~couverts~~ **par** ~~la~~ présente norme.

A.13 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA *NORME POUR LES GRAINES SÉCHÉES - NOIX DE MUSCADE* (CXS 352-2022)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)[1] peuvent être utilisés dans la forme **moulue/poudrée** des denrées alimentaires conformes à la présente norme.

A.14 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA *NORME POUR LE PIMENT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS* (CXS 353-2022)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)[1] peuvent être utilisés dans la forme **moulue/poudrée** des denrées alimentaires conformes à la présente norme.

A.15 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA *NORME POUR LE RIZ* (CXS 198-1995)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls certains supports indiqués dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans le riz enrichi en éléments nutritifs conforme à la présente norme.

5~~4~~. CONTAMINANTS

5~~4~~.1 Métaux lourds

5~~4~~.2 Résidus de pesticides

6~~5~~. HYGIÈNE

6~~5~~.1 Il est recommandé de consulter le site ....

6~~5~~.2 Dans la mesure où ....

6~~5~~.3 Lors du test ....

7~~6~~. EMBALLAGE

7~~6~~.1 Le riz doit ....

7~~6~~.2 Les conteneurs....

7~~6~~.3 Lorsque le produit ....

8~~7~~. ÉTIQUETAGE

8~~7~~.1 Nom du produit

8~~7~~.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

9~~8~~. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Partie B: Relative au point 5a de l'ordre du jour

B.1 AMENDEMENTS PROPOSÉS À LA *NORME POUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE* (CXS 115-1981)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les cornichons (concombres*) en conserve (CXS 115-1981) sont proposés:

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Limite maximale

4.4 Questions de colorants

Riboflavine }
Vert rapide FCF }
Complexe chlorophylle-cuivre } 300 mg/kg seuls ou en combinaison
Tartrazine }
Extrait de rocou }
Curcuma }
Jaune soleil FCF }
Bêta-carotène }
Extrait de paprika ~~Oléorésine de paprika~~ }
Bleu brillant FCF }
Caramel, nature }
Caramel (traité au sulfite d'ammonium) }

B.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS À LA *NORME POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES* (CXS 296-2009)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009) sont proposés:

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.4 Colorants

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale
100(i)	Curcumine	500 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavines	200 mg/kg
102	**Tartrazine**	**30 mg/kg dans la confiture de pommes pour restaurer la couleur perdue au cours de la transformation**
104	Jaune de quinoléine	100 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	200 mg/kg
124	Ponceau 4R (rouge cochenille A)	100 mg/kg
129	Rouge allura AC	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg
140	Chlorophylles	BPF
141(i), (ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, Complexes de cuivre	200 mg/kg
143	Vert rapide FCF	400 mg/kg
150a	Caramel I - Caramel nature	BPF
150b	Caramel II - Caramel au sulfite	80 000 mg/kg
150c	Caramel III - Caramel à l'ammoniaque	80 000 mg/kg
150d	Caramel IV - Caramel au sulfite d'ammoniaque	1 500 mg/kg

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale
160a(i)	Carotènes, *bêta*, synthétiques	500 mg/kg seule ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, *bêta*, *Blakeslea trispora*	
160e	Caroténal, *bêta-apo-8*'-	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, *bêta-apo-8*'-	
160a(ii)	Carotènes, *bêta*, végétaux	1 000 mg/kg
160d(i), 160d(iii)	Lycopènes	100 mg/kg
161b(i)	La lutéine de *Tagetes erecta*	100 mg/kg
162	Rouge betterave	BPF
163(ii)	Extrait de peau de raisin	500 mg/kg
172(i)-(iii)	Oxydes de fer	200 mg/kg

B.3 AMENDEMENTS PROPOSÉS À LA *NORME POUR LES FRUITS À NOYAUX EN CONSERVE* (CXS 242-2003)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les fruits à noyaux en conserve* (CXS 242-2003) sont proposés:

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.3 Colorants

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale
127	Érythrosine (uniquement pour les cerises douces)	200 mg/kg de produit final
129	Allura Red AC (uniquement pour les prunes "rouges" ou "violettes" en conserve)	
160b(ii)	**Extraits de rocou, à base de norbixine**	**30 mg/kg dans le but de restaurer la couleur perdue au cours de la transformation**

Annexe VI

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES ET AUTRES DISPOSITIONS

(Pour adoption)

Le nouveau texte est en **gras/souligné.** Le texte à supprimer est indiqué en ~~barré.~~

PARTIE A: DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 4a DE L'ORDRE DU JOUR

A.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA LFSM POUR L'ALIGNEMENT DU PROJET DE *NORME SUR LES FEUILLES DE CURRY FRAÎCHES* (CXS 362-YYYY)[1]

A.1.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 1 POUR LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.1.1

ACIDE ACÉTIQUE GLACIAL

SIN: 260 Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Conservateur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (y compris le soja), aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.	BPF	262, 263, XS40R, XS324R, **XS362**	2024

ACIDE ASCORBIQUE, L-

SIN: 300 Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, Séquestrant

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (y compris le soja), aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.	500 mg/kg	262, XS40R, XS324R, **XS362**	2024

ACIDE CITRIQUE

SIN: 330 Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (y compris le soja), aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.	BPF	262, 264, XS40R, XS324R, **XS362**	2024

ACIDE LACTIQUE, L-, D- ET DL-

SIN: 270 Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité

[1] En attendant l'adoption de la norme de produit par la Commission du Codex Alimentarius.

N° de cat. alimentaire.	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (y compris le soja), aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.	BPF	262, 264, XS40R, XS324R, **XS362**	2024

CITRATE DE DIHYDROGÈNE DE SODIUM

SIN: 331(i) Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (y compris le soja), aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.	BPF	262, XS40R, XS324R, **XS362**	2024

CITRATE TRISODIQUE

SIN: 331(iii) Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant.

N° catégorie alimentair	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (y compris le soja), aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.	BPF	262, XS40R, XS324R, **XS362**	2024

A.1.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA POUR LA CATÉGORIE DE DENRÉES ALIMENTAIRES 04.2.1.1

N° de catégorie d'aliments 04.2.1.1	Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (y compris le soja), aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines.			
Additif	**SIN**	**Étape/ année d'adop-tion**	**Limite maximale**	**Notes**
ACIDE ACÉTIQUE GLACIAL	260	2024	BPF	262, 263, XS40R, XS324R, **XS362**
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2024	500 mg/kg	262, XS40R, XS324R, **XS362**
ACIDE CITRIQUE	330	2024	BPF	262, 264, XS40R, XS324R, **XS362**
ACIDE LACTIQUE, L-, D-, DL-	270	2024	BPF	262, 264, XS40R, XS324R, **XS362**
CITRATE DE DIHYDROGÈNE DE SODIUM	331(i)	2024	BPF	262, XS40R, XS324R, **XS362**
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2024	BPF	262, XS40R, XS324R, **XS362**

NOTES POUR CXS 362-YYYY

XS362 À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme sur les feuilles de curry fraîches* (CXS 362-YYYY).

PARTIE B: DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 4b DE L'ORDRE DU JOUR

B.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA CONCERNANT LES NORMES RÉGIONALES DE PRODUITS DE LA CCASIA:

B.1.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA (ordre alphabétique)

ACÉSULFAME DE POTASSIUM

SIN: 950 **Classe fonctionnelle : Exhausteur de goût, édulcorant**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.8.1	Boissons à base de soja	500 mg/kg	478, **B322R**	2023
12.9.1	Pâte de soja fermentée (par exemple, miso)	350 mg/kg	478, **A298R**	2023

EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE

SIN: 160b(ii) **Classe fonctionnelle : Couleur**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.8.1	**Boissons à base de soja**	**100 mg/kg**	**185, E322R**	

ACIDE ASCORBIQUE, L-

SIN : 300 **Classe fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement des farines, séquestrant.**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.2.1	Farines	300 mg/kg	472, **A301R**	2019

ESTERS D'ASCORBYLE

SIN: 304, 305 **Classe fonctionnelle : Antioxydant**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.8.1	**Boissons à base de soja**	**500 mg/kg**	**187, E322R**	

ASPARTAME

SIN : 951 **Classe fonctionnelle : Exhausteur de goût, édulcorant**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.8.1	**Boissons à base de soja**	**1300 mg/kg**	**F322R**	

PEROXYDE DE BENZOYLE				
SIN : 928	**Classe fonctionnelle: Agent de blanchiment, agent de traitement des farines, conservateur**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.2.1	Farines	75 mg/kg	468, **A301R**	2019

BLEU BRILLANT FCF				
SIN : 133	**Classe fonctionnelle : Couleur**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.8.1	**Boissons à base de soja**	**100 mg/kg**	**E322R**	

SULFATE DE CALCIUM				
SIN : 516	**Classe fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, Affermissant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant.**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.2.1	Farines	BPF	57, **A301R**	2019

CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL				
SIN : 150c	**Classe fonctionnelle: Couleur**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.8.1	Boissons à base de soja	1500 mg/kg	**A322R**	2010

CARMINES				
SIN : 120	**Classe fonctionnelle: Couleur**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.8.1	Boissons à base de soja	100 mg/kg	178, **A322R**	2010

CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE				
SIN : 141(i),(ii)	**Classe fonctionnelle: Couleur**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**

06.8.1	**Boissons à base de soja**	**30 mg/kg,**	**62, E322R**	

CURCUMINE				
SIN : 100(i)	**Classe fonctionnelle : Couleur**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.8.1	**Boissons à base de soja**	**1 mg/kg**	**E322R**	

ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL				
SIN : 472e	**Classe fonctionnelle : Émulsifiant, séquestrant, stabilisant.**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.2	Farines et amidons (y compris la poudre de soja)	3000 mg/kg	186, XS152, **XS301R**	2019
06.8.1	Boissons à base de soja	2000 mg/kg	347**, C322R**	2016

INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)				
SIN : 132	**Classe fonctionnelle : Couleur**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.8.1	**Boissons à base de soja**	**150 mg/kg**	**E322R**	

LECITHINE				
SIN : 322(i)	**Classe fonctionnelle : Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement des farines**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.2.1	Farines	BPF	25, 28, **A301R**	2014

CARBONATE DE MAGNÉSIUM				
SIN : 504(i)	**Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, agent de rétention de la couleur, agent de traitement des farines.**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.2.1	Farines	1500 mg/kg	**A301R**	2021

COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE BASIQUE (BMC)

SIN : 1205 **Classe fonctionnelle : Transporteur, agent de vitrification**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.2.1	Farines	BPF	**XS301R**	2021

PHOSPHATES

SIN : 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii); 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii); 452(i)-(v) ; 542 **Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, antioxydant, émulsifiant, sel émulsifiant, raffermissant, agent de traitement des farines, humectant, conservateur, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant (en fonction du phosphate).**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.2.1	Farines	2500 mg/kg	33, 225, 469, **C301R**	2019
06.8.1	Boissons à base de soja	1300 mg/kg	33, **I322R**	2012
06.8.3	Caillé de soja (tofu)	100 mg/kg	33, **K322R**	2012
12.9	Assaisonnements et condiments à base de soja	1200 mg/kg	33, **XS298R**	2012

ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS

SIN : 475 **Classe fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.8.1	**Boissons à base de soja**	**20000 mg/kg**	**G322R**	

POLYSORBATES

SIN : 432-436 **Classe fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.8.1	**Boissons à base de soja**	**2000 mg/kg**	**G322R**	

ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL

SIN : 405 **Classe fonctionnelle : Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, gélifiant, stabilisateur, épaississant.**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption

06.8.1	**Boisson à base de soja**	**10000 mg/kg**	**H322R**	

PROTÉASE ISSUE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.

SIN : 1101(i) **Classe fonctionnelle : Exhausteur d'arôme, agent de traitement des farines, stabilisateur**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.2.1	Farines	BPF	**A301R**	1999

PULLULAN

SIN : 1204 **Classe fonctionnelle : Agent de glaçage, épaississant**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.2.1	Farines	BPF	25, XS152, **XS301R**	2014

PHOSPHATES DE SODIUM ET D'ALUMINIUM

SIN : 541(i),(ii) **Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, agent de levage, stabilisateur, épaississant.**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.2.1	Farines	1600 mg/kg	6, 252, XS152, **XS301R**	2019

ASCORBATE DE SODIUM

SIN : 301 **Classe fonctionnelle : Antioxydant, agent de traitement des farines**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.2.1	Farines	300 mg/kg	**A301R**	2014

DIACÉTATE DE SODIUM

SIN : 262(ii) **Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, conservateur, séquestrant**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
06.8.4	**Caillé de soja comprimé**	**1000 mg/kg**	**L322R**	

ESTERS SORBITANIQUES D'ACIDES GRAS

SIN : 491-495	Classe fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.8.1	**Boisson à base de soja**	**20000 mg/kg**	**G322R**	

LACTYLATES DE STÉAROYLE				
SIN : 481(i), 482(i)	**Classe fonctionnelle : Émulsifiant, agent de traitement des farines, agent moussant, stabilisateur.**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.2.1	Farines	5000 mg/kg	186, XS152, **A301R**	2019

GLYCOSIDES DE STÉVIOL				
SIN : 960a, 960b, 960c, 960d	**Classe fonctionnelle : Édulcorant**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.8.1	Boisson à base de soja	200 mg/kg	26, 477, **A322R**	2011

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)				
SIN : 955	**Classe fonctionnelle : Exhausteur de goût, édulcorant**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les galettes de riz (type oriental uniquement)	200 mg/kg	72, 478, **XS355R**	2007
06.8.1	Boisson à base de soja	400 mg/kg	478, **B322R**	2012

SUCROSE ESTERS				
SIN : 473, 473a, 474	**Classe fonctionnelle : Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur.**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les galettes de riz (type oriental uniquement)	10000 mg/kg	**A355R**	2021
06.8.1	Boisson à base de soja	20000 mg/kg	**C322R**	2021

SULFITES				
SIN : 220-225, 539	**Classe fonctionnelle : Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement des farines, conservateur.**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.2.1	Farines	200 mg/kg	44, 470, **B301R**	2019
06.8.2	**Film pour boissons à base de soja**	**200 mg/kg**	**44, J322R**	
12.9.1	**Pâte de soja fermentée (par exemple, miso)**	**30 mg/kg**	**44, B298R**	

JAUNE SOLEIL FCF				
SIN : 110	**Classe fonctionnelle : Couleur**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.8.1	**Boisson à base de soja**	**300 mg/kg**	**E322R**	

TARTRATES				
SIN : 334, 335(ii), 337	**Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, sel émulsifiant, exhausteur de goût, séquestrant, stabilisant.**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.2.1	Farines	5000 mg/kg	45, 186, XS152, **XS301R**	2019
12.9.1	**Pâte de soja fermentée (par exemple, miso)**	**1000 mg/kg**	**45, C298R**	

TOCOPHÉROLS				
SIN : 307a, b, c	**Classe fonctionnelle : Antioxydant**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.2.1	Farines	5000 mg/kg	15, 186, XS152, **XS301R**	2019
06.8.1	**Boisson à base de soja**	**200 mg/kg**	**E322R**	

CITRATE TRISODIQUE				
SIN : 331(iii)	**Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant.**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.2.1	Farines	BPF	25, XS152, **XS301R**	2019

B.1.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA (ordre numérique des catégories d'aliments)

B.1.2.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 06.2

Amendements relatifs à la *Norme régionale sur la farine de sagou comestible (Asie)* (CXS 301R-2011)

Catégorie d'aliments n° 06.2	**Farines et amidons (y compris la poudre de soja)**			
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL	472e	2019	3000 mg/kg	186, XS152, **XS301R**

B.1.2.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 06.2.1

Amendements relatifs à la *Norme régionale sur la farine de sagou comestible (Asie)* (CXS 301R-2011)

N° de catégorie d'aliments 06.2.1	**Farines**			
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2019	300 mg/kg	472, **A301R**
PEROXYDE DE BENZOYLE	928	2019	75 mg/kg	468, **A301R**
SULFATE DE CALCIUM	516	2019	BPF	57, **A301R**
LECITHIN	322(i)	2014	BPF	25, 28, **A301R**
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2021	1500 mg/kg	**A301R**
COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE BASIQUE (BMC)	1205	2021	BPF	**XS301R**
PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542	2019	2500 mg/kg	33, 225, 469, **C301R**
PROTÉASE ISSUE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1101(i)	1999	BPF	**A301R**

PULLULAN	1204	2014	BPF	25, XS152, **XS301R**
PHOSPHATES DE SODIUM ET D'ALUMINIUM	541(i),(ii)	2019	1600 mg/kg	6, 252, XS152, **XS301R**
ASCORBATE DE SODIUM	301	2014	300 mg/kg	**A301R**
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	2019	5000 mg/kg	186, XS152, **A301R**
SULFITES	220-225, 539	2019	200 mg/kg	44, 470, **B301R**
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2019	5000 mg/kg	45, 186, XS152, **XS301R**
TOCOPHEROLS	307a, b, c	2019	5000 mg/kg	15, 186, XS152, **XS301R**
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2019	BPF	25, XS152, **XS301R**

B.1.2.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 06.7

Amendements relatifs à la *Norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles (Asie)* (CXS 355R-2023)

Catégorie d'aliments n° 06.7		**Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les galettes de riz (type oriental uniquement)**		
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROS E)	955	2007	200 mg/kg	72, 478, **XS355R**
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg	**A355R**

B.1.2.4 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 06.8.1

Amendements relatifs à la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015)

N° de catégorie d'aliments 06.8.1		**Boisson à base de soja**		
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	2023	500 mg/kg	478, **B322R**
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	**160b(ii)**		**100 mg/kg**	**185, E322R**
ESTERS D'ASCORBYLE	**304, 305**		**500 mg/kg**	**187, E322R**
ASPARTAME	**951**		**1300 mg/kg**	**F322R**
BLEU BRILLANT FCF	**133**		**100 mg/kg**	**E322R**

CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	2010	1500 mg/kg	**A322R**
CARMINES	120	2010	100 mg/kg	178, **A322R**
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE	**141(i),(ii)**		**30 mg/kg,**	**62, E322R**
CURCUMINE	**100(i)**		**1 mg/kg**	**E322R**
ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL	**472e**	**2016**	**2000 mg/kg**	**347, C322R**
INDIGOTINE	**132**		**150 mg/kg**	**E322R**
PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542	2012	1300 mg/kg	33, **I322R**
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	**475**		**20000 mg/kg**	**G322R**
POLYSORBATES	**432-436**		**2000 mg/kg**	**G322R**
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	**405**		**10000 mg/kg**	**H322R**
ESTERS SORBITANIQUES D'ACIDES GRAS	**491-495**		**20000 mg/kg**	**G322R**
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	200 mg/kg	26, 477, **A322R**
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2012	400 mg/kg	478, **B322R**
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2021	20000 mg/kg	**C322R**
JAUNE SOLEIL FCF	**110**		**300 mg/kg**	**E322R**
TOCOPHÉROLS	**307 a, b, c**		**200 mg/kg**	**E322R**

B.1.2.5 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 06.8.2

Amendements relatifs à la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015)

N° de catégorie d'aliments 06.8.2	**Film pour boissons à base de soja**			
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
SULFITES	**220-225,227-228,539**		**200 mg/kg**	**44, J322R**

B.1.2.6 AMENDEMENTS PROPOSÉS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 06.8.3

Amendements relatifs à la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015)

N° de catégorie d'aliments06.8.3 Caillé de soja (tofu)				
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
Phosphates	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v);542	2012	100 mg/kg	33, **K322R**

B.1.2.7 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX CATÉGORIES D'ALIMENTS 06.8.4 et 06.8.4.2

Amendements relatifs à la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015)

Aucune modification n'est proposée au tableau 2 pour la catégorie d'aliments 06.8.4 suite à l'alignement de la norme CXS 322R-2015.

N° de catégorie d'aliments 06.8.4.2 Caillé de soja semi-déshydraté frit				
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
Diacétate de sodium	**262(ii)**		**1000 mg/kg**	**L322R**

B.1.2.8 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 12.9

Amendements relatifs à la *Norme régionale sur la pâte de soja fermentée (Asie)* (CXS 298R-2009)

N° de catégorie d'aliments 12.9 Assaisonnements et condiments à base de soja				
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
Phosphates	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v);542	2012	1200 mg/kg	33, **XS298R**

B.1.2.9 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 12.9.1

Amendements relatifs à la *Norme régionale sur la pâte de soja fermentée (Asie)* (CXS 298R-2009)

N° de catégorie d'aliments 12.9.1 Pâte de soja fermentée (par exemple, miso)				
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	2023	350 mg/kg	478, **A298R**
SULFITES	**220-225, 539**		**30 mg/kg**	**44, B298R**
TARTRATES	**334, 335(ii), 337**		**1000 mg/kg**	**45, C298R**

NOTES POUR LES NORMES RÉGIONALES DU CCASIA

A298R **Sauf pour utilisation dans les produits qui relèvent de la *Norme régionale sur la pâte de soja fermentée (Asie) (*CXS 298R-2009) en tant qu'édulcorant.**

A301R **Sauf pour utilisation dans les produits qui relèvent de la *Norme régionale sur la farine de sagou comestible (Asie)* (CXS 301R-2011) en tant qu'agent de traitement de la farine.**

A322R **À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015) : pour utilisation dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et les boissons à base de soja.**

A355R **Sauf pour utilisation dans les produits qui relèvent de la *Norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles (Asie)* (CXS 355R-2023) : esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et oligoesters de saccharose, type I et type II (SIN 473a), en tant que stabilisants.**

B298R **Sauf pour utilisation dans les produits qui relèvent de la *Norme régionale sur la pâte de soja fermentée (Asie)* (CXS 298R-2009) : Thiosulfate de sodium (SIN 539) en tant qu'antioxydant.**

B301R **Sauf pour utilisation dans les produits qui relèvent de la *Norme régionale sur la farine de sagou comestible (Asie)* (CXS 301R-2011) : Dioxyde de soufre (SIN 220), sulfite de sodium (SIN 221), métabisulfite de sodium (SIN 223) et métabisulfite de potassium (SIN 224), en tant qu'agents de traitement de la farine.**

B322R **Sauf pour utilisation dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et les boissons à base de soja qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015) en tant qu'édulcorant.**

C298R **À utiliser uniquement dans les produits qui relèvent de la *Norme régionale sur la pâte de soja fermentée (Asie)* (CXS 298R-2009) en tant que régulateurs d'acidité.**

C301R **Sauf pour utilisation dans les produits qui relèvent de la *Norme régionale sur la farine de sagou comestible (Asie)* (CXS 301R-2011) : dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)) et hydrogénophosphate de diammonium (SIN 342(ii)) en tant qu'agents de traitement de la farine.**

C322R **Sauf pour utilisation dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et les boissons à base de soja qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015) en tant qu'émulsifiant.**

D322R **Sauf pour utilisation dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et les boissons à base de soja qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015) à 5 mg/kg.**

E322R **À utiliser uniquement dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et les boissons à base de soja qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015).**

F322R **À utiliser uniquement dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et les boissons à base de soja qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015) en tant qu'édulcorant.**

G322R **À utiliser uniquement dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et les boissons à base de soja qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015) en tant qu'émulsifiant.**

H322R **À utiliser uniquement dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et les boissons à base de soja qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015) en tant que stabilisateur.**

I322R **Sauf pour utilisation dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et les boissons à base de soja qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015): acide phosphorique (SIN 338), dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), phosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate dihydrogène de calcium (SIN 341(i)),**

phosphate hydrogéné de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate de diammonium (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), dihydrogénodiphosphate de magnésium (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)) et polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)) comme régulateurs d'acidité, SIN 338 comme antioxydant, SIN 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii), 451(i)-(ii), 452(i)-(v) et phosphate d'os (SIN 542) comme émulsifiants, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i)-(iii), 452(i)-(v), 542 comme stabilisants, seuls ou en combinaison.

J322R **À utiliser uniquement dans le film de caillé de soja déshydraté qui relève de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015) : dioxyde de soufre (SIN 220), sulfite de sodium (SIN 221), sulfite d'hydrogène de sodium (SIN 222), métabisulfite de sodium (SIN 223), métabisulfite de potassium (SIN 224) et sulfite de potassium (SIN 225), en tant qu'agents conservateurs.**

K322R **Sauf pour utilisation dans le caillé de soja semi-solide et le caillé de soja qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits de soja non fermenté* (CXS 322R-2015) : acide phosphorique (SIN 338), dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), phosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate dihydrogène de calcium (SIN 341(i)), phosphate hydrogéné de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate diammonique (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), diphosphate de magnésium (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)) et polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)) comme régulateurs d'acidité, et SIN 341(i)-(iii) et SIN 450(vi) comme agents raffermissants, et pour utilisation dans le caillé de soja conforme à la *norme régionale pour les produits de soja non fermentés* (Asie) (CXS 322R-2015) : SIN 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii) et (ix), 451(i)-(ii), 452(i)-(v) et 542 comme stabilisants.**

L322R **À utiliser uniquement dans le caillé de soja compressé qui relève de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015) en tant qu'agent de conservation.**

M322R **Sauf pour l'utilisation dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et les boissons à base de soja qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015) à 300 mg/kg.**

XS298R **À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme régionale sur la pâte de soja fermentée (Asie)* (CXS 298R-2009).**

XS301R **À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme régionale sur la farine de sagou comestible (Asie)* (CXS 301R-2011).**

XS322R **À l'exception des produits conformes à la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CXS 322R-2015).**

XS355R **À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles (Asie)* (CXS 355R-2023).**

B.1.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA

MODIFICATIONS DE LA RÉFÉRENCE AUX NORMES DE PRODUITS POUR LES ADDITIFS DU TABLEAU 3 DE LA NGAA

06.7	**Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les galettes de riz (type oriental uniquement)**
	Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les stabilisateurs et les épaississants énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la norme.
Norme Codex	**Riz cuit enveloppé dans des feuilles (CXS 355R-2023)**

06.8.1	**Boissons à base de soja**
	Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les stabilisants et les édulcorants énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés uniquement dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et dans les boissons à base de soja, conformément à la norme.
Norme Codex	**Produits à base de soja non fermenté (CXS 322R-2015)**

06.8.2	**Film pour boissons à base de soja**
	Les conservateurs énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la norme.
Norme Codex	**Produits à base de soja non fermenté (CXS 322R-2015)**

06.8.3	**Caillé de soja (tofu)**
	Les régulateurs d'acidité, les agents affermissants et les stabilisants énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans le caillé de soja conforme à la norme. **Les régulateurs d'acidité et les agents raffermissants énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans le caillé de soja semi-solide conforme à la norme.**
Norme Codex	**Produits à base de soja non fermenté (CXS 322R-2015)**

06.8.4	**Caillé de soja semi-déshydraté**
	Les régulateurs d'acidité, les agents raffermissants et les conservateurs énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la norme.
Norme Codex	**Produits à base de soja non fermenté (CXS 322R-2015)**

06.8.6	Soja fermenté (par exemple, natto, tempe)
	Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits conformes à cette norme.
Norme Codex	Tempeh (CXS 313R-2013) (norme régionale) **Produits à base de soja fermenté sous l'action de *Bacillus spp.* (CXS 354R-2023)**

12.9.1	**Pâte de soja fermentée (par exemple, miso)**

	Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les stabilisateurs et les édulcorants énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la norme.
Norme Codex	**Pâte de soja fermentée (CXS 298R-2009)**

B.2 PROPOSITIONS DE MODIFICATION DES TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA CONCERNANT LES NORMES RÉGIONALES DE PRODUITS DE LA CCNE :

B.2.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA (ordre alphabétique)

ACÉSULFAME DE POTASSIUM

SIN : 950 Classe fonctionnelle : Exhausteur de goût, édulcorant

N° catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	350 mg/kg	188, 478, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	350 mg/kg	188, 478**, XS57, XS259R**, XS308R	2024

ADVANTAME

SIN : 969 Classe fonctionnelle : Exhausteur d'arôme, édulcorant

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	10 mg/kg	478, XS57**, XS257R, XS258R**	2024

ALLURA RED AC

SIN : 129 Classe fonctionnelle : Couleur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	200 mg/kg	161, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 161**,** XS57, **XS259R**, XS308R	2024

ASPARTAME SIN : 951 Classe fonctionnelle : Exhausteur d'arôme, édulcorant				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	1000 mg/kg	191, 478, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	1000 mg/kg	191, 478, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME SIN : 962 Classe fonctionnelle : Édulcorant				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	350 mg/kg	113, 477, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	350 mg/kg	113, 477, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

BENZOATES SIN : 210, 211, 212, 213 Classe fonctionnelle : Conservateur				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	3000 mg/kg	13, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

BLEU BRILLANT FCF SIN : 133 Classe fonctionnelle : Couleur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	200 mg/kg	161, XS57, **XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	100 mg/kg	92, 161, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL

SIN : 150c Classe fonctionnelle : Couleur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	50000 mg/kg	161, XS57, **XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	50000 mg/kg	161, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

CARMINES

SIN : 120 Classe fonctionnelle : Couleur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 178, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

CAROTÈNES, BÊTA-

SIN : 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Classe fonctionnelle : Couleur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes	50 mg/kg	341, 344, XS57,	2024

	secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines		**XS257R, XS258R**	
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX SIN : 160a(ii) Classe fonctionnelle : Couleur				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	50 mg/kg	341, 344, XS57, **XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57, **XS259R,** XS308R	2024

CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE SIN : **141(i), 141(ii)** Classe fonctionnelle : Couleur				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	100 mg/kg	62, 92, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

CYCLAMATES SIN : 952(i), 952(ii), 952(iv) Classe fonctionnelle : Édulcorant				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	250 mg/kg	17, 477, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL SIN : 472e Classe fonctionnelle : Émulsifiant, séquestrant, stabilisant				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	2500 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R	2024

TÉTRA-ACÉTATES D'ÉTHYLÈNE DIAMINE SIN : 385, 386 Classe fonctionnelle : Antioxydant, agent de rétention de la couleur, conservateur, séquestrant (SIN 385); Antioxydant, agent de rétention de la couleur, conservateur, séquestrant, stabilisant (SIN 386)				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	365 mg/kg	21, XS57**, XS257R, A-258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	80 mg/kg	21, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

VERT SOLIDE FCF SIN : 143 Classe fonctionnelle : Couleur				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	200 mg/kg	XS57, **XS257R, XS258R**	2024

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN SIN : 163(ii) Classe fonctionnelle : Couleur				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple,	100 mg/kg	92, 181, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

	desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5			

HYDROXYBENZOATES, PARA-

SIN : 214, 218 Classe fonctionnelle : Conservateur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	1000 mg/kg	27, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)

SIN : 132 Classe fonctionnelle : Couleur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 161, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

NÉOTAME

SIN : 961 Classe fonctionnelle : Exhausteur de goût, édulcorant

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	33 mg/kg	478, XS57, **XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	33 mg/kg	478, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

PHOSPHATES

SIN : 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542 Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, antioxydant, émulsifiant, sel émulsifiant, raffermissant, agent de traitement des farines, humectant, conservateur, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant (en fonction du phosphate).

N° CATÉGORIE	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption

D'ALIMENTS				
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	2200 mg/kg	33, XS57, **XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	2200 mg/kg	33, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

POLYDIMÉTHYLSILOXANE

SIN : 900a Classe fonctionnelle : Agent antiagglomérant, agent antimousse, émulsifiant

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	10 mg/kg	XS57, **XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	50 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R	2024

POLYSORBATES

SIN : 432, 433, 434, 435, 436 Classe fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisant (SIN 432, 433, 435, 436) ; Émulsifiant (SIN 434)

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	3000 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R	2024

ESTERS DE PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS

SIN : 477 Classe fonctionnelle : Émulsifiant

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple,	5000 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R	2024

	desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5			

SACCHARINES SIN : 954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv) Classe fonctionnelle : Édulcorant				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	160 mg/kg	500, 144, 477, XS57**, XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	200 mg/kg	477, 500, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

SORBATES SIN : 200, 202, 203 Classe fonctionnelle : Conservateur				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	1000 mg/kg	42, XS57**, XS259R**, XS308R	2024

CHLORURE D'ÉTAIN SIN : 512 Classe fonctionnelle : Antioxydant, agent de rétention de la couleur				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	25 mg/kg	43, XS57**, XS257R, XS258R**	2024

GLYCOSIDES DE STÉVIOL SIN : 960a, 960b, 960c, 960d Classe fonctionnelle : Édulcorant				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**

04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	70 mg/kg	26, 477, **XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	165 mg/kg	26, 477, XS57, **XS259R** XS308R	2024

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)

SIN : 955 Classe fonctionnelle : Exhausteur de goût, édulcorant

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	580mg/kg	478, XS57, **XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	400 mg/kg	478, XS57, **XS259R,** XS308R	2024

SULFITES

SIN : 220, 221, 222, 223, 224, 225, 539 Classe fonctionnelle : Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement des farines, conservateur (SIN 220, 221, 223, 224) ; Antioxydant, conservateur (SIN 222, 225) ; Antioxydant, séquestrant (SIN 539)

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	50mg/kg	44, XS57, **XS257R, XS258R**	2024
04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	300 mg/kg	44, 205, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

JAUNE SOLEIL FCF

SIN : 110 Classe fonctionnelle : Couleur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption

04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5	50 mg/kg	92, XS57, **XS259R**, XS308R	2024

TARTRATES SIN : 334, 335(ii), 337 Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant (SIN 334) ; régulateur de l'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant (SIN 335(ii), SIN 337)				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/Année d'adoption**
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	1300 mg/kg	45, XS13, XS38, XS57, XS145, XS257R, **XS258R,** XS259R & XS297	2017

B.2.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA (ordre numérique des catégories d'aliments)

B.2.2.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2.4

Amendements relatifs à la Norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve (Proche-Orient) (CXS 257R-2007)

Amendements relatifs à la Norme régionale pour le foul medemes en conserve (Proche-Orient) (CXS 258R-2007)

N° de catégorie d'aliments 04.2.2.4	**Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines**			
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	2024	350 mg/kg	188, 478, XS57, **XS257R, XS258R**
ADVANTAME	969	2023	10 mg/kg	478, XS57, **XS257R, XS258R**
ROUGE ALLURA AC	129	2024	200 mg/kg	161, XS57, **XS257R, XS258R**
ASPARTAME	951	2024	1000 mg/kg	191, 478, XS57, **XS257R, XS258R**
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	2024	350 mg/kg	113, 477, XS57, **XS257R, XS258R**
BLEU BRILLANT FCF	133	2024	200 mg/kg	161, XS57, **XS257R, XS258R**

CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	2024	50000 mg/kg	161, XS57, **XS257R, XS258R**
CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	2024	50 mg/kg	341, 344, XS57, **XS257R, XS258R**
CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	2024	50 mg/kg	341, 344, XS57, **XS257R, XS258R**
TÉTRA-ACÉTATES D'ÉTHYLÈNE DIAMINE	385, 386	2024	365 mg/kg	21, XS57, **XS257R, A-258R**
VERT SOLIDE FCF	143	2024	200 mg/kg	XS57, **XS257R, XS258R**
NÉOTAME	961	2024	33 mg/kg	478, XS57, **XS257R, XS258R**
PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v) ; 542	2024	2200 mg/kg	33, XS57, **XS257R, XS258R**
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	2024	10 mg/kg	XS57, **XS257R, XS258R**
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2024	160 mg/kg	500, 144, 477, XS57, **XS257R, XS258R**
CHLORURE D'ÉTAIN	512	2024	25 mg/kg	43, XS57, **XS257R, XS258R**
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2024	70 mg/kg	26, 477, **XS257R, XS258R**
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2024	580 mg/kg	478, XS57, **XS257R, XS258R**
SULFITES	220-225, 539	2024	50 mg/kg	44, XS57, **XS257R, XS258R**
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2017	1300 mg/kg	45, XS13, XS38, XS57, XS145, XS257R, **XS258R,** XS259R & XS297

B.2.2.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2.6

Amendements relatifs à la Norme régionale pour le tahiné (Proche-Orient) (CXS 259R-2007)

N° de CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2.6	**Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5**			
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	2024	350 mg/kg	188, 478, XS57, **XS259R**, XS308R
ROUGE ALLURA AC	129	2024	200 mg/kg	92, 161, XS57, **XS259R**, XS308R
ASPARTAME	951	2024	1000 mg/kg	191, 478, XS57, **XS259R**, XS308R
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	2024	350 mg/kg	113, 477, XS57, **XS259R**, XS308R
BENZOATES	210-213	2024	3000 mg/kg	13, XS57, **XS259R**, XS308R
BLEU BRILLANT FCF	133	2024	100 mg/kg	92, 161, XS57, **XS259R**, XS308R
CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	2024	50000 mg/kg	161, XS57, **XS259R**, XS308R
CARMINES	120	2024	200 mg/kg	92, 178, XS57, **XS259R**, XS308R
CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii), a(iv)	2024	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57, **XS259R**, XS308R
CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	2024	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57, **XS259R,** XS308R
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE	141(i),(ii)	2024	100 mg/kg	62, 92, XS57, **XS259R**, XS308R
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2024	250 mg/kg	17, 477, XS57, **XS259R**, XS308R

ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL	472e	2024	2500 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R
TÉTRA-ACÉTATES D'ÉTHYLÈNE DIAMINE	385, 386	2024	80 mg/kg	21, XS57**,** **XS259R**, XS308R
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2024	100 mg/kg	92, 181, XS57**,** **XS259R**, XS308R
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2024	1000 mg/kg	27, XS57**,** **XS259R**, XS308R
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	2024	200 mg/kg	92, 161, XS57**,** **XS259R**, XS308R
NÉOTAME	961	2024	33 mg/kg	478, XS57**,** **XS259R**, XS308R
PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) (iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(iii) (ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii) (iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542	2024	2200 mg/kg	33, XS57**,** **XS259R**, XS308R
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	2024	50 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R
POLYSORBATES	432-436	2024	3000 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R
ESTERS DE PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2024	5000 mg/kg	XS57, **XS259R,** XS308R
SACCHARINS	954(i)-(iv)	2024	200 mg/kg	477, 500, XS57**,** **XS259R**, XS308R
SORBATES	200, 202, 203	2024	1000 mg/kg	42, XS57**,** **XS259R**, XS308R
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2024	165 mg/kg	26, 477, XS57, **XS259R** XS308R
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2024	400 mg/kg	478, XS57**,** **XS259R,** XS308R

SULFITES	220-225, 539	2024	300 mg/kg	44, 205, XS57**, XS259R**, XS308R
JAUNE SOLEIL FCF	110	2024	50 mg/kg	92, XS57**, XS259R**, XS308R

NOTES POUR LES NORMES RÉGIONALES DU CCNE

A-258R **Sauf pour l'utilisation dans les produits qui relèvent de la *Norme régionale pour le foul medemes en conserve (Proche-Orient)* (CXS 258R-2007) en tant qu'antioxydant et agent de conservation.**

XS257R **À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve (Proche-Orient)* (CXS 257R-2007).**

XS258R **À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme régionale pour le foul medemes en conserve (Proche-Orient)* (CXS 258R-2007).**

XS259R **À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme régionale pour le tahiné (Proche-Orient)* (CXS 259R-2007).**

B.2.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA

B.2.3.1 AMENDEMENTS AU TABLEAU 3

SIN Non	Additif	Classe fonctionnelle	Année d'adoption	Provisions spécifiques dans les normes de produits suivantes[1]
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, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, **CS 257R-2007, 258R-2007,** CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (uniquement pour l'utilisation dans la masse de fromage), CS 160-1987 (uniquement pour l'utilisation dans les produits pasteurisés à la chaleur afin de maintenir le pH à une valeur inférieure ou égale à 4.6, et dans les produits stérilisés à la chaleur), CG 95-2022
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité, Stabilisateur	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, **CS 257R-2007,** CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 262-2006 (en tant qu'antiagglomérant uniquement, voir le tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, , Sel émulsifiant, Agent de levage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, **CS 257R-2007,** CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), CS 281-1971, CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse fromagère uniquement), CS 282-1971, CS 290-1995

[1] Cette colonne ne répertorie que les normes de produits qui autorisent des additifs spécifiques du tableau 3. Si une norme de produit autorise les additifs du tableau 3 de manière générale ou sur la base de la

catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans les "Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA"

B.2.3.2 AMENDEMENTS VISANT À FAIRE RÉFÉRENCE AUX NORMES DE PRODUITS POUR LES ADDITIFS DU TABLEAU 3 DE LA NGAA

04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines
	Agents raffermissants énumérés dans le tableau 3 et certains autres additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour une utilisation dans les denrées alimentaires conformes aux ~~normes~~.
Norme Codex	Conserves de tomates (~~CODEX~~ **STANCXS** 13-1981)
	Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.
Normes du Codex	Concentrés de tomates transformées (~~**CODEX**~~ **STANCXS** 57-1981) **Houmous avec tahiné en conserve (Proche-Orient) (CXS 257R-2007)** **Foul medemes en conserve (Proche-Orient) (CXS 258R-2007)**

~~**04.2.2.6**~~	~~Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5~~
	~~Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits conformes à cette norme.~~
~~**Norme Codex**~~	~~Harissa (pâte de piment rouge) (CXS 308R-2011)~~

04.2.2.6	Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5
	Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.
Norme Codex	Concentrés de tomates traités (CXS 57-1981)
	Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits conformes à ces normes.
Normes du Codex	**Harissa (purée de piment rouge piquant) (Proche-Orient) (CXS 308R-2011)** **Tahiné (Proche-Orient) (CXS 259R-2007)**

B.3 PROPOSITIONS DE MODIFICATION DES TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA CONCERNANT LES NORMES RÉGIONALES DE PRODUITS DE LA CCSCH :

B.3.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA (ordre alphabétique)

ESTERS D'ASCORBYLE **SIN : 304, 305** **Classe fonctionnelle : Antioxydant**				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**

12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	500 mg/kg	10, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

HYDROXYANISOLE BUTYLÉ				
SIN : 320	**Classe fonctionnelle : Antioxydant**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	200 mg/kg	15 130, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE				
SIN : 321	**Classe fonctionnelle : Antioxydant**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

CARBONATE DE CALCIUM				
SIN : 170(i)	**Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antiagglomérants, Colorant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant.**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

SILICATE DE CALCIUM				
SIN : 552	**Classe fonctionnelle : Agent antiagglomérant**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

TÉTRA-ACÉTATES D'ÉTHYLÈNE DIAMINE	
SIN : 385, 386	**Classe fonctionnelle : Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Conservateur, Séquestrant (SIN 385, 386) ; Stabilisant (SIN 386)**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	70 mg/kg	21, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ

SIN : 1442 **Classe fonctionnelle : Antiagglomérant, émulsifiant, stabilisant, épaississant.**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)

SIN : 953 **Classe fonctionnelle : Antiagglomérant, agent de charge, exhausteur de goût, agent de glaçage, stabilisateur, édulcorant, épaississant.**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	**Herbes et épices**	**BPF**	**534, XS326, XS351**	

CARBONATE DE MAGNÉSIUM

SIN : 504(i) **Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, agent de rétention de la couleur, agent de traitement des farines.**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

CARBONATE D'HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM

SIN : 504(ii) **Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, support, agent de rétention de la couleur.**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

OXYDE DE MAGNÉSIUM

SIN : 530 **Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antiagglomérant**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

SILICATE DE MAGNÉSIUM, SYNTHÉTIQUE **SIN : 553(i)** **Classe fonctionnelle : Agent antiagglomérant**				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

STÉARATE DE MAGNÉSIUM **SIN : 470(iii)** **Classe fonctionnelle : Antiagglomérant, émulsifiant, épaississant.**				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

MANNITOL **SIN : 421** **Classe fonctionnelle : Antiagglomérant, agent de charge, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.**				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE) **SIN : 460(i)** **Classe fonctionnelle : Antiagglomérant, agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, agent de glaçage, stabilisant, épaississant.**				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

POLYSORBATES **SIN : 432-436** **Classe fonctionnelle :** Émulsifiant, stabilisant (SIN 432, 433, 435, 436**) ; Émulsifiant (SIN 434)**				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
12.2.1	Herbes et épices	2000 mg/kg	XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

CELLULOSE EN POUDRE

SIN : 460(ii) **Classe fonctionnelle :** Antiagglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisant, épaississant.

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

GALLATE DE PROPYLE

SIN : 310 **Classe fonctionnelle : Antioxydant**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

SELS DES ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC L'AMMONIAC, LE CALCIUM, LE POTASSIUM ET LE SODIUM

SIN : 470(i) **Classe fonctionnelle :** Antiagglomérant, émulsifiant, stabilisant.

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC DU CALCIUM, DU POTASSIUM ET DU SODIUM

SIN : 470(ii) **Classe fonctionnelle :** Antiagglomérant, émulsifiant, stabilisant.

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

DIOXYDE DE SILICIUM, AMORPHE

SIN : 551 **Classe fonctionnelle :** Agent antiagglomérant, agent antimoussant, transporteur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	BPF	51**,** ~~&~~ 534**, XS326, XS351**	2021

CARBONATE DE SODIUM

SIN : 500(i) **Classe fonctionnelle :** Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, sel émulsifiant, agent de levage, stabilisateur, épaississant.

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

HYDROGÉNOCARBONATE DE SODIUM

SIN : 500(ii) **Classe fonctionnelle :** Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, agent de levage, stabilisateur, épaississant.

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

SESQUICARBONATE DE SODIUM

SIN : 500(iii) **Classe fonctionnelle :** Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de levage

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

SORBATES

SIN : 200, 202, 203 **Classe fonctionnelle : Conservateur**

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	1000 mg/kg	42, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

ESTERS DE SACCHAROSE

SIN : 473, 473a, 474 **Classe fonctionnelle :** Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisant (SIN 473) ; Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisant (SIN 473a) ; Émulsifiant (SIN 474)

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	2000 mg/kg	422, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

SULFITES

SIN : 220-225, 539 **Classe fonctionnelle :** Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement des farines, conservateur (SIN 220, 221, 223, 224) ; Antioxydant, conservateur (SIN 222, 225) ; Antioxydant, séquestrant (SIN 539)

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	150 mg/kg	44, 532, **A343,** XS327, XS328**, XS342, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2006

TALC				
SIN : 553(iii)	**Classe fonctionnelle :** Antiagglomérant, Agent de glaçage, Épaississant			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
12.2.1	Herbes et épices	BPF	534**, XS326, XS351**	2021

BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE				
SIN : 319	**Classe fonctionnelle : Antioxydant**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2021

TOCOPHÉROLS				
SIN : 307a, b, c	**Classe fonctionnelle : Antioxydant**			
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	2000 mg/kg	421, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**	2018

B.3.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA (ordre numérique des catégories d'aliments)

B.3.2.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 12.2

N° de catégorie d'aliments 12.2	**Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)**			
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2021	500 mg/kg	10, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
HYDROXYANISOLE BUTYLÉ	320	2021	200 mg/kg	15 130, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**

BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
TÉTRA-ACÉTATES D'ÉTHYLÈNE DIAMINE	385, 386	2021	70 mg/kg	21, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
GALLATE PROPYL	310	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
SORBATES	200, 202, 203	2021	1000 mg/kg	42, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	2018	2000 mg/kg	421, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**

B.3.2.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 12.2.1

N° de catégorie d'aliments 12.2.1		**Herbes et épices**		
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
SILICATE DE CALCIUM	552	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953		**BPF**	**534, XS326, XS351**
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
CARBONATE D'HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
OXYDE DE MAGNÉSIUM	530	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
SILICATE DE MAGNÉSIUM, SYNTHÉTIQUE	553(i)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
STÉARATE DE MAGNÉSIUM	470(iii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
MANNITOL	421	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
POLYSORBATES	432-436	2021	2000 mg/kg	XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
SELS DES ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC L'AMMONIAQUE, LE CALCIUM, LE POTASSIUM ET LE SODIUM	470(i)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**

SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC DU CALCIUM, DU POTASSIUM ET DU SODIUM	470(ii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
DIOXYDE DE SILICIUM, AMORPHE	551	2021	BPF	51**,** ~~&~~ 534**, XS326, XS351**
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
HYDROGÉNOCARBONATE DE SODIUM	500(ii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2021	2000 mg/kg	422, XS326, XS327, XS328**, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
SULFITES	220-225, 539	2006	150 mg/kg	44, 532, **A343,** XS327, XS328**, XS342, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353**
TALC	553(iii)	2021	BPF	534**, XS326, XS351**

NOTES POUR LES NORMES DU CCSCH

532 Pour les produits conformes à la *Norme pour le poivre noir, blanc, vert (poivre NBV)* (CXS 326-2017), seul le dioxyde de soufre (SIN 220) peut être utilisé et uniquement dans les poivrons verts **en tant que conservateur**.

534 Pour les herbes, l'utilisation est limitée aux herbes qui ont été moulues ou transformées en poudre uniquement**, en tant qu'agent antiagglomérant**.

A343 Sauf pour utilisation dans des produits qui relèvent de la *Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés: gingembre séché ou déshydraté* (CXS 343-2021) : dioxyde de soufre (SIN 220) comme agent de blanchiment.

XS342 À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme pour l'origan séché* (CXS 342-2021).

XS343 À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés: gingembre séché ou déshydraté* (CXS 343-2021).

XS344 À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme pour les parties florales séchées: clous de girofle* (CXS 344-2021).

XS345 À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme pour le basilic séché* (CXS 345-2021).

XS347 À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme pour l'ail séché ou déshydraté* (CXS 347-2019).

XS351 À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme pour les parties florales séchées - safran séché* (CXS 351-2022).

XS352 À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme pour les graines séchées - noix de muscade* (CXS 352-2022).

XS353 À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés* (CXS 353-2022).

B.3.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA

B.3.3.1 MODIFICATIONS DE LA RÉFÉRENCE AUX NORMES DE PRODUITS POUR LES ADDITIFS DU TABLEAU 3 DE LA NGAA

12.2.1	Herbes et épices (~~à l'exclusion des~~ **seules** épices**)**
	Les additifs du tableau 3 ne sont pas autorisés dans les produits conformes à cette norme.

Normes du Codex	Poivre noir, blanc, vert (poivre NBV) (CXS 326-2017)
	~~Les antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés uniquement dans le cumin moulu, conformément à la présente norme.~~
~~**Normes du Codex**~~	~~Cumin (CXS 327-2017)~~
	Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits conformes à cette norme.
Normes du Codex	**Parties florales séchées : Safran séché (CXS 351-2022)**
	Les antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans la forme moulue/poudrée des denrées alimentaires conformes à ces normes.
Normes du Codex	**Cumin (CXS 327-2021); Racines, rhizomes et bulbes séchés: Gingembre séché ou déshydraté (CXS 343-2021); Parties florales séchées: Clous de girofle (CXS 344-2021); Ail séché ou déshydraté (CXS 347-2019); Graines séchées – Noix de muscade (CXS 352-2022) ; Piment et Paprika séchés ou déshydratés (CXS 353-2022).**

B.4 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA LGFP *CONCERNANT LA NORME POUR LES GRAISSES ET LES HUILES COMESTIBLES NON VISÉES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES* (CXS 19-1981)

B.4.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA (ordre alphabétique)

EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE

SIN : 160b(i) Classe fonctionnelle : Couleur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10 mg/kg	8, 508, ~~509,~~ XS33, XS210 & XS325R	2023

CAROTÈNES, BÊTA-

SIN : 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Classe fonctionnelle : Couleur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	25 mg/kg	508, ~~509,~~ XS33, XS210, XS325R, 341, 344	2023

CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX

SIN : 160a(ii) Classe fonctionnelle : Couleur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	25 mg/kg	508, ~~509,~~ XS33, XS210, XS325R, 341, 344	2023

CURCUMINE

SIN : 100(i) Classe fonctionnelle : Couleur

N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	CATÉGORIE D'ALIMENTS	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
02.1.2	Huiles et graisses végétales	5 mg/kg	508, ~~509,~~ XS33, XS210, XS325R	2023

B.4.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA (ordre numérique des catégories d'aliments)

B.4.2.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 02.1.2

N° de catégorie d'aliments 02.1.2 Huiles et graisses végétales				
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	2023	10 mg/kg	8, 508, ~~509,~~ XS33, XS210 & XS325R
CAROTÈNES, BÊTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	25 mg/kg	508, ~~509,~~ XS33, XS210, XS325R, 341, 344
CAROTÈNES, BÊTA, VÉGÉTAUX	160a(ii)	2023	25 mg/kg	508, ~~509,~~ XS33, XS210, XS325R, 341, 344
CURCUMINE	100(i)	2023	5 mg/kg	508, ~~509,~~ XS33, XS210, XS325R

NOTES POUR LE CXS 19-1981

508 Pour utilisation dans les produits**, à l'exception des huiles vierges ou pressées à froid et des huiles végétales,** conformes à la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981) **uniquement, dans** le but de **restaurer la** couleur naturelle perdue au cours de la transformation, ou de normaliser la couleur ~~uniquement~~**.**

B.5 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA CONCERNANT *LA NORME POUR LE RIZ* (CXS 198-1995)

B.5.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA (ordre alphabétique)

HUILE MINÉRALE, HAUTE VISCOSITÉ **SIN : 905d Classe fonctionnelle : Agent antimousse, agent de vitrage**				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.1	Céréales entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	800 mg/kg	98**, XS198**~~, &~~ XS202	2019

GALLATE DE PROPYLE **SIN : 310 Classe fonctionnelle : Antioxydant**				
N° CATÉGORIE D'ALIMENTS	**CATÉGORIE D'ALIMENTS**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape/année d'adoption**
06.1	Céréales entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	100 mg/kg	15**, XS198**~~, &~~ XS202	2019

B.5.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA (ordre numérique des catégories d'aliments)

B.5.2.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 06.1

N° de CATÉGORIE D'ALIMENTS 06.1 Céréales entières, brisées ou en flocons, y compris le riz				
Additif	**SIN**	**Étape/année d'adoption**	**Limite maximale**	**Notes**
HUILE MINÉRALE, HAUTE VISCOSITÉ	905d	2019	800 mg/kg	98**, XS198**~~, &~~ XS202
GALLATE DE PROPYLE	310	2019	100 mg/kg	15**, XS198**~~, &~~ XS202

NOTES POUR CXS 198-1995

XS198 À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme pour le riz* (CXS 198-1995).

PARTIE C : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5a DE L'ORDRE DU JOUR

Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires

(pour adoption à l'étape 8 et 5/8)[2]

C.1 DISPOSITIONS DU CX/FA 25/55/7 ANNEXE 2

CATÉGORIE D'ALIMENTS n° 07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaires

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ASPARTAME	951	8	2025r	1700 mg/kg	191 & 398

Notes relatives à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)

191 En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la dose maximale d'emploi combinée, exprimée en aspartame, ne doit pas dépasser cette dose.

398 Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs à fonction édulcorante et colorante dans cette catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent cette catégorie d'aliments aux produits dépourvus de ces additifs.

C.2 RÉPONSES DU CCFO28 SUR LA JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE DE L'UTILISATION DE L'EXTRAIT DE PAPRIKA (SIN160c(ii)) DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 02.2.2 DE LA NGAA CX/FA 25/55/7 ANNEXE 1

N° de CATÉGORIE D'ALIMENTS. 02.2.2 Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	40 mg/kg	39, XS256

C.3 DISPOSITIONS DU CX/FA 25/55/7 ANNEXE 1

N° de CATÉGORIE D'ALIMENTS. 04.1.2.3 Fruits au vinaigre, à l'huile ou en saumure

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	7500 mg/kg	APP1A
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	8	2025r	1500 mg/kg	APP1CC

N° de CATÉGORIE D'ALIMENTS. 04.1.2.4 Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	30 mg/kg	185, XS17, XS60, XS62, XS254, XS361, APP1B, APP1C, APP1CC

[2] Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions actuellement adoptées de la NGAA sont surlignées en gris.

AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2025	200	mg/kg	267, APP1A, XS17, XS60, XS62, XS242, XS254, XS361
BLEU BRILLANT FCF	133	8	2025r	200	mg/kg	267, APP1A, XS17, XS60, XS62, XS242, XS254, XS361
BRUN HT	155	8	2025	200	mg/kg	267, APP1A, XS17, XS60, XS62, XS242, XS254, XS361
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	8	2025	7500	mg/kg	267, XS361, APP1A
CURCUMINE	100(i)	8	2025	200	mg/kg	267, XS17, XS60, XS62, XS242, XS254, XS361, APP1CC
ÉRYTHROSINE	127	8	2025	200	mg/kg	XS17, XS254, XS319, XS361, APP1JJ
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	8	2025r	300	mg/kg	104, APP1DD, XS17, XS242, XS254, XS361
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2025	200	mg/kg	267, APP1A, XS17, XS60, XS62, XS242, XS254, XS361
TARTRAZINE	102	8	2025	200	mg/kg	267, APP1A, XS17, XS60, XS62, XS242, XS254, XS361

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale		Notes
ROUGE ALLURA AC	129	8	2025r	100	mg/kg	
AMARANTE	123	8	2025	100	mg/kg	XS296
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	20	mg/kg	8 & XS296
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	20	mg/kg	185 & XS296
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2025	200	mg/kg	XS296
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2025	200	mg/kg	XS296
BLEU BRILLANT FCF	133	8	2025r	200	mg/kg	APP1KK
BRUN HT	155	8	2025	200	mg/kg	XS296
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	1500	mg/kg	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, CUIVRE COMPLEXES	141(i),(ii)	8	2009	200	mg/kg	
CURCUMINEE	100(i)	8	2025	500	mg/kg	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	8	2025r	500	mg/kg	181
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	8	2025r	300	mg/kg	XS296
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	50	mg/kg	39 & XS296
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	8	2025r	200	mg/kg	APP1KK
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2025	100	mg/kg	
JAUNE SOLEIL FCF	110	8	2025r	300	mg/kg	
TARTRAZINE	102	8	2025	200	mg/kg	APP1F

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale		Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	20	mg/kg	8 & XS160
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	20	mg/kg	185 & XS160

AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2025	200	mg/kg	XS160
BLEU BRILLANT FCF	133	8	2025r	100	mg/kg	XS160
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	500	mg/kg	XS160
CURCUMINE	100(i)	8	2025	200	mg/kg	XS160
VERT SOLIDEFCF	143	8	2025r	100	mg/kg	XS160
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	8	2025r	500	mg/kg	181 & XS160
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	8	2025r	200	mg/kg	XS160
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	8	2025r	100	mg/kg	XS160 & APP1EE
JAUNE SOLEIL FCF	110	8	2025r	200	mg/kg	XS160
TARTRAZINE	102	8	2025	500	mg/kg	XS160

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.7 Fruits confits

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale		Notes
ROUGE ALLURA AC	129	8	2025r	100	mg/kg	
AMARANTE	123	8	2025	50	mg/kg	
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	20	mg/kg	8
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	20	mg/kg	185
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2025	100	mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	8	2025	200	mg/kg	
BRUN HT	155	8	2025	200	mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	7500	mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2025	200	mg/kg	
VERT SOLIDEFCF	143	8	2025r	200	mg/kg	
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	8	2025r	200	mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	50	mg/kg	39
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	8	2025r	200	mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2025	200	mg/kg	
JAUNE SOLEIL FCF	110	8	2025r	200	mg/kg	
TARTRAZINE	102	8	2025	200	mg/kg	

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris la pulpe, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale		Notes
ROUGE ALLURA AC	129	8	2025r	100	mg/kg	XS240 & XS314R
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	100	mg/kg	8, XS240 & XS314R
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASED	160b(ii)	5/8	2025	20	mg/kg	185, XS240 & XS314R
AZORUBINE (CARMOISINE) APP1A	122	8	2025	200	mg/kg	XS240, XS314R &
BLEU BRILLANT FCF	133	8	2025r	100	mg/kg	XS240 & XS314R
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	7500	mg/kg	XS240 & XS314R
CURCUMINE	100(i)	8	2025	300	mg/kg	XS240 & XS314R
VERT SOLIDEFCF	143	8	2025r	100	mg/kg	XS240 & XS314R
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	50	mg/kg	39, XS240 & XS314R
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	8	2025r	50	mg/kg	XS240 & XS314R
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2025	10	mg/kg	XS240 & XS314R
JAUNE SOLEIL FCF	110	8	2025r	100	mg/kg	XS240 & XS314R

TARTRAZINE	102	8	2025	200 mg/kg	XS240 & XS314R

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ROUGE ALLURA AC	129	8	2025r	300 mg/kg	
AMARANTE	123	8	2025	80 mg/kg	
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	30 mg/kg	8, APP1H
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	15 mg/kg	185
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2025	150 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2025	150 mg/kg	
BRUN HT	155	8	2025	30 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	7500 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2025	150 mg/kg	
VERT SOLIDEFCF	143	8	2025r	100 mg/kg	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	8	2025r	500 mg/kg	181
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	8	2025r	150 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	80 mg/kg	39
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	8	2025r	50 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2025	150 mg/kg	
JAUNE SOLEIL FCF	110	8	2025r	50 mg/kg	
TARTRAZINE	102	8	2025	150 mg/kg	

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	8	2025r	500 mg/kg	181

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.11 Garnitures à base de fruits pour pâtisseries

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	50 mg/kg	8
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	35 mg/kg	185
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	7500 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2025	150 mg/kg	
VERT SOLIDEFCF	143	8	2025r	100 mg/kg	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	8	2025r	500 mg/kg	181
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	50 mg/kg	39
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	8	2025r	50 mg/kg	
JAUNE SOLEIL FCF	110	8	2025r	200 mg/kg	
TARTRAZINE	102	8	2025	200 mg/kg	

N° de catégorie d'aliments 04.2.2.2 Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès), algues marines, noix et graines champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
TARTRAZINE	102	8	2025	940 mg/kg	XS38, XS39, XS321, XS323R, XS336R, XS341R, APP1FF

N° de catégorie d'aliments 04.2.2.3 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules,

légumes secs et légumineuses, aloès) et algues marines au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ROUGE ALLURA AC	129	8	2025r	300 mg/kg	XS38, XS66, XS115 & XS260
AMARANTE	123	8	2025	50 mg/kg	XS38, XS66, XS115 & XS260
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	10 mg/kg	8, XS38, XS66, XS260 & APP1J
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2025	200 mg/kg	XS38, XS66, XS115, XS260
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2025	200 mg/kg	XS38, XS66, XS115, XS260
BLEU BRILLANT FCF	133	8	2025r	500 mg/kg	XS38, XS66, XS260 & APP1J
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	500 mg/kg	XS38, XS66, XS115 & XS260
CARAMEL IV – SULFITE AMMONIAQUE CARAMEL	150d	5/8	2025	500 mg/kg	XS38, XS66, XS260 & APP1J
CARMINES	120	8	2025r	200 mg/kg	178, XS38, XS66, XS115 ET XS260
CURCUMINE	100(i)	8	2025	50 mg/kg	XS38, XS66, XS260 & APP1J
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	8	2025r	150 mg/kg	XS38, XS66, XS115 & XS260
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	100 mg/kg	39, XS38, XS66, XS260 & APP1J
TARTRAZINE	102	8	2025	100 mg/kg	39, XS38, XS66, XS260 & APP1J

N° de catégorie d'aliments 04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ROUGE ALLURA AC	129	8	2025r	200 mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R & XS297
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2025	200 mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R & XS297
BLEU BRILLANT FCF	133	8	2025r	200 mg/kg	S13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R & APP1K
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	8	2025r	50000 mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R & APP1L
CARAMEL IV – SULFITE AMMONIAQUE CARAMEL	150d	5/8	2025	50000 mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R & XS258R
CURCUMINE	100(i)	8	2025	200 mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R & XS297
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	50 mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R & XS297
TARTRAZINE	102	8	2025	100 mg/kg	XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R & XS258R

N° de catégorie d'aliments 04.2.2.5 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, purées et

pâtes à tartiner à base de fruits à coque et de graines (par exemple, beurre de cacahuète)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	20 mg/kg	8 & XS57
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185 & XS57
CARAMEL IV – SULFITE AMMONIAQUE CARAMEL	150d	5/8	2025	400 mg/kg	XS57
CURCUMINE	100(i)	5/8	2025	200 mg/kg	XS57
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	50 mg/kg	39 & XS57
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2025	100 mg/kg	XS57

N° de catégorie d'aliments 04.2.2.6 Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ROUGE ALLURA AC	129	8	2025r	200 mg/kg	92, XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	10 mg/kg	8, 92, XS38, XS57, XS259R, XS308R & XS321
BLEU BRILLANT FCF	133	8	2025r	100 mg/kg	92, XS38, XS57, XS259R, XS308R & XS321
CARAMEL III – CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	8	2025r	50000 mg/kg	XS38, XS57, XS259R, XS308R & XS321
CURCUMINE	100(i)	8	2025	200 mg/kg	92, XS38, XS57, XS259R, XS308R & XS321
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	8	2025r	100 mg/kg	92, XS38, XS57, XS259R, XS308R & XS321
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	200 mg/kg	39, XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321 & APP1M

N° de catégorie d'aliments 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'exception 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.

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	10 mg/kg	8, XS38, XS151, XS223 & XS294
ROUGE BEET	162	5/8	2025	GMP	XS38, XS151, XS223 & XS294
BLEU BRILLANT FCF	133	8	2025r	100 mg/kg	92, XS38, XS151, XS223 & XS294
CARAMEL I - CARAMEL ORDINAIRE	150a	5/8	2025	GMP	XS38, XS151, XS223 & XS294
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	8	2025r	50000 mg/kg	XS38, XS151, XS223 & XS294
CHLOROPHYLLES	140	5/8	2025	GMP	XS38, XS151, XS223 & XS294
CURCUMINE	100(i)	5/8	2025	200 mg/kg	XS38, XS151, XS223 & XS294

N° de catégorie d'aliments 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'exception 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.

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
VERT SOLIDEFCF	143	8	2025r	100 mg/kg	XS38, XS151, XS223 & XS294
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	8	2025r	100 mg/kg	181, XS38, XS151, XS223 & XS294
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	8	2025r	200 mg/kg	XS38, XS151, XS223 & XS294
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	5/8	2025	BPF	XS38, XS151, XS223 & XS294
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	39, XS38, XS151, XS223 & XS294
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	8	2025r	100 mg/kg	XS38, XS151, XS223 & XS294
TARTRAZINE	102	5/8	2025	200 mg/kg	XS38, XS151, XS223 & XS294

N° de catégorie d'aliments 04.2.2.8 Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL IV - SULFITE AMMONIAQUE CARAMEL	150d	5/8	2025	20000 mg/kg	XS323R, XS334R & APP1N
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	50 mg/kg	39, XS323R & XS334R

N° de catégorie d'aliments 06.3 Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	75 mg/kg	8 & APP1O
EXTRAITS DE ROCOU, ORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	30 mg/kg	185
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2025	150 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2025	160 mg/kg	
BRUN HT	155	8	2025	30 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	2500 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2025	200 mg/kg	APP1P
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	120 mg/kg	39
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2025	200 mg/kg	
JAUNE SOLEIL FCF	110	8	2025r	300 mg/kg	
TARTRAZINE	102	8	2025	300 mg/kg	

N° de catégorie d'aliments 06.4.2 Pâtes et nouilles séchées et produits similaires

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	10 mg/kg	8, APP1GG
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	25 mg/kg	185, APP1GG
ROUGE BEET	162	8	2025	GMP	APP1GG
CARAMEL I - CARAMEL ORDINAIRE	150a	8	2025	GMP	APP1GG
CHLOROPHYLLES	140	8	2025	GMP	APP1GG
CURCUMINE	100(i)	8	2025	200 mg/kg	APP1GG

N° de catégorie d'aliments 06.4.2 Pâtes et nouilles séchées et produits similaires

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPORA	160d(ii)	5/8	2025	100 mg/kg	APP1GG
LYCOPÈNE SYNTHÉTIQUE	160d(iii)	5/8	2025	100 mg/kg	APP1GG
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	5/8	2025	100 mg/kg	APP1GG
TARTRAZINE	102	8	2025	70 mg/kg	APP1GG

N° de catégorie d'aliments 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	20 mg/kg	8, APP1GG
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	25 mg/kg	185, APP1GG
CURCUMINE	100(i)	8	2025r	100 mg/kg	APP1GG, APP1HH
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	120 mg/kg	39 & APP1GG
TARTRAZINE	102	8	2025r	70 mg/kg	APP1GG, APP1LL

N° de catégorie d'aliments 06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz au lait, tapioca au lait)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AMARANTE	123	8	2025	80 mg/kg	
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	10 mg/kg	8
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	10 mg/kg	134, 185 & APP1Q
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2025	150 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2025	150 mg/kg	
BRUN HT	155	8	2025	30 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	1000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2025	150 mg/kg	
VERT SOLIDEFCF	143	8	2025r	100 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	100 mg/kg	39
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2025	100 mg/kg	
TARTRAZINE	102	8	2025	100 mg/kg	

N° de catégorie d'aliments 06.6 Batteurs (par exemple, pour la panure ou les batteurs de poisson ou de volaille)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	80 mg/kg	8
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	100 mg/kg	185
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	2500 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2025	100 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	200 mg/kg	39

N° de catégorie d'aliments 06.7 Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les galettes de riz (type oriental uniquement)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	1 mg/kg	185
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	160 mg/kg	39

N° de catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes

EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	10 mg/kg	8 & APP1R
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	15 mg/kg	39 & XS322R
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	8	2025	10 mg/kg	XS322R
TARTRAZINE	102	5/8	2025	20 mg/kg	APP1S

N° de catégorie d'aliments 06.8.4.2 Caillé de soja semi-déshydraté frit

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	39 & XS322R

N° de catégorie d'aliments 06.8.8 Autres produits à base de protéines de soja

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	5 mg/kg	39, XS175 & APP1T

N° de catégorie d'aliments 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier, en pièces entières ou en morceaux

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ROUGE BEET	162	8	2025	GMP	4
CARAMEL I - CARAMEL ORDINAIRE	150a	8	2025	GMP	4
CHLOROPHYLLES	140	8	2025	GMP	4
CURCUMINE	100(i)	8	2025	300 mg/kg	4
DIOXYDE DE TITANE	171	8	2025	GMP	4

N° de catégorie d'aliments 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier, hachée

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	20 mg/kg	8 & APP1U
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185 & APP1U
ROUGE BEET	162	8	2025	GMP	APP1U
CARAMEL I - CARAMEL ORDINAIRE	150a	8	2025	GMP	APP1U
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	2000 mg/kg	APP1U
CURCUMINE	100(i)	8	2025	20 mg/kg	APP1U

N° de catégorie d'aliments 08.2 Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier, en pièces entières ou en morceaux

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CURCUMINE	100(i)	8	2025	20 mg/kg	XS96, XS97 & XS350R

N° de catégorie d'aliments 08.2.2 Viande, volaille et gibier traités thermiquement, en pièces entières ou en morceaux

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	20 mg/kg	8, XS96, XS97, XS350R & APP1V
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185, XS96, XS97, XS350R & APP1V
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	39, XS96 & XS97

N° de catégorie d'aliments 08.3 Viande, volaille et gibier transformés et hachés

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2025	2000 mg/kg	APP1MM

N° de catégorie d'aliments 08.3.1 Viande, volaille et gibier transformés et hachés, non traités thermiquement

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes

CURCUMINE	100(i)	8	2025	20 mg/kg	118 & APP1W

N° de catégorie d'aliments 08.3.1.1 Viande, volaille et gibier saumurés (y compris salés), transformés, non traités thermiquement et coupés en morceaux

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	100 mg/kg	8
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185

N° de catégorie d'aliments 08.3.1.2 Viande, volaille et gibier saumurés (y compris salés) et séchés, non traités à la chaleur, transformés et hachés

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	100 mg/kg	8
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185

N° de catégorie d'aliments 08.3.1.3 Viande, volaille et gibier fermentés, non traités thermiquement, transformés et hachés

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	100 mg/kg	8
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185

N° de catégorie d'aliments 08.3.2 Viande, volaille et gibier traités thermiquement, transformés et hachés

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ROUGE ALLURA AC	129	8	2025r	25 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	100 mg/kg	8, XS88, XS89 & XS98
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	185, XS88, XS89 & XS98
CURCUMINE	100(i)	8	2025	20 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2025	40 mg/kg	39, XS88, XS89, XS98 & APP1NN

N° de catégorie d'aliments 08.3.3 Viande, volaille et gibier congelés, transformés et hachés

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU À BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2025	20 mg/kg	8, 16
EXTRAITS DE ROCOU, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2025	20 mg/kg	16, 185
CURCUMINE	100(i)	8	2025	20 mg/kg	16

Notes relatives à la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)

8	Comme la bixine.
16	À utiliser uniquement dans les glaçages, les enrobages ou les décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson.
39	Sur la base des caroténoïdes totaux.
92	À l'exclusion des sauces à base de tomates.
104	À l'exclusion des poires en conserve (sauf pour utilisation dans des emballages spéciaux pour les fêtes) et des ananas en conserve conformes à la norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015).
118	Sauf pour l'utilisation dans le tocino (saucisse fraîche, salée) à 1 000 mg/kg.
134	Sauf pour l'utilisation dans les puddings à base de céréales à 500 mg/kg.

178	Comme l'acide carminique.
181	Comme l'anthocyane.
185	Comme la norbixine.
267	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015), sauf en cas d'utilisation dans des emballages spéciaux pour les poires en conserve conformes à la norme.
335	À utiliser uniquement dans les produits contenant des protéines végétales.
XS13	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les tomates en conserve* (CXS 13-1981).
XS38	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les champignons comestibles et produits dérivés* (CXS 38-1981).
XS57	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les concentrés de tomates traités* (CXS 57-1981).
XS62	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les fraises en conserve* (CXS 62-1981).
XS66	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les olives de table* (CXS 66-1981).
XS88	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour le Corned Beef* (CXS 88-1981).
XS89	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour le Luncheon Meat* (CXS 89-1981).
XS96	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour le jambon cuit* (CXS 96-1981).
XS97	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour l'épaule de porc cuite* (CXS 97-1981).
XS98	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour le Chopped meat* (CXS 98-1981).
XS115	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les cornichons (concombres) en conserve* (CXS 115-1981).
XS145	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve* (CXS 145-1985).
XS151	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour le gari (CXS 151-1989).
XS160	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour le chutney de mangue* (CXS 160-1987).
XS175	À l'exclusion des produits conformes à la Norme générale pour les matières protéiques de soja (CXS 175-1989).
XS223	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour le kimchi* (CXS 223-2001).
XS240	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco* (CXS 240-2003).
XS254	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour certains agrumes en conserve* (CXS 254-2007).
XS256	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-1999).
XS257R	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve* (CXS 257R-2007).
XS259R	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme régionale pour le tahiné* (Proche-Orient) (CXS 259R-2007).
XS260	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* (CXS 260-2007).
XS294	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort* (Gochujang) (CXS 294-2009).
XS296	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009).
XS297	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour certains légumes en conserve* (CXS 297-2009).
XS308R	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant) (Proche-Orient)* (CXS 308R-2011).
XS314R	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme régionale pour la pâte de dattes (Proche-Orient)* (CXS 314R-2013).
XS319	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015).
XS321	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les produits à base de ginseng* (CXS 321-2015).

XS323R	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme régionale pour les produits d'algue porphyra (Asie)* (CXS 323R-2017).
XS324R	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme régionale sur le yacon (Amérique latine et les Caraïbes)* (CXS 324R-2017).
XS341R	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices) (Proche-Orient)* (CXS 341R-2020).
XS350R	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme régionale sur la viande séchée (Afrique)* (CXS 350R-2022).
XS361	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme générale pour les mélanges de fruits en conserve* (CXS 361-2020).
APP1A	**À utiliser uniquement pour les fruits rouges.**
APP1B	**À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015), sauf pour l'utilisation à 200 mg/kg dans les emballages spéciaux pour les poires en conserve conformes à la norme.**
APP1C	**À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme pour les fruits à noyaux en conserve* (CXS 242-2003), sauf pour l'utilisation dans les cerises en conserve à 30 mg/kg dans le but de restaurer la couleur perdue au cours de la transformation.**
APP1D	**Sauf pour les produits qui relèvent de la *Norme sur les framboises en conserve* (CXS 60-1981): à 300 mg/kg dans le produit final.**
APP1F	**À l'exception des produits qui relèvent de la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009), sauf pour l'utilisation dans la confiture de pommes à 30 mg/kg pour restaurer la couleur perdue au cours de la transformation.**
APP1H	**Sauf pour l'utilisation à 100 mg/kg dans les desserts gélifiés et les gelées aromatisées aux fruits.**
APP1J	**Sauf pour l'utilisation à 300 mg/kg dans les produits qui relèvent de la *Norme pour les cornichons (concombres) en conserve* (CXS 115-1981), seuls ou en combinaison, avec d'autres colorants autorisés dans la norme CXS 115-1981.**
APP1K	**Sauf pour une utilisation à 20 mg/kg dans les produits qui relèvent de la *Norme pour certains légumes en conserve* (CXS 297-2009).**
APP1L	**Pour les produits qui relèvent de la *Norme pour certains légumes en conserve* (CXS 297-2009): uniquement pour l'utilisation dans les champignons en conserve en sauce.**
APP1M	**Sauf pour l'utilisation dans la salsa à 1200 mg/kg.**
APP1N	**À utiliser uniquement dans le tsukudani (algue bouillie dans de la sauce soja) pour normaliser et restaurer la couleur perdue en raison du traitement thermique.**
APP1O	**Sauf pour l'utilisation à 100 mg/kg dans les produits céréaliers extrudés et/ou soufflés.**
APP1P	**Sauf pour une utilisation à 500 mg/kg dans les céréales de petit-déjeuner de type extrudé, y compris les céréales de type granola, uniquement.**
APP1Q	**Sauf pour l'utilisation dans les desserts et puddings à base d'amidon à 50 mg/kg.**
APP1R	**Sauf pour l'utilisation dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et les boissons à base de soja qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (Asie)* (CXS 322R-2015) à 5 mg/kg, en tant que bixine.**
APP1S	**Sauf pour l'utilisation dans les boissons composées/aromatisées à base de soja et les boissons à base de soja qui relèvent de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (Asie)* (CXS 322R-2015) à 300 mg/kg, en tant que bixine.**
APP1T	**Sauf pour l'utilisation dans les produits de la mer à base de substitut de soja à 20 mg/kg.**
APP1U	**À utiliser uniquement dans les saucisses de petit-déjeuner, les produits de type merguez, la salsicha fresca, la butifarra fresca, la longaniza fresca et le chorizo fresco et mici.**
APP1V	**Sauf pour l'utilisation dans le jambon cuit et le poulet cuit à 100 mg/kg pour restaurer la couleur décolorée et améliorer la couleur de friture.**
APP1W	**Sauf pour l'utilisation dans la salsicha à 80 mg/kg.**
APP1CC	**À utiliser uniquement pour restaurer la couleur perdue pendant le traitement.**
APP1DD	**À utiliser uniquement avec les fruits rouges et dans les conserves d'abricots japonais (*Prunus mume*).**
APP1EE	**Sauf dans les pâtes à tartiner contenant des fraises, à raison de 400 mg/kg.**
APP1FF	**À utiliser uniquement dans le wasabi en poudre.**
APP1GG	**Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs à fonction colorante dans cette catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent ces additifs à certains produits.**

APP1HH	**Sauf pour l'utilisation à 500 mg/kg dans les produits qui relèvent de la *Norme pour les nouilles instantanées* (CXS 249-2006).**
APP1JJ	**À utiliser uniquement pour les cerises douces qui relèvent de la *Norme pour les fruits à noyaux en conserve* (CXS 242-2003) et pour les cerises cocktail et les cerises confites non normalisées.**
APP1KK	**Sauf pour l'utilisation à 100 mg/kg dans les produits qui relèvent de la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009).**
APP1LL	**Sauf pour l'utilisation à 300 mg/kg dans les produits qui relèvent de la *Norme pour les nouilles instantanées* (CXS 249-2006).**
APP1MM	**À utiliser uniquement dans les saucisses, les pâtés, les terrines et les produits contenant des protéines végétales.**
APP1NN	**Sauf pour l'utilisation dans les produits aromatisés chauds/épicés à 50 mg/kg.**

C.4 DISPOSITIONS DU CX/FA 25/55/7 ANNEXE 3

Catégorie d'aliments n° 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'exception 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.

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE ACÉTIQUE GLACIAL	260	8	2025r	BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	8	2025r	10000 mg/kg	58
ACIDE CITRIQUE	330	8	2025r	BPF	
5'-GUANYLATE DE DISODIUM	627	8	2025r	BPF	279
5'-INOSINATE DE DISODIUM	631	8	2025r	BPF	279
5'-RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES	635	8	2025r	BPF	279
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	8	2025r	BPF	

N° de catégorie d'aliments 06.4.2 Pâtes et nouilles séchées et produits similaires

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE, BASIQUE (BMC)	1205	5/8	2025	BPF	256, 606 & 608

Catégorie d'aliments n° 09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
4-HEXYLRÉSORCINOL	586	5/8	2025	50 mg/kg	641, XS292, XS312 XS315 & APP1OO

Catégorie d'aliments n° 09.2.1 Poisson, filets de poisson et produits de la pêche congelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
4-HEXYLRÉSORCINOL	586	5/8	2025	50 mg/kg	641, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315 & APP1OO

Catégorie d'aliments n° 12.2.1 Herbes et épices

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE, BASIQUE (BMC)	1205	5/8	2025	BPF	606, 608, XS326, XS327, XS328, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352 & XS353

Catégorie d'aliments n° 14.2.3 Vins de raisin

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
MANNOPROTÉINES DES PAROIS CELLULAIRES DE LA LEVURE	455	5/8	2025	400mg/kg	
ACIDE MÉTATARTRIQUE	353	5/8	2025	100 mg/kg	

Notes relatives à la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)

58	Comme le calcium.
256	À utiliser uniquement dans les nouilles, les pâtes sans gluten et les pâtes destinées aux régimes hypoprotéiques.
279	À l'exception des produits conformes à la *Norme pour les champignons comestibles et produits dérivés* (CXS 38-1981).
606	À utiliser conformément aux *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* (CXG 9-1987).
608	À utiliser uniquement dans les produits enrichis en nutriments.
641	Les niveaux de résidus dans les crustacés sont inférieurs à 1 mg/kg.
XS36	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé* (CXS 36-1981).
XS92	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les crevettes surgelées* (CXS 92-1981).
XS95	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* (CXS 95-1981).
XS165	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée* (CXS 165-1989).
XS190	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les filets de poisson surgelés* (CXS 190-1995).
XS191	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les calmars crus surgelés* (CXS 191-1995).
XS292	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CXS 292-2008).
XS312	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur* (CXS 312-2013).
XS315	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CXS 315-2014).
XS326	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour le poivre noir, blanc, vert (poivre NBV)* (CXS 326-2017).
XS327	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour le cumin* (CXS 327-2017).
XS328	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour le thym séché* (CXS 328-2017).
XS342	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour l'origan séché* (CXS 342-2021).
XS343	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés: Gingembre séché ou déshydraté* (CXS 343-2021).

XS344	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les parties florales séchées: Clous de girofle* (CXS 344-2021).
XS345	l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour le basilic séché* (CXS 345-2021).
XS347	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour l'ail séché ou déshydraté* (CXS 347-2019).
XS351	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les parties florales séchées - safran* (CXS 351-2022).
XS352	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les graines séchées - noix de muscade* (CXS 352-2022).
XS353	À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés* (CXS 353-2022).
APP1OO	**À utiliser uniquement dans les crustacés, exclusivement dans les matières premières immédiatement après la récolte ou la capture.**

Annexe VII

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉVOCATION

(Pour adoption)

PARTIE A. DISPOSITIONS DU CX/FA 25/55/7 ANNEXE 1

01.2.1 Laits fermentés (nature)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	8	2021	10 mg/kg	8, 508, 509, XS33, XS210

04.2.2 Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	SIN		Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150d	8	2024	50000 mg/kg	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R

Notes relatives à la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)

8	Comme la bixine.
92	À l'exclusion des sauces à base de tomates.
161	Sous réserve de la législation nationale du pays importateur visant, en particulier, à assurer la cohérence avec la section 3.2 du préambule.
508	À utiliser dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) afin de compenser la perte de couleur naturelle au cours de la transformation ou de normaliser la couleur uniquement.
509	À l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981).
XS33	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).
XS57	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les concentrés de tomates transformés (CODEX STAN 57-1981).
XS66	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981).
XS210	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999).
XS294	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) (CXS 294-2009).
XS308R	À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant) (CXS 308R-2011).
XS320	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les légumes surgelés (CXS 320-2015).
XS323R	À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour les produits de lavage (CXS 323R-2017).

Annexe VIII

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

INTERRUPTION DES TRAVAUX

(Pour adoption)

Partie A : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5a DE L'ORDRE DU JOUR

A.1- Dispositions de l'Annexe 1 de 25/55/7

01.6.2 Fromage affiné

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	100 mg/kg		4

02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
CHLOROPHYLLES	140	BPF		7

04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	20 mg/kg	4, 16 & 185	4
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	500 mg/kg	4 & 16	7
ROUGE BETTERAVE	162	BPF	4 & 16	7
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500 mg/kg	4 & 16	7
BRUN HT	155	500 mg/kg	4 & 16	7
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	BPF	4 & 16	7
CHLOROPHYLLES	140	BPF	4 & 16	7
CURCUMIN	100(i)	500 mg/kg	4 & 16	7
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500 mg/kg	4 & 16	7
TARTRAZINE	102	500 mg/kg	4 & 16	7
DIOXYDE DE TITANE	171	BPF	4 & 16	7

04.1.2 Fruits transformés

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000 mg/kg	182, XS160 & XS314R	4

04.1.2.2 Fruits secs

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
TARTRAZINE	102	200 mg/kg		7

04.1.2.3 Fruits au vinaigre, à l'huile ou en saumure

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20 mg/kg	8	4

04.1.2.4 Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
AMARANTH	123	200 mg/kg		7
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200 mg/kg		7

04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	100 mg/kg		4

04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 04.1.2.5

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200 mg/kg	XS296	7
BRUN HT	155	200 mg/kg	XS296	7
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500 mg/kg		7

04.1.2.7 Fruits confits

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200 mg/kg		7
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	200 mg/kg		4
ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	200 mg/kg		4

04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris pulpes, purées, nappages à base de fruits et lait de coco

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
AMARANTHE	123	300 mg/kg	182 ET XS314R	7

BRUN HT	155	500 mg/kg	182 ET XS314R	7
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500 mg/kg	182 ET XS314R	7

04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	150 mg/kg		4
ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	150 mg/kg		4

04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	200 mg/kg	185	4

04.1.2.11 Garnitures à base de fruits pour pâtisseries

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
AMARANTHE	123	300 mg/kg		7
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	150 mg/kg		4

04.1.2.12 Fruits cuits

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	20 mg/kg	185	4

04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	500 mg/kg	4 & 16	7
ROUGE BETTERAVE	162	BPF	4 & 16	7
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500 mg/kg	4 & 16	7
BRUN HT	155	500 mg/kg	4 & 16	7
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	4 & 16	7
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	BPF	4 & 16	7
CHLOROPHYLLES	140	BPF	4 & 16	7
CURCUMIN	100(i)	500 mg/kg	4 & 16	7
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500 mg/kg	4 & 16	7
TARTRAZINE	102	500 mg/kg	4 & 16	7

DIOXYDE DE TITANE	171	BPF	4 & 16	7

04.2.2 Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000 mg/kg	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 & XS323R	4

04.2.2.2 Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
CURCUMIN	100(i)	500 mg/kg	XS323R	4
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	70 mg/kg	39 & XS323R	2

04.2.2.3 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès) et algues marines au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	300 mg/kg	185 ET XS66	4
BRUN HT	155	500 mg/kg	XS66	7
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500 mg/kg	XS66	7

04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	10 mg/kg	185 ET XS57	4
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	200 mg/kg	XS57	7
BRUN HT	155	200 mg/kg	XS57	7
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	200 mg/kg	XS57	7

04.2.2.6 Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie d'aliments 04.2.2.5

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	10 mg/kg	92, 185, XS57 & XS308R	4
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	200 mg/kg	92, XS57 & XS308R	7

NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200 mg/kg	92, XS57 & XS308R	7
BRUN HT	155	200 mg/kg	92, XS57 & XS308R	7
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	200 mg/kg	92, XS57 & XS308R	7
TARTRAZINE	102	200 mg/kg	92, XS57 & XS308R	7

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

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
AMARANTHE	123	300 mg/kg		4
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	200 mg/kg	185	4

04.2.2.8 Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	100 mg/kg	185 & XS323R	4

05.4 Décorations (par exemple, pour la boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	500 mg/kg		4

06.1 Céréales entières, brisées ou en flocons, y compris le riz

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	500 mg/kg	184 & 185	4
ROUGE BETTERAVE	162	BPF	184	7
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	BPF	184	7

06.3 Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
AMARANTHE	123	300 mg/kg		7
ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	100 mg/kg		4

06.4.2 Pâtes et nouilles séchées et produits similaires

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape

AMARANTHE	123	100 mg/kg		7
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	50000 mg/kg		4

06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
AMARANTHE	123	100 mg/kg	153	7
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	50000 mg/kg	153	
CURCUMIN	100(i)	100 mg/kg		7
TARTRAZINE	102	70 mg/kg	153	7

06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz au lait, tapioca au lait)

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	150 mg/kg		4
ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	100 mg/kg		4

06.6 Batteurs (par exemple, pour la panure ou les batteurs de poisson ou de volaille)

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
AMARANTHE	123	100 mg/kg		7

06.7 Produits précuits ou transformés à base de riz, y compris les galettes de riz (type oriental uniquement)

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	50000 mg/kg		4

06.8.8 Autres produits à base de protéines de soja

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	10000 mg/kg		3

08.0 Viande et produits à base de viande, y compris la volaille et le gibier

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	500 mg/kg	16	7

NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500 mg/kg	4 & 16	7
BRUN HT	155	500 mg/kg	16	7
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	200000 mg/kg	4 & 16	4
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500 mg/kg	4 & 16	7
TARTRAZINE	102	500 mg/kg	4 & 16	7

08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier, hachée

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
CHLOROPHYLLES	140	1000 mg/kg	4, 16 & 94	7
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF	4 & 16	4
DIOXYDE DE TITANE	171	1000 mg/kg	4, 16 & 94	7

08.3.1.1 Viande, volaille et gibier saumurés (y compris salés), transformés et broyés sans traitement thermique

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF		4

Notes relatives à la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)

4	A utiliser uniquement pour la décoration, l'estampillage, le marquage ou l'apposition d'une marque sur le produit.
8	Comme bixin.
16	A utiliser uniquement dans les glaçages, les enrobages ou les décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson.
39	Sur la base des caroténoïdes totaux.
58	Comme le calcium.
92	A l'exclusion des sauces à base de tomates.
94	À utiliser uniquement pour la loganiza (saucisse fraîche non saumurée).
153	À utiliser uniquement dans les nouilles instantanées.
182	À l'exclusion du lait de coco.
184	À utiliser uniquement dans les prémélanges de grains de riz enrobés d'éléments nutritifs.
185	Comme la norbixine.
279	Sauf pour les produits conformes à la norme pour les champignons comestibles et les produits à base de champignons (CODEX STAN 38-1981).
335	À utiliser uniquement dans les produits contenant des protéines végétales.
XS57	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les concentrés de tomates transformés (CODEX STAN 57-1981).
XS66	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981).
XS160	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le chutney de mangue (CODEX STAN 160-1987).
XS294	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) (CXS 294-2009).

XS296	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les confitures, gelées et marmelades (CXS 296-2009).
XS308R	À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant) (CXS 308R-2011).
XS314R	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la pâte de dattes (CXS 314R-2013).
XS320	À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les légumes surgelés (CXS 320-2015).
XS323R	À l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour les produits d'algue porphyra (CXS 323R-2017).

A.2 Dispositions de l'annexe 3 du document CX/FA 25/55/7

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

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
ACIDE ACÉTIQUE GLACIAL	260	BPF		2
LACTATE DE CALCIUM	327	10000 mg/kg	58	2
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		2
5'-GUANYLATE DE DISODIUM	627	BPF	279	2
5'-INOSINATE DE DISODIUM	631	BPF	279	2
5'-RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES	635	BPF	279	2
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		2

09.2.4.2 Mollusques, crustacés et échinodermes cuits

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
4-HEXYLRÉSORCINOL	586	50 mg/kg	640 & 641	2

09.2.5 Poissons et produits de la pêche fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
4-HEXYLRÉSORCINOL	586	50 mg/kg	640 & 641	2

09.4 Poissons et produits de la pêche entièrement conservés, y compris en conserve ou fermentés, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape
4-HEXYLRÉSORCINOL	586	50 mg/kg	640 & 641	2

Notes relatives à la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)

58 Comme le calcium.

279 Sauf pour les produits conformes à la norme pour les champignons comestibles et les produits à base de champignons (CXS 38-1981).

640 A utiliser uniquement pour les crustacés.

641 Niveaux de résidus dans les crustacés <1 mg/kg.

Annexe IX

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

Nouvelles dispositions à inclure dans la NGAA à l'étape 2

(pour information)

PARTIE A : Révisions du TABLEAU 3 DE LA NGAA

Le nouveau texte est en **gras/souligné.** Le texte à supprimer est indiqué en ~~barré.~~

SIN	Additif	Classe fonctionnelle	Année d'adoption	Provision spécifique dans les normes de produits suivantes
422	Glycérol	Humectant, Épaississant	1999	CS 87-1981, CS 253-2006 (voir tableau des classes fonctionnelles et note de bas de page), **CS 249-2006**

Proposition de modification de la note explicative du tableau 3 de la NGAA comme suit :

- Si le texte indique que « seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) **avec ou sans catégories fonctionnelles spécifiques** sont autorisés dans les denrées alimentaires couvertes par la norme de produit, l'utilisateur peut se référer à la colonne 5 du tableau 3 où le numéro de la norme de produit sera indiqué pour les additifs alimentaires particuliers du tableau 3 dont l'emploi est autorisé dans la norme de produit ».

PARTIE B : Révisions des dispositions existantes

ESTERS DE SACCHAROSE					
SIN	**Additifs**		**Classe fonctionnelle**		
473	Esters de saccharose d'acides gras		Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant		
473a	Oligoesters de saccharose, type I et II		Émulsifiant, Agent de glaçage, Stabilisant		
474	Sucroglycérides		Émulsifiant		
N° catégorie d'aliments	**Catégorie d'aliments**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape**	**Année**
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface.	1500	454	Adopté	2021
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface.	1500	**~~454~~, 453, et nouvelle note "Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et oligoester de saccharose, type I et type II (SIN 473a) uniquement"**	2	

Tous les additifs des catégories alimentaires 13.2, 13.3, 13.4 et 13.5

Conformément à la discussion en cours au sein du GTE de la NGAA sur une mise à jour de la note « tel que consommé » pour FC 13.1 et ses sous-catégories, il a été proposé d'envisager l'ajout d'une nouvelle note à toutes les dispositions existantes dans les catégories d'aliments 13.2, 13.3, 13.4 et 13.5. La nouvelle note proposée est la suivante « L*es produits des catégories d'aliments 13.2, 13.3, 13.4 et 13.5 sont disponibles sous plusieurs formes (par exemple, liquide prêt à consommer et poudre qui doit être mélangée à de l'eau avant d'être consommée). Dans tous les cas, conformément au libellé de la section 6 du préambule de la NGAA, le niveau maximal indiqué dans la NGAA concerne le produit final tel qu'il est consommé ».* Il est proposé d'ajouter

des révisions aux dispositions existantes à l'étape 2 pour toutes les dispositions des catégories d'aliments 13.2, 13.3, 13.4 et 13.5 afin de permettre l'examen de la nécessité d'une nouvelle note clarifiant la base « tel que consommé ». Toutefois, étant donné que la nécessité d'une note sur la base « telle que consommée » et le texte même de la note seront examinés lors de la discussion du GTE de la NGAA, la nouvelle note proposée ne sera pas incluse dans les dispositions à l'étape 2.

PARTIE C : Nouvelles dispositions pour l'inclusion à l'étape 2

SORBATES					
INS	**Additifs**		**Classe fonctionnelle**		
200	Acide sorbique		Conservateur		
202	Sorbate de potassium		Conservateur		
203	Sorbate de calcium		Conservateur		
N° catégorie d'aliments	**Catégorie d'aliments**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape**	**Année**
04.1.1.2	**Fruits frais traités en surface**	**20**	**Ajouter la note 42 (en tant qu'acide sorbique)**	2	

ESTERS DE SACCHAROSE					
INS	**Additifs**		**Classe fonctionnelle**		
473	Esters de saccharose d'acides gras		Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant		
473a	Oligoesters de saccharose, type I et II		Émulsifiant, Agent de glaçage, Stabilisant		
474	Sucroglycérides		Émulsifiant		
N° catégorie d'aliments	**Catégorie d'aliments**	**Limite maximale**	**Notes**	**Étape**	**Année**
04.2.1.2	**Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines).**	**1500**	**455, et nouvelle note « Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et oligoester de saccharose, Type I et Type II (SIN 473a) uniquement" »**	2	

NOTES :

42 Comme l'acide sorbique

453 À utiliser comme glaçage lorsqu'un tel traitement de surface est autorisé pour l'application à la surface des fruits frais.

454 À utiliser dans les cires, les enduits ou les glaçages lorsque ces traitements de surface sont autorisés pour l'application à la surface des fruits frais.

455 A utiliser comme glaçage lorsque ce traitement de surface est autorisé pour l'application à la surface des légumes frais, des algues ou des fruits à coque et des graines.

Nouveau **Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et oligoester de saccharose, type I et type II (SIN 473a) uniquement.**

Annexe X

RÉVISION PROPOSÉE DES *NOMS DE CATÉGORIES ET SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES* (CXG 36-1986)

(Pour adoption à l'étape 5/8)

Les ajouts sont indiqués en **caractères gras/soulignés**. Les entrées supprimées sont indiquées ~~**en caractères gras/barrés**~~.

Partie 1: Révisions des sections 3 et 4 de CXG 36-1989

Partie 1.A

SIN No.	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Effet technologique
183	Bleu de Jagua (génipine-glycine) **(bleu de Jagua)**[1]	Colorant	*colorant*
~~**231**~~	~~**Ortho-phénylphénol**~~	~~**Conservateur**~~	~~***conservateur***~~
~~**232**~~	~~**Ortho-phénylphénol de sodium**~~	~~**Conservateur**~~	~~***conservateur***~~
914	**Cire de polyéthylène oxydée**	**Agent de glaçage**	***agent de glaçage*** ***agent d'enrobage***

[1] Les parenthèses utilisées dans « bleu de Jagua (génipine-glycine) » n'indiquent pas qu'il s'agit d'un synonyme. Le SIN 183 a deux noms de SIN: 1) « bleu de Jagua (génipine glycine) « ; et 2) « bleu de Jagua ».

Partie 1.B

SIN No	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Effet technologique
1211	**Carbomère**	**Agent de charge**	***agent de charge***
		Stabilisant	***stabilsant***
		Épaississant	***épaississant***

Partie 2: Révision de la section 1 de CXG 36-1989

1. INTRODUCTION

NOTES EXPLICATIVES SUR LA MISE EN PAGE DU SIN

Le nom de l'additif alimentaire est parfois suivi d'un nom supplémentaire entre parenthèses. Le nom entre parenthèses est optionnel, et peut être utilisé, le cas échéant, pour indiquer un autre nom couramment associé à l'additif ou un synonyme, par exemple SIN 235 natamycine (pimaricine). Tous les synonymes ne sont pas cités. **Une note de bas de page peut être utilisée pour clarifier l'utilisation des parenthèses.** Le nom d'un additif est parfois, après une virgule, suivi de la description de l'additif, par exemple SIN 161h(i) zéaxanthine, synthétique.

Annexe XI

LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

PARTIE A: LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

No.	*Substance(s)*	*Information générale*	*Observations sur la demande*	*Priorité**
1.	Acésulfame (SIN 950), Saccharines (SIN 954(i)-(iv)), Amaranthe (SIN 123), Extrait de rocou, à base de norbixine (SIN 160b(ii))	**Type de demande**: Réévaluation de l'exposition **Proposée par**: CCFA52 **Année de la demande:** 2021 (CCFA52) **Disponibilité des données**: Non applicable **Fournisseur des données:** ICBA Maia Jack (mjack@americanbeverage.org)	**Motif de la demande**: Sur la base du CRD2 du CCFA52, Recommandation 27, les questions suivantes ont été posées au JECFA: Le GT a demandé que le GT sur la liste prioritaire du JECFA au CCFA52 examine l'inclusion de la demande suivante à la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA: **Partie 1:** Le CCFA demande au JECFA de formuler des observations et d'examiner les questions suivantes concernant la méthode du budget affinée et l'approche de l'évaluation de l'absorption par paliers présentées par l'ICBA: a. L'approche proposée par l'ICBA est-elle scientifiquement fondée? Dans quelle mesure l'évaluation de l'exposition alimentaire présentée est-elle prudente lorsqu'elle est appliquée aux édulcorants acésulfame de potassium (SIN 950), saccharines (SIN 954(i)-(iv)), et aux colorants amaranthe (SIN 123) et extraits de rocou, à base de norbixine (SIN 160b(ii))? Dans quelle mesure est-il approprié d'appliquer plusieurs paramètres de raffinement (tels que la part de marché, le pourcentage de produits contenant la substance, etc.) dans le calcul d'une méthode du budget? Y a-t-il des limites, des incertitudes et des possibilités d'application de l'approche proposée par l'ICBA dont le CCFA devrait être informé? L'approche présentée par l'ICBA convient-elle pour déterminer l'exposition alimentaire aux colorants et aux édulcorants dans les boissons non lactées en vue de la comparer à la DJA du JECFA pour déterminer si un niveau d'emploi maximal proposé est sans risque? Est-il approprié que le CCFA utilise les estimations d'exposition alimentaire fournies pour les boissons non lactées à partir de la méthode du budget affinée et les évaluations de l'absorption par	1

No.	*Substance(s)*	*Information générale*	*Observations sur la demande*	*Priorité**
			paliers telles que présentées par l'ICBA pour déterminer les niveaux d'emploi maximaux pour les édulcorants dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 de la NGAA, et les colorants dans la catégorie d'aliments 14.1.4 de la NGAA, pour déterminer que l'exposition serait inférieure à la DJA établie par le JECFA? **Partie 2:** Le CCFA demande au JECFA de réaliser une estimation de l'exposition alimentaire à l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5, et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), l'amaranthe (SIN 123), et le rocou à base de norbixine (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 pour vérifier si les niveaux d'emploi maximaux considérés n'entraînent pas un dépassement de la DJA dans le contexte de l'exposition globale de l'additif toutes sources confondues dans le régime alimentaire. Bien qu'en général, des niveaux inférieurs d'additifs alimentaires seront utilisés, les niveaux maximaux proposés sont de 600 mg/kg pour l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et 300 mg/kg (« sur une base de saccharine de sodium ») pour les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), 100 mg/kg pour l'amaranthe (SIN 123) et 50 mg/kg («à base de norbixine ») pour le rocou à base de norbixine (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Une proposition a été faite pour réduire les niveaux d'emploi des saccharines (SIN 954(i)-(iv)) à 230 mg/kg, de l'amaranthe (SIN 123) à 50 mg/kg et du rocou à base de norbixine (SIN 160b(ii)) à 30 mg/kg en tant que norbixine dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Toute observation du JECFA sur l'innocuité de ces niveaux d'emploi maximaux serait utile. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis	
2.	Bentonite (SIN 558)	**Type de demande**: Établissement des normes (plomb) **Proposée par**: CCFA52 **Année de la demande**: 2021 (CCFA52) **Disponibilité des données**: Décembre 2024 **Fournisseur des données**: USP	**Motif de la demande:** Compte tenu du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb* (CXC 56-2004), le CCCF14 a recommandé que le JECFA: i. examine les normes pour le plomb concernant la terre de diatomée et le charbon actif et ii. évalue les données disponibles pour soutenir l'élaboration d'une	3

No.	Substance(s)	Information générale	Observations sur la demande	Priorité*
			norme pour le plomb concernant la bentonite.	
3.	Bêta-apo-8'-caroténal (SIN 160e) et bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv))	**Type de demande: Évaluation de l'exposition** **Proposée par:** JECFA **Année de la demande:** 2023 (CCFA53**)** **Disponibilité des données:** Décembre 2025 **Fournisseurs des données:** NATCOL secretariat@natcol.org IACM	**Motif de la demande**: Examen de la recommandation 6 du document CRD 2 du CCFA53. Il a été proposé que le secrétariat du JECFA envisage de réévaluer l'exposition, en raison notamment d'incohérences dans les informations relatives aux niveaux d'emploi dans les catégories d'aliments de la NGAA et les niveaux d'emploi fournis au JECFA lors des évaluations précédentes. Le CCFA cherche à obtenir des informations claires sur l'exposition au bêta-apo-8'-caroténal ainsi qu'aux BÊTA-CAROTENES séparément, afin d'être en mesure d'appliquer les stratégies de gestion des risques qui conviennent. Le secrétariat du JECFA s'est déclaré disposé à examiner les besoins du CCFA dans le cadre de la réévaluation de l'exposition à ces substances. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis	1
4.	Extrait de carotte noire (SIN 163(vi))	**Type de demande**: En attente des données – caractérisation et information toxicologique **Proposée par**: JECFA **Année de la demande**: 2021 (CCFA52) **Disponibilité des données**: Décembre 2027 **Fournisseur des données**: NATCOL secretariat@natcol.org	**Motif de la demande**: Le JECFA a préparé des normes provisoires pour les extraits de carotte noire en poudre à sa 87ème réunion. Cependant, le JECFA n'a pas pu conclure à son innocuité ni établir de normes. Une caractérisation et des données toxicologiques supplémentaires sont nécessaires, à savoir: i. des données relatives à la caractérisation intégrale des protéines, des glucides, des lipides, de la fibre, des minéraux et des polyphénols non anthocyaniques dans cinq lots d'extrait de carotte noire; chacun en liquide et en poudre; et ii. une étude toxicologique de 90 jours au moins sur un extrait bien caractérisé, représentatif de la substance commercialisée. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis	2
5.	Extrait de fleur de pois papillon, SIN 163(xi)	**Type de demande:** Évaluation de l'innocuité et établissement des normes **Proposée par**: Association internationale des fabricants de colorants **Soutenue par**: Canada **Année de la demande**: 2025 (CCFA55)	**Motif de la demande**: L'extrait de fleur de pois papillon exerce les fonctions de colorant alimentaire dans les produits alimentaires. Actuellement, l'additif ne figure pas dans la NGAA. Lors de la 99ème réunion du JECFA sur l'évaluation toxicologique et/ou l'examen des normes, le JECFA a conclu qu'il ne pouvait pas terminer l'évaluation de l'innocuité de l'extrait de fleur de pois papillon en raison de la nature limitée des données toxicologiques et des incertitudes concernant les normes pour les produits dans le commerce et la	1

No.	Substance(s)	Information générale	Observations sur la demande	Priorité*
		Disponibilité des données: Décembre 2025 **Fournisseurs des données**: **Sarah Codrea,** Executive Director, International Association of Color Manufacturers 1101 17th St NW, Suite 700, Washington, DC 20036, Email: scodrea@iacmcolor.org **Penny Marsh,** Sensient Technologies Corporation; 777 East Wisconsin Avenue; Milwaukee, WI 53202-5304, USA Email: Penny.marsh@sensient.com	caractérisation des matériaux d'essai dans les études de toxicité soumises. L'IACM s'engage à fournir les données supplémentaires pour soutenir la finalisation de l'évaluation. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis	
6.	Substances aromatisantes (13 nouvellement proposées et 111 soumises précédemment pour l'évaluation de l'innocuité, et 11 nouvellement proposées pour la norme révisée, et 10 soumises précédemment pour la révision de la norme; voir Annexe 2 Partie C1, C2 C3 et C4 respectivement).	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes **Proposée par**: Organisation internationale de l'industrie des aromatisants (IOFI) **Soutenue par:** États-Unis d'Amérique **Année de la demande:** 2019 à 2025 (CCFA51 à CCFA55) **Disponibilité des données**: Décembre 2025 **Fournisseur des données**: IOFI, Sean V. Taylor, Ph.D. (staylor@vertosolutions.net)	**Motif de la demande**: Évaluation ou réévaluation de l'innocuité, et établissement des normes ou révision des normes, le cas échéant. *Se reporter aux tableaux sur les aromatisants en Annexe 2.* **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis	Sans objet
7.	Aromatisants: (+)Carvone (No. 380.1) et (-)-Carvone (No. 380.2)	**Type de demande**: En attente des données pour finaliser l'évaluation de l'exposition et réviser les normes du JECFA **Proposée par**: JECFA **Année de la demande:** 2019 (CCFA51) **Disponibilité des données**: Décembre 2026 **Fournisseur des données**: IOFI, Sean V. Taylor, Ph.D.(staylor@vertosolutions.net)	**Motif de la demande**: (voir le rapport du JECFA86 ou le tableau 2 de CX/FA 19/51/3). Des données supplémentaires sont requises pour achever l'évaluation de l'exposition: • (+)-carvone: données sur l'exposition orale toutes sources confondues; • (-)-carvone: données sur l'exposition orale toutes sources confondues et données toxicologiques. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis	Sans objet

No.	*Substance(s)*	*Information générale*	*Observations sur la demande*	*Priorité**
8.	Aromatisants: Pentanoate d'éthyle 2-méthyle (No.214), cis-3-Héxène-1-ol (No.315), Menthol (No.427), lactate de l-Menthyle l (No.433), Myrcène (No.1327), Maltol (No.1480), 2-pentylfurane (No.1491), 3-(2-Furyl)acroléine (No.1497), 3-(5-Méthyle-2-furyle)-butanal (No.1500), 2-Furyle méthyle cétone (No.1503), 3-Acétyle-2,5-diméthylfurane (No.1506), (2-Furyle)-2- propanone (No.1508), 4-(2-furyle)-3-butène-2-one (No.1511), et Furfuryle méthyle éther (No.1520))	**Type de demande**: réviser les normes du JECFA **Proposée par**: CCFA51 **Année de la demande:** 2019 (CCFA51) **Disponibilité des données**: Avril 2019 **Fournisseur des données**: IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. (staylor@vertosolutions.net)	**Motif de la demande**: (voir CX/FA 19/51/4 add.2) Demandes de réexamen des normes de 16 aromatisants qui avaient été examinées lors de la 86ème réunion du JECFA (inscrits dans la liste de l'Annexe 1 ou dans celle de l'Annexe 2 de CX/FA 19/51/4) en raison des écarts affichés entre la norme JECFA (dans certains de ses points) et les produits disponibles dans le commerce pour chaque composé.	Sans objet
9.	Extrait de fruit du moine	**Type de demande:** Étude toxicologique et évaluation de l'expositions **Proposée par**: Conseil pour le contrôle des calories **Soutenue par:** Malaisie **Année de la demande**: 2025 (CCFA55) **Disponibilité des données**: Décembre 2025 **Fournisseur des données**: Juan Cristian Santa Maria, Senior Director, Scientific and Regulatory Affairs, Tate & Lye, 5450 Prairie Stone Pkwy, Hoffman Estates, IL 60192, États-Unis	**Motif de la demande**: L'extrait de fruit du moine exerce les fonctions d'exaltateur d'arôme et d'édulcorants dans les produits alimentaires. Le CCC demande une évaluation toxicologique et de l'innocuité pour utiliser l'extrait de fruit du moine en tant qu'édulcorant dans les aliments. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis	1

No.	*Substance(s)*	*Information générale*	*Observations sur la demande*	*Priorité**
10.	Néohespéridine dihydrochalcone	**Type de demande:** Évaluation de l'innocuité **Proposée par**: Association internationale des édulcorants (ISA) **Soutenue par**: Union européenne **Année de la demande**: 2025 (CCFA55) **Disponibilité des données**: Décembre 2025 **Fournisseur des données**: Jesús Cano Hernández, Scientific & Regulatory Affairs Manager, HEALTHTECH BIOACTIVES, S.L.U. Carretera de Zeneta, 143-145 El Raiguero - La Villa, 30130 Beniel (Murcia), Espagne Tel.: +34 968 01 2000 Email: regulatory@htba.com or jcano@htba.com	**Motif de la demande**: La néohespéridine dihydrochalcone est un additif utilisé en tant qu'exaltateur d'arôme et édulcorant dérivé de l'hydrogénation de la néohesperidine, un flavonoïde présent dans les oranges amères. Cet additif ne figure pas dans la liste de la NGAA mais il est largement utilisé aux États-Unis et dans l'UE dans une vaste gamme de produits alimentaires qui correspondent à plusieurs catégories d'aliments de la NGAA. **Enjeux possibles pour le commerce:** Barrières commerciales en raison des variances réglementaires dans les différents pays**.**	1
11.	Bisulfite de potassium (SIN 228)	**Type de demande:** Réévaluation de l'innocuité et examen des normes **Proposée par**: Association internationale des produits et des pratiques œnologiques (OENOPPIA) **Soutenue par**: Australie **Année de la demande**: 2025 (CCFA55) **Disponibilité des données**: Décembre 2025 **Fournisseur des données**: Stéphane La Guerche, General Manager, ESSECO GROUP Via San Cassiano 99, 28 069 SAN MARTINO DI TRECATE Phone: + 39 0321 790 1	**Motif de la demande**: Le bisulfite de potassium, en raison de sa proportion d'anhydride sulfureux est utilisé à la fois en tant qu'antimicrobien et antioxydant dans la fabrication du vin pour préserver la qualité du vin et sa fraîcheur. Une évaluation des risques récente signale la nécessité d'une réévaluation de l'évaluation de 1998 du JECFA. **Enjeux possibles pour le commerce:** Barrières commerciales en raison des variances réglementaires dans les différents pays.	1

No.	Substance(s)	Information générale	Observations sur la demande	Priorité*
		Fax: + 39 0321 779646 Email: slaguerche@oenoppia.com		
12.	Phosphates • Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)) • Phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)) • Phosphate trisodique (SIN 339(iii)) • Phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)) • Phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340 (ii)) • Phosphate tripotassique (SIN 340(iii))	**Type de demande:** Évaluation de l'innocuité, y compris concernant la consommation par des nourrissons de moins de 12 semaines. **Proposée par**: CCNFSDU **Année de la demande:** 2023 (CCFA53) **Disponibilité des données**: Décembre 2025 **Fournisseurs des données**: Données sur l'exposition alimentaire: ISDI Secretariat@isdi.org Données sur l'évaluation de l'innocuité: Association pour l'acide phosphorique et les phosphates (PAPA) cms@cefic.be	**Motif de la demande**: Le CCNFSDU43 est convenu que l'emploi des phosphates (SIN 339(i), 339(ii) et 339(iii) et SIN 340(i), 340(ii) et 340(iii)) comme régulateurs de l'acidité à 45 mg/100 mL en tant que phosphore, seuls ou en combinaison et dans les limites pour le sodium, le potassium et le phosphore de la section 3.1.3 (e) de la norme CXS 72-1981, dans tous les types de préparations, était technologiquement justifié. Cependant, le JECFA n'a pas réalisé l'évaluation adéquate des risques liés à ces additifs pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Avant toute approbation, une évaluation de l'innocuité adéquate dans cette sous-population est nécessaire. **Enjeux possibles pour le commerce**: actuellement non définis	1
13.	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestéréfié (SIN 476)	**Type de demande** Réévaluation de l'innocuité **Proposée par**: FoodDrinkEurope **Soutenue par:** Colombie; Union européenne **Année de la demande:** 2021 (CCFA52) **Disponibilité des données**: Décembre 2024 **Fournisseurs des données**: FoodDrinkEurope Avenue des Nerviens 9-31 - 1040 Brussels, Belgium, l.terzi@fooddrinkeurope.eu And the European Food Emulsifiers Manufacturers Association (EFEMA), Avenue de Tervuren 13, 1040 Brussels, Belgium, info@efema.org	**Motif de la demande**: En 2017, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a réévalué le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) en tant qu'additif alimentaire et a estimé que l'ensemble des données disponibles justifiait de réviser la DJA de 7,5 mg/kg pc par jour attribuée par le Comité scientifique de l'alimentation humaine (CSA) en 1978, pour la remplacer par une nouvelle DJA de 25 mg/kg pc par jour. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis	
14.	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane (SIN 432),	**Type de demande:** Réévaluation de l'innocuité **Proposée par**: JECFA	**Motif de la demande:** À sa 89ème réunion, le JECFA a noté que cinq esters de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbitates) avaient été évalués par le JECFA à sa 17ème réunion et que des normes avaient été établies. Le JECFA recommande qu'un nouvel appel de données	1

No.	Substance(s)	Information générale	Observations sur la demande	Priorité*
	Polyoxyéthylène (20), monooleate de sorbitane (SIN 433), Polyoxyéthylène (20), monopalmitate de sorbitane (SIN 434), Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane (SIN 435), Polyoxyéthylène (20), tristéarate de sorbitane (SIN 436)	**Année de la demande**: 2021 (CCFA52) **Disponibilité des données**: Décembre 2024 **Fournisseurs des données**: EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruxelles,Belgique info@specialtyfoodingredients.eu **Et** EFEMA info@efema.org	soit lancé pour leur évaluation complète. **Enjeux possibles pour le commerce**: actuellement non définis	
15.	Silice amorphe (SIN 551)	**Type de demande:** Réévaluation de l'innocuité du silice amorphe (SIN 551), y compris l'évaluation toxicologique, l'évaluation de l'exposition et les normes **Proposée par**: IFAC **Soutenue par:** États-Unis **Année de la demande:** 2023 (CCFA53) **Disponibilité des données**: Décembre 2024 **Fournisseurs des données**: IFAC **Mrs Sabrina Migliorini,** Sector Group Manager, Association of Synthetic Amorphous Silica Producers (ASASP), a Cefic Sector Group smi@cefic.be **Joel F. Carpenter** joel.f.carpenter@gmail.com **Berit Dockter,** Senior Manager, Scientific & Regulatory Affairs International Food Additives Council bdockter@foodingredientfacts.org	**Motif de la demande**: La silice amorphe (SIN 551) est autorisée dans une variété de catégories d'aliments en tant qu'antiagglomérant, antimoussant et support. Le SIN 551 fournit des propriétés antiagglomérantes pour empêcher la formation de grumeaux dans les denrées alimentaires pulvérulentes. Le SIN 551 sert également de support pour faciliter la manipulation et les applications relatives à l'emploi des additifs alimentaires, des enzymes alimentaires, des arômes et des nutriments. **Enjeux possibles pour le commerce:** Les questions relatives à la taille des particules de silice ont affecté l'évaluation des données de toxicité disponibles. Des questions similaires concernant le dioxyde de titane ont conduit au retrait de son autorisation en tant qu'additif alimentaire dans plusieurs juridictions. Les perturbations commerciales qui en ont résulté sont citées comme une base significative de la priorité qu'accorde actuellement le JECFA à la réévaluation de l'innocuité du dioxyde de titane (voir les réponses à la CL 2021/61-FA à la 52ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires).	1
16.	Monostéarate de sorbitane (SIN 491);	**Type de demande**: Réévaluation de l'innocuité et révision des normes	**Motif de la demande**: Une demande de révision des normes de SIN 491, SIN 492 et SIN 495 avait été précédemment déposée afin de	1

No.	Substance(s)	Information générale	Observations sur la demande	Priorité*
	Tristéarate de sorbitane (SIN 492); Monolaurate de sorbitane (SIN 493), Monooléate de sorbitane (SIN 494); Monopalmitate de sorbitane (SIN 495)	**Proposée par**: JECFA **Année de la demande:** 2021 (CCFA52) **Disponibilité des données**: Décembre 2024 **Fournisseurs des données**: EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruxelles,Belgique info@specialtyfoodingredients.eu et EFEMA info@efema.org	remplacer la méthode de définition de l'intervalle de congélation telle que rapportée dans les monographies du JECFA pour SIN 491, SIN 492 et SIN 495 par le test d'identification «indice d'acide, indice d'iode, chromatographie en phase gazeuse». Toutefois, le JECFA recommande de lancer un appel de données afin de procéder à une réévaluation de l'innocuité du groupe des esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491 à 495). Les normes du groupe peuvent être révisées dans l'attente des résultats de la réévaluation de l'innocuité. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis	
17.	Glycosides de stéviol	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité **Proposée par:** ISC **Soutenue par**: États-Unis **Année de la demande:** 2023 (CCFA53) **Disponibilité des données:** Décembre 2024 **Fournisseur des données:** Brendan Naulty, Chief Commercial Officer, ManusBio Inc.1762 Lovers Lane Augusta, GA. 30901 Le fabricant est représenté par: Jakub Rusek,, Executive Director International Stevia Council Global Office-Avenue de Tervuren 188A-1150 Brussels Belgique	**Motif de la demande**: Les glycosides de stéviol modifiés par voie enzymatique (généralement désignée comme bioconversion) ont été évalués à la 87ème réunion du JECFA (2019). Les normes élaborées comprenaient plusieurs méthodes de fabrication à l'Annexe 3. Les normes décrivent l'organisme de production des enzymes acceptable et la source des gènes. Une méthode de fabrication similaire a été mise au point pour produire les glycosides de stéviol modifiés par voie enzymatique en utilisant 1. d'autres sources de gènes pour modifier l'E. coli afin de fabriquer les enzymes qui transforment l'extrait de stévia en rébaudiside M et 2. une autre enzyme. La nouvelle méthode de fabrication est demandée pour évaluation. Le nouveau processus de production par modification enzymatique aboutit à une norme identique et, par conséquent, aucune modification des normes pour les glycosides de stéviol n'est demandée, ni des catégories d'aliments ou des niveaux d'emploi. **Enjeux possibles pour le commerce**: Barrières commerciales en raison des critères réglementaires différents.	3
18.	Sucroglycérides (SIN 474)	**Type de demande**: Évaluation de l'exposition **Proposée par:** CCFA51 **Année de la demande:** 2019 (CCFA51) **Disponibilité des données**: A confirmer au CCFA56	**Motif de la demande**: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation exprimée par un pays membre sur le fait que l'emploi proposé entraînerait des expositions qui dépassent la DJA a conduit le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 à demander une évaluation de l'exposition.	1

No.	Substance(s)	Information générale	Observations sur la demande	Priorité*
		Fournisseur des données: A confirmer au CCFA56		
19.	Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473)	**Type de demande:** En attente des données – évaluation de l'exposition **Proposée par:** JECFA **Année de la demande:** 2021 (CCFA52) **Disponibilité des données:** Décembre 2027 **Fournisseur des données**: Japon codex@mext.go.jp	**Motif de la demande**: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation exprimée par un pays membre que l'emploi proposé entraînerait des expositions qui dépassent la DJA a conduit le groupe de travail physique sur la NGAA du 51ème CCFA à demander une évaluation de l'exposition. À la 89ème réunion du JECFA, le JECFA a estimé que des données de l'exposition alimentaire plus affinées devraient être fournies. De manière spécifique, le JECFA recommande aux promoteurs de fournir des informations sur: i. les niveaux d'emploi typiques ou moyens et élevés pour les aliments dans lesquels ces additifs alimentaires sont utilisés; et ii. les aliments (ou catégories d'aliments) dans lesquels l'emploi des SEF et/ou des SOE est autorisé mais dans lesquels ceux-ci ne sont jamais utilisés. Ces informations doivent être aussi précises que possible et les aliments doivent être classés selon le système de classification FoodEx2, ou tout autre système approprié. Le JECFA recommande que les données soient présentées sous forme de tableau en faisant correspondre les aliments enregistrés dans le FoodEx2 aux catégories d'aliments de la NGAA. Ce travail peut améliorer la cohérence des correspondances dans toutes les réunions. Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient mises à disposition deux ans après la date de confirmation. **Enjeux possibles pour le commerce**: actuellement non définis	1
20.	Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a)	**Type de demande:** En attente des données – évaluation de l'exposition **Proposée par:** JECFA **Année de la demande:** 2021 (CCFA52) **Disponibilité des données:** Décembre 2027	**Motif de la demande**: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation exprimée par un pays membre que l'emploi proposé entraînerait des expositions qui dépassent la DJA a conduit le groupe de travail physique sur la NGAA du 51ème CCFA à demander une évaluation de l'exposition. À la 89ème réunion du JECFA, le JECFA a estimé que des données de l'exposition alimentaire plus affinées devraient être fournies. De manière spécifique, le JECFA recommande aux promoteurs de	1

No.	Substance(s)	Information générale	Observations sur la demande	Priorité*
		Fournisseur des données: Japon codex@mext.go.jp	fournir des informations sur: i. les niveaux d'emploi types, moyens ou élevés pour les aliments dans lesquels ces additifs alimentaires sont utilisés; et ii. les aliments (ou catégories d'aliments) dans lesquels l'emploi des SEF et/ou des SOE est autorisé mais dans lesquels ceux-ci ne sont jamais utilisés. Ces informations doivent être aussi précises que possible et les aliments doivent être classés selon le système de classification FoodEx2, ou tout autre système approprié. Le JECFA recommande que les données soient présentées sous forme de tableau en faisant correspondre les aliments enregistrés dans le FoodEx2 aux catégories d'aliments de la NGAA. Ce travail peut améliorer la cohérence des correspondances dans toutes les réunions. Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient mises à disposition deux ans après la date de confirmation. **Enjeux possibles pour le commerce**: actuellement non définis	
21.	Tocophérol concentré, mélange (INS307b)	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité, y compris pour la consommation par des nourrissons de moins de 12 semaines. **Proposée par**: CCNFSDU **Année de la demande:** 2023 (CCFA53) **Disponibilité des données**: Décembre 2025 **Fournisseur des données**: ISDI secretariat@isdi.org	**Motif de la demande**: Le CCNFSDU43 est convenu que l'emploi du concentré tocophérol, mélangé (SIN 307b) en tant qu'antioxydant à 1 mg/100 mL dans tous les types de préparations destinées aux nourrissons conformes à la norme CXS 72-1981 était technologiquement justifié. Toutefois, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) n'a pas réalisé l'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Avant toute approbation, l'évaluation adéquate de l'innocuité dans cette sous-population est nécessaire. **Enjeux possibles pour le commerce**: actuellement non définis	1
22.	PROPYLÈNE-GLYCOL (SIN 1520)	**Type de demande:** Évaluation de l'innocuité **Proposée par**: CCFA54 **Année de la demande**: 2024 (CCFA54) **Disponibilité des données**: À confirmer au CCFA56	**Motif de la demande**: Le propylène glycol exerce les fonctions de support, émulsifiant, agent d'enrobage et humectant dans les produits alimentaires. Le Comité demande une réévaluation de l'innocuité de l'emploi du propylène glycol en tant que support dans les aliments en général, et plus spécifiquement de l'emploi en tant que support d'aromatisant dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Suite aux préoccupations liées à une possible exposition pour un	1

No.	Substance(s)	Information générale	Observations sur la demande	Priorité*
		Fournisseur des données: Berit Dockter, Senior Manager, Scientific & Regulatory Affairs, International Food Additives Council (IFAC), Email: bdockter@foodingredientfacts.org Maia Jack**,** International Council of Beverages Associations (ICBA), Email: mjack@americanbeverage.org	niveau d'emploi maximal proposé de 3000 mg/L dans la catégorie d'aliments 14.1.4, le CCFA54 est convenu de demander que l'évaluation du JECFA tienne également compte du niveau d'emploi de 1000 mg/L afin de comparer l'impact de ces deux niveaux d'emploi sur l'évaluation globale. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis	
23.	Esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475).	**Type de demande:** Évaluation de l'innocuité et de l'exposition, mise à jour de la norme **Proposée par**: CCFA55 **Année de la demande**: 2025 (CCFA55) **Disponibilité des données**: À confirmer au CCFA56 **Fournisseur des données**: À confirmer au CCFA56	**Motif de la demande:** Sur la base de CX/FA 25/55/3, à sa 99ème réunion, le JECFA est convenu qu'il était nécessaire de réaliser l'évaluation de l'exposition alimentaire aux esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475). Cependant, l'évaluation de l'exposition ne pouvait pas être effectuée à l'aide de la base de données de la consommation alimentaire individuelle chronique de FAO/OMS (CIFOCOss) en raison de l'incapacité à y inclure le grand nombre de catégories d'aliments et niveaux d'emploi fourni. La 99e réunion du JECFA a noté que la correspondance appliquée aux catégories d'aliments entre les catégories de FoodEx2 utilisé pour les données de consommation alimentaire et les catégories d'aliments de la NGAA était en cours d'élaboration et a recommandé qu'elle devrait être conclue afin de permettre l'évaluation de l'exposition alimentaire. Certains membres ont exprimé leurs préoccupations sur les contaminants esters 3-Monochloropropane-1,2-diol (MCPDE) et les (esters glycidyliques) GE associés aux esters polyglycéroliques d'acides gras et la nécessité de recueillir des informations sur les niveaux actuels d'esters 3-Monochloropropane-1,2-Diol (3-MCPDE) et des esters glycidyliques (GE) dans SIN 475 et de réaliser l'évaluation de l'exposition à ces impuretés qui proviennent de l'emploi de SIN 475. **Enjeux possibles pour le commerce**: actuellement non définis	1

PARTIE B: LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

No	Substance(s)	Information générale	Observations sur la demande

1.	Carbone actif (charbon actif)	**Type de demande**: Révision des normes (plomb) **Proposée par**: CCFA52 **Année de la demande**: 2021 (CCFA52) **Disponibilité des données**: Décembre 2024 **Fournisseur des données**: USP	**Motif de la demande:** Compte tenu du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb* (CXC 56-2004), le CCCF14 a recommandé au JECFA de: i. examiner les normes pour le plomb concernant la terre de diatomée et le charbon actif et ii. évaluer les données disponibles pour soutenir l'élaboration d'une norme pour le plomb concernant la bentonite. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis
2.	Terre de diatomée	**Type de demande**: Révision des normes (plomb) **Proposée par**: CCFA52 **Année de la demande**: 2021 (CCFA52) **Disponibilité des données**: Décembre 2024 **Fournisseur des données**: USP	**Motif de la demande:** Compte tenu du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb* (CXC 56-2004), le CCCF14 a recommandé au JECFA de: i. examiner les normes pour le plomb concernant la terre de diatomée et le charbon actif et ii. évaluer les données disponibles pour soutenir l'élaboration d'une norme pour le plomb concernant la bentonite. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis
3.	Protéase de *Bacillus amyloliquefaciens*	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité quand utilisée en tant qu'auxiliaire technologique et établissement des normes **Proposée par**: Japon **Année de la demande:** 2023 (CCFA53) **Disponibilité des données**: Décembre 2026 **Fournisseur des données**: Atsushi Kawahara (Quality Assurance Dept. General Manager) E-mail: akawahara@hbi-enzymes.com Tel: +81-790-64-1201; Fax: +81-790-64-1202	**Motif de la demande:** Une protéase neutre pourrait offrir des avantages dans la transformation de tous les matériaux alimentaires bruts qui contiennent naturellement des protéines. En décomposant la protéine contenue dans le matériau brut, celle-ci est efficace dans la production du pain, des préparations pour nourrissons, de la bière, des boissons maltées, et des spiritueux ayant une teneur en alcool de 15% ou plus. Elle est aussi utilisée pour ajouter de la saveur aux soupes et bouillons, aux sauces et produits similaires et aux produits salés prêts à consommer contenant des lysats de protéine comme l'extrait de levure. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis
4.	Chymosine de *Camelus dromedaries* exprimée en *Aspergillus niger*	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes **Proposée par**: Union européenne **Année de la demande**: 2021 (CCFA52)	**Motif de la demande**: La chymosine catalyse l'hydrolyse, à un site très particulier de la chaîne des acides aminés, de la κ-caséine, soit la principale protéine du lait. Il s'agit de la toute première étape essentielle de toute fabrication du fromage, par laquelle le lait liquide est coagulé (précipité) et transformé sous une forme semi-solide par l'action catalytique des gélifiants, dont la chymosine. Par conséquent, le

		Disponibilité des données: Décembre 2021 **Fournisseur des données**: Chr-Hansen A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com	procédé de production le plus important dans lequel la chymosine est utilisée est celui du fromage. En outre, la chymosine peut être utilisée dans la production des produits laitiers fermentés, où elle peut être utilisée pour augmenter la viscosité de la préparation. Le quarg (fromage blanc) est un exemple de produit laitier fermenté dans lequel les gélifiants, comme les chymosines, servent à augmenter la viscosité finale du produit. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis
5.	Endo-1,4-ß-xylanase de *Pseudoalteromonas haloplanktis* produite par *B. subtilis*, souche LMG S-24584	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes **Proposée par**: Union européenne **Année de la demande**: 2017 (CCFA49) **Disponibilité des données**: Décembre 2018 **Fournisseur des données**: Puratos NV, Mr. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	**Motif de la demande**: Cette enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant des avantages technologiques en boulangerie-pâtisserie. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis
6.	Glutaminase de *Aspergillus tubingensis*	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes **Proposée par**: Japon **Année de la demande**: 2021 (CCFA52) **Disponibilité des données**: Décembre 2025 **Fournisseur des données**: Akio Ichihara, Shin Nihon Chemical Co., Ltd. ichihara@snc-enzymes.co.jp, +81566-75-7555	**Motif de la demande**: Cette enzyme catalyse la conversion de L-glutamine en L-glutamate, et est utiisée dans la fabrication des extraits de levure riches en acide glutamique et les hydrolysates de protéine riche en acide glutamique. Ceux-ci, à leur tour, sont ajoutés à d'autres aliments, y compris les boissons, pour conférer un goût salé ou umami. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis
7.	Inulinase d'*Aspergillus ficuum* produite par *Aspergillus oryzae*, souche MUCL 44346	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes **Proposée par**: Union européenne **Année de la demande:** 2017 (CCFA49) **Disponibilité des données**: Décembre 2018 **Fournisseur des données**: Puratos NV, Mr. Olivier Maigret	**Motif de la demande**: Cette enzyme catalyse l'hydrolyse de l'inuline pour produire les fructo-oligosaccharides, en théorie à partir de tout aliment qui contient de l'inuline naturellement. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis

		(omaigret@puratos.com)	
8.	Lactase de *Bifidobacterium bifidum* exprimée en *Bacillus licheniformis*	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes **Proposée par**: Union européenne **Année de la demande:** 2017 (CCFA49) **Disponibilité des données**: Décembre 2024 **Fournisseur des données**: Novozymes A/S, Mr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)	**Motif de la demande**: Cette préparation enzymatique à base de lactase sert d'auxiliaire technologique dans la fabrication des aliments, pour hydrolyser le lactose durant la transformation du lait et d'autres produits laitiers contenant du lactose, par exemple, pour obtenir des produits laitiers pauvres en lactose pour les personnes intolérantes au lactose, ainsi que des produits laitiers de meilleure consistance et d'une douceur accrue, par hydrolyse du lactose et formation de glucose et de galactose. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis
9.	Phospholipase A2 (PLA2) de pancréas de porcins exprimée en *Aspergillus niger*	**Type de demande**: En attente des données pour finaliser l'évaluation – Évaluation par JECFA95 **Proposée par**: JECFA **Année de la demande:** 2023 (CCFA53) **Disponibilité des données**: Décembre 2025 **Fournisseur des données**: DSM-Firmenich Paola Montaguti Paola.montaguti@dsm-firmenich.com	**Motif de la demande:** En raison de la soumission tardive des données toxicologiques très pertinentes, des autres informations manquantes et des contraintes de temps, le JECFA n'a pas été en mesure d'achever cette évaluation à sa 95ème session. Les participants ont recommandé que l'évaluation de cette préparation enzymatique soit poursuivie lors d'une prochaine session. Le 95ème JECFA a demandé au secrétariat du JECFA d'exhorter le promoteur et les membres du Codex à s'assurer que les informations supplémentaires suivantes soient disponibles pour évaluation avant de demander l'inclusion de cette préparation enzymatique dans la liste prioritaire du JECFA: • des données supplémentaires pour clarifier le potentiel génotoxique du concentré d'enzyme PLA2; • des données de digestibilité pour les préparations enzymatiques contenant à la fois de la glucoamylase et de la PLA2; • les résultats de cinq lots différents de tous les types de préparations enzymatiques PLA2 en utilisant l'essai de détermination de l'activité de PLA2 fourni dans le dossier; • des informations sur la validation de la méthode d'analyse alternative utilisée pour déterminer l'activité de PLA2 (y compris la description de la méthode en anglais); • la définition d'une unité pour l'activité de PLA2 sur la base de l'autre méthode de dosage; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode alternative validée pour au moins cinq lots différents de tous

			les produits disponibles sur le marché. Noter la demande du JECFA au secrétariat du JECFA d'exhorter le promoteur et les membres du Codex à s'assurer que les données supplémentaires demandées par le JECFA soient disponibles pour évaluation avant de demander l'inclusion de cette préparation enzymatique dans la liste prioritaire du JECFA pour le CCFA. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis
10.	Protéase aqualysine 1 de *Thermus aquaticus* produite par *B. subtilis*, souche LMGS 25520	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes **Proposée par**: Union européenne **Année de la demande:** 2017 (CCFA49) **Disponibilité des données**: Décembre 2018 **Fournisseur des données**: Puratos NV Mr. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	**Motif de la demande**: Cette préparation enzymatique est utilisée comme auxiliaire technologique dans la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie. L'enzyme alimentaire catalyse les hydrolyses des liens peptidiques. L'ajout de l'enzyme présente plusieurs avantages dans la préparation des produits de boulangerie-pâtisserie: - le développement plus rapide de la pâte lors du mélange; - le meilleur usinage de la pâte; - la rigidité amoindrie de la pâte; - l'amélioration de la structure et de l'élasticité de la pâte à l'étape du façonnage ou du moulage; - l'uniformité du produit de boulangerie-pâtisserie; - la viscosité régulière de la pâte, et - l'amélioration de la taille des bouchées pour certains produits comme les pains à hamburger. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis
11.	Ribonucléase P. de *Penicillium citrinum* RP-4	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes– Évaluation par JECFA92 **Proposée par**: JECFA **Année de la demande:** 2023 (CCFA53) **Disponibilité des données**: Décembre 2025 **Fournisseur des données**: Amano Enzyme Inc. Mr. Hidetaka Sugimoto aejregulatory@amano-enzyme.com	**Motif de la demande**: Lors de sa récente évaluation de la ribonucléase P, le 92ème JECFA a noté que la ribonucléase P peut également être produite par P. *citrinum* RP-4, mais que les informations disponibles sur le concentré enzymatique produit à partir de cette souche étaient insuffisantes. Pour évaluer l'innocuité de la ribonucléase P produite par P. *citrinum* RP-4, des études toxicologiques avec un concentré enzymatique bien caractérisé sont nécessaires. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis

12.	Xylanase de *Bacillus licheniformis* exprimée en *Bacillus licheniformis*	**Type de demande**: En attente des données pour finaliser l'évaluation – Évaluation par JECFA95 **Proposée par**: JECFA **Année de la demande:** 2023 (CCFA53) **Disponibilité des données**: À confirmer au CCFA56 **Fournisseur des données**: À confirmer au CCFA56	**Motif de la demande:** Le 95ème JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de l'innocuité: • la méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de la xylanase, y compris le rapport de validation; • la définition d'une unité pour l'activité de l'amylase sur la base de la méthode de dosage; • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. Noter que le JECFA a demandé les informations techniques d'ici la fin de 2023, afin de finaliser l'évaluation de l'innocuité. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis
13.	Lipase d'acylglycérol de Penicillium crustosum exprimée en *Penicillium crustosum*	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes **Proposée par**: Japon **Année de la demande:** 2024 (CCFA54) **Disponibilité des données**: Décembre 2025 **Fournisseur des données**: Amano Enzyme Inc. Mr. Hidetaka Sugimoto aejregulatory@amano-enzyme.com	**Motif de la demande**: Cette enzyme est utilisée dans la transformation du lait pour hydrolyser les liaisons ester des monoglycérides et diglycérides afin de libérer les acides gras et le glycérol. Ce traitement produit du fromage modifié par voie enzymatique, des produits laitiers modifiés par voie enzymatique et permet d'améliorer la saveur. Cette enzyme est aussi utilisée dans la transformation des graisses et des huiles en vue d'améliorer la pureté relative des triglycérides dans l'huile. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis
14.	Lipase de triacylglycérol de Limtongozyma cylindracea	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes **Proposée par**: Japon **Année de la demande:** 2024 (CCFA54) **Disponibilité des données**: Décembre 2025 **Fournisseur des données**: Amano Enzyme Inc. Mr. Hidetaka Sugimoto aejregulatory@amano-enzyme.com	**Motif de la demande**: Cette enzyme catalyse l'hydrolyse des lipides en acides gras et mono-, diglycérides ou glycérol. Elle est utilisée dans la transformation du lait afin de produire du fromage modifié par voie enzymatique et des produits laitiers modifiés par voie enzymatique, et pour améliorer la saveur en augmentant les acides gras libres. Elle sert à la transformation des graisses et des huiles en vue de produire des acides gras insaturés comme l'acide docosahexaénoïque (DHA) et l'acide eicosapentaénoïque (EPA), à la production d'acides gras libres, et, en boulangerie-pâtisserie, à la production de monoglycérides agissant comme émulsifiants permettant d'améliorer la stabilité et l'élasticité de la pâte. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis

15.	Transglutaminase (EC 2.3.2.13) dérivée de Streptomyces mobaraensis, souche M2020197	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes **Proposée par**: Chine **Année de la demande:** 2024 (CCFA54) **Disponibilité des données**: Décembre 2024 **Fournisseur des données**: Yin Xiaoqiang (xiaoqiang.yin@dongshengbiotech.com) R&D manager, Dongsheng Biotech (Taixing) Co., Ltd., No. 91-92 Junmin Road, Huangqiao, Taixing, Taizhou, Jiangsu Chine	**Motif de la demande**: Cette enzyme est utilisée dans la transformation des aliments et des boissons pour catalyser la formation de liaisons réticulées entre les résidus de glutamine et de lysine au sein des protéines alimentaires et entre elles. Cette réticulation accroît la taille et la structure des protéines alimentaires, ce qui modifie les propriétés physiques des aliments comme la résistance à la rupture, la texture et la rétention de l'humidité. **Enjeux possibles pour le commerce:** actuellement non définis

ANNEXE 2

PARTIE C: AROMATISANTS POUR INCLUSION DANS LA LISTE PRIORITAIRE DU JECFA POUR EXAMEN À LA 55ÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

C.1- TREIZE (13) AROMATISANTS NOUVELLEMENT PROPOSÉS POUR INCLUSION DANS LA LISTE PRIORITAIRE DU JECFA

Antécédents au CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CATÉGORIE STRUCTURELLE
Nouveau 55ème	4981	6820-02-6	8-Méthyle-4-méthylenénone-7-en-2-one	II
Nouveau 55ème	4982	2492342-84-2	4-(4-Méthylpent-3-en-1-yl)-5,6-dihydro- 2*H*-pyrane-2-one	III
Nouveau 55ème	4983	2491702-14-6	4-Mercapto-1-octanol	I
Nouveau 55ème	4984	2099712-94-2	2,11-Tétradécadiénal	III
Nouveau 55ème	4985	1801275-27-3	4,9-Dodécadiénal	I
Nouveau 55ème	4993	34776-60-8	Méthyle 3-méthyle-2-butène-1-yl disulfide	III
Nouveau 55ème	5003	149231-57-2	2,6-Octadiénal	III
Nouveau 55ème	5004	40556-69-2	2-Méthyloctane-4-olide	II
Nouveau 55ème	5005	10191-24-9	3-Hydroxyhéxanoïque acide	I
Nouveau 55ème	5006	58156-49-3	3-Méthyle-3-butène-1-thiol	I
Nouveau 55ème	5012	2762033-61-2	Éthyle 5-acétoxyoctadécanoate	I
Nouveau 55ème	5021	2775350-66-6	S-(3-Méthylbut-3-en-1-yl) 4-(formyloxy)butanéthioate	III
Nouveau 55ème	5022	2775350-67-7	S-Butane-2-yl 4-(formyloxy)butanéthioate	III

C.2- CENT-ONZE (111) AROMATISANTS SOUMIS PRÉCÉDEMMENT AU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR INCLUSION DANS LA LISTE PRIORITAIRE DU JECFA

No.	Antécédents au CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CATÉGORIE STRUCTURELLE
1.	*Soumis au 54ème CCFA*	3038	126-14-7	Octaacétate de saccharose	III
2.	*Soumis au 54ème CCFA*	3811	20702-77-6	Néohespéridine dihydrochalcone	III
3.	*Soumis au 54ème CCFA*	4825	2277-20-5	(E)-6-Nonénal	I
4.	*Soumis au 54ème CCFA*	4943	111-20-6	Acide décanédioïque	I
5.	*Soumis au 54ème CCFA*	4944	6402-36-4	Acide *trans*-2-Dodécénédioïque	I
6.	*Soumis au 54ème CCFA*	4945	174155-46-5	*cis*-8-Décénal	I
7.	*Soumis au 51èmeCCFA*	3557 (JECFA 973)	2111-75-3	*p*-Mentha-1,8-dièn-7-al (Périllaldéhyde)	
8.	*Soumis au 43ème CCFA*	4074	6321-45-5	Valérate d'allyel	`
9.	*Soumis au 43ème CCFA*	4072	20474-93-5	Crotonate d'allyle	II
10.	*Soumis au 45ème CCFA*	4685	7370-92-5	(±)-6-Octahyltétrahydro-2*H*-pyrane-2-one	I
11.	*Soumis au 45èmeCCFA*	4673	7370-44-7	*delta*-Héxadécalactone	I
12.	*Soumis au 45ème CCFA*	4682	23333-91-7	Octahydro-4,8a-diméthyle-4a(2*H*)-naphthol	I
13.	*Soumis au 45ème CCFA*	4742	917750-72-2	1-(2-Hydroxy-4-méthylcyclohéxyl)éthanone	III
14.	*Soumis au 45ème CCFA*	4687	544409-58-7	(±)-3-Hydroxy-3-méthyle-2,4-nonanédione	II
15.	*Soumis au 51ème CCFA*	4836	137363-86-1	10% solution of 3,4-diméthyle-2,3-dihydrothiophène-2-thiol	III
16.	*Soumis au 51ème CCFA*	4842	911212-28-7	2,4,5-Trithiaoctane	III
17.	*Soumis au 51ème CCFA*	4817	38634-59-2	*S*-[(Méthylthio)méthyl]thioacétate	I
18.	*Soumis au 51ème CCFA*	4870	17564-27-1	2-Éthyle-4-méthyle-1,3-dithiolane	II
19.	*Soumis au 51ème CCFA*	4828	729602-98-6	1,1-Propanedithioacétate	III
20.	*Soumis au 51ème CCFA*	4824	1658479-63-0	2-(5-Isopropyle-2-méthyle-tétrahydrothiophène-2-yl)-éthyle acétate	III
21.	*Soumis au 51ème CCFA*	4843	1838169-65-5	3-(Allyldithio)butane-2-one	III

No.	Antécédents au CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CATÉGORIE STRUCTURELLE
22.	*Soumis au 51ème CCFA*	4822	61407-00-9	2,6-Dipropyle-5,6-dihydro-2*H*-thiopyrane-3-carboxaldéhyde	II
23.	*Soumis au 51èmeCCFA*	4823	33368-82-0	1-Propényle 2-propényle disulfide	II
24.	*Soumis au 51ème CCFA*	4782	1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-Héxanéthiol	I
25.	*Soumis au 51èmeCCFA*	4779	1416051-88-1	(±)-2-Mercapto-5-méthylheptane-4-one	I
26.	*Soumis au 51èmeCCFA*	4792	548740-99-4	(±)-3-Mercapto-1-pentanol	I
27.	*Soumis au 51ème CCFA*	4791	22236-44-8	3-(Acétylthio)héxanal	III
28.	*Soumis au 51ème CCFA*	4769	851768-51-9	5-Mercapto-5-méthyle-3-hexanone	I
29.	*Soumis au 51ème CCFA*	4730	1241905-19-0	*O*-Éthyle *S*-1-méthoxyhéxane-3-yl carbonothioate	III
30.	*Soumis au 51ème CCFA*	4734	1256932-15-6	3-(Méthylthio)décanal	I
31.	*Soumis au 51èmeCCFA*	4733	1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptaen-4-ol	III
32.	*Soumis au 51ème CCFA*	4761	75631-91-3	Prényle thioisovalérate	I
33.	*Soumis au 51ème CCFA*	4760	53626-94-1	Prényle thioisobutyrate	I
34.	*Soumis au 45ème CCFA*	4700	614-60-8	*o-trans*-Coumaric acide	III
35.	*Soumis au 43ème CCFA*	4622	61683-99-6	Pipéronal propylèneglycol acétal	III
36.	*Soumis au 43ème CCFA*	4627	6414-32-0	Anisaldéhyde propylèneglycol acétal	III
37.	*Soumis au 43ème CCFA*	4618	23495-12-7	2-Phénoxyéthyle propinate	III
38.	*Soumis au 43ème CCFA*	4625	6314-97-2	Phénylacétaldéhyde diéthyle acétal	I
39.	*Soumis au 43ème CCFA*	4629	5468-05-3	Phénylacétaldéhyde propylèneglycol acétal	III
40.	*Soumis au 43ème CCFA*	4620	122-99-6	2-Phénoxyéthanol	III
41.	*Soumis au 43ème CCFA*	4619	92729-55-0	Propyle 4-tert-butylphénylacétate	I
42.	*Soumis au 43ème CCFA*	4314	61810-55-7	Phénéthyle décanoate	I
43.	*Soumis au 43èmeCCFA*	2860	94-47-3	Phénéthyle benzoate	I
44.	*Soumis au 43ème CCFA*	4438	591-11-7	*bêta*-Angélicalactone	I
45.	*Soumis au 43èmeCCFA*	4195	87-41-2	Phthalide	III

No.	Antécédents au CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CATÉGORIE STRUCTURELLE
46.	*Soumis au 45ème CCFA*	4768	67936-13-4	2,6,10-Triméthyle-9-undécénal	I
47.	*Soumis au 45ème CCFA*	4612	645-62-5	2-Éthyle-2-héxénal	II
48.	*Soumis au 45ème CCFA*	4616	13019-16-4	2-Héxylidénéhéxanal	II
49.	*Soumis au 45ème CCFA*	4486	5694-82-6	Citral glycéryl acétal	I
50.	*Soumis au 52ème CCFA*	4902	22122-36-7	3-Méthyle-2(5*H*)-furanone	III
51.	*Soumis au 52ème CCFA*	4915	2142634-65-7	(5*Z*)-3,4-Diméthyle-5-propylidène-2(5*H*)-furanone	III
52.	*Soumis au 52ème CCFA*	4784	57548-36-4	(±)-4-Hydroxy-6-méthyle-2-heptanone	I
53.	*Soumis au 52ème CCFA*	4939	2180135-09-3	*S*-Méthyle 5-(1-éthoxyéthoxy)décanéthioate	I
54.	*Soumis au 52ème CCFA*	4894	116229-37-9	2-Mercapto-3-méthyle-1-butanol	I
55.	*Soumis au 52ème CCFA*	4883	556-27-4	*S*-Allyle-*L*-cystéine sulfoxide	II
56.	*Soumis au 52ème CCFA*	4935	98139-71-0	3-Méthylbutane-1,3-dithiol	III
57.	*Soumis au 52ème CCFA*	4916	124831-34-1	2-Méthyle-3-butène-2-thiol	I
58.	*Soumis au 52ème CCFA*	4938	2180135-08-2	*S*-Méthyle 5-(1-éthoxyéthoxy)tétradécanéthioate	I
59.	*Soumis au 52ème CCFA*	4901	2097608-89-2	*O*-Éthyle *S*-(3-méthylbut-2-en-1-yle)thiocarbonate	I
60.	*Soumis au 52ème CCFA*	4900	64580-54-7	Héxyl propyle disulfide	I
61.	*Soumis au 52ème CCFA*	4914	24963-39-1	bis-(3-Méthyle-2-butényle)disulfide	III
62.	*Soumis au 52ème CCFA*	4889	3877-15-4	Méthyle propyle sulfide	I
63.	*Soumis au 52ème CCFA*	4930	159017-89-7	4-Isopropoxycinnamaldéhyde	I
64.	*Soumis au 52èmeCCFA*	4888	1945993-01-0; 828265-08-3	Mélange de 5-hydroxy-4-(4´-hydroxy-3´-méthoxyphényle)-7-méthylchroman-2-one et 7-hydroxy-4-(4´-hydroxy-3´-méthoxyphényle)-5- méthylchroman-2-one	III
65.	*Soumis au 52èmeCCFA*	4879	21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Héxaméthyle-5,6,7,8-tétrahydronaphthalène-2-yle)éthanone	II
66.	*Soumis au 52èmeCCFA*	4892	4707-61-3	*cis*-2-Héxylcyclopropanéacétique acide	II
67.	*Soumis au 52ème CCFA*	4890	27841-22-1	3-*p*-Menthène-7-al	I
68.	*Soumis au 52èmeCCFA*	4928	554-14-3	2-Méthylthiophène	II

No.	Antécédents au CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CATÉGORIE STRUCTURELLE
69.	*Soumis au 52ème CCFA*	4839	163460-99-9 163461-01-6	Mélange de 3- et 4-butyle-2-thiophénécarboxyaldéhyde	II
70.	*Soumis au 52ème CCFA*	4813	1612888-42-2	2-(5-Isopropyle-2-méthyltétrahydrothiophène-2-yle)Éthanol	II
71.	*Soumis au 52ème CCFA*	4884	1569-60-4	6-Méthyl-5-heptène-2-ol	I
72.	*Soumis au 52ème CCFA*	4827	6090-09-1	1-(4-Méthyle-3-cyclohéxène-1-yle)-éthanone	I
73.	*Soumis au 52ème CCFA*	4869	886449-15-6	4-(*l*-Menthoxy)-2-butanone	II
74.	*Soumis au 52èmeCCFA*	4844	118026-67-8	(2*E*,4*E*)-2,4-Décadiène-1-ol acétate	I
75.	*Soumis au 52ème CCFA*	4747	91212-78-1	(±)-2,5-Undécadiène-1-ol	II
76.	*Soumis au 52ème CCFA*	4913	18478-46-1	3,7-Diméthyle-2-méthylénéoct-6-en-1-ol	II
77.	*Soumis au 52ème CCFA*	4785	25234-33-7	2-Octyle-2-dodécénal	II
78.	*Soumis au 52ème CCFA*	4786	13893-39-5	2-Hexyle-2-décénal	II
79.	*Soumis au 52ème CCFA*	4929	60857-05-8	4-Méthylidène-2-(2-méthylprop-1-enyl)oxane	III
80.	*Soumis au 52ème CCFA*	4920	220462-51-9	1-Éthyle-2-(1-pyrrolylméthyl)pyrrole	III
81.	*Soumis au 52ème CCFA*	4832	108715-62-4	2-(3-Benzyloxypropyl)pyridine	III
82.	*Soumis au 52ème CCFA*	4829	616-45-5	2-Pyrrolidone	I
83.	*Soumis au 52ème CCFA*	4818	1370711-06-0	*trans*-1-éthyle-2-méhylpropyle 2-2-buténoate	I
84.	*Soumis au 52ème CCFA*	4867	18374-76-0	(3*S*,5*R*,8*S*)-3,8-Diméthyle-5-prop-1-en-2-yl-3,4,5,6,7,8-héxahydro-2*H*-azulène-1-one	II
85.	*Soumis au 52ème CCFA*	4840	38427-80-4	Tétrahydronootkatone	II
86.	*Soumis au 52ème CCFA*	4807	1078-95-1	Pinocarvyle acétate	II
87.	*Soumis au 52èmeCCFA*	4906	36687-82-8	*L*-Carnitine tartrate	III
88.	*Soumis au 52ème CCFA*	4868	61315-75-1	4-(4-Méthyle-3-penten-1-yl)-2(5*H*)-furanone	III
89.	*Soumis au 52èmeCCFA*	4896	2186611-08-3	*N*-(2-Hydroxy-2-phényléthyle)-2-isopropyle-5,5-diméthylcyclohéxane-1-carboxamide	III
90.	*Soumis au 52ème CCFA*	4882	1857330-83-9	*N*-(4-(Cyanométhyle)phényle)-2-isopropyle-5,5-	III

No.	Antécédents au CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CATÉGORIE STRUCTURELLE
				diméthylcyclohéxanecarboxamide	
91.	*Soumis au 52ème CCFA*	4899	1622458-34-7; 2079034-28-7	*N*-(1-((4-amino-2,2-dioxido-1*H*-benzo[c][1,2,6]thiadiazine-5-yl)oxy)-2-méthylpropane-2-yl)-2,6-diméthylisonicotinamide	III
92.	*Soumis au 52ème CCFA*	4880	2015168-50-8	2-(4-Éthylphénoxy)-*N*-(1*H*-pyrazol-3-yl)-*N*-(thiophen-2-ylméthyl)acétamide	III
93.	*Soumis au 52ème CCFA*	4881	1857331-84-0	*N*-(3-Hydroxy-4-méthoxyphényle)-2-isopropyle-5,5-diméthylcyclohéxanecarboxamide	III
94.	*Soumis au 52ème CCFA*	4877	76733-95-4	(*E*)-3-(3,4-Diméthoxyphényle)-*N*-[2-(3- méthoxyphényle)-éthyle]-acrylamide	III
95.	*Soumis au 52ème CCFA*	4835	877207-36-8	2,4-Dihydroxy-*N*-[(4-hydroxy-3-méthoxyphényle)méthyle]benzamide	III
96.	*Soumis au 53ème CCFA*	4948	1129-69-7	2-Héxylpyridine	II
97.	*Soumis au 53ème CCFA*	4958	2308574-23-2	4-Formyle-2-méthoxyphényle *l*-menthyle glutarate	I
98.	*Soumis au 53ème CCFA*	4959	301310-73-6; 79894-05-6	9-Dodécène-12-olide	III
99.	*Soumis au 53ème CCFA*	4960	13474-59-4	*trans-alpha*-Bergamotène	I
100.	*Soumis au 53ème CCFA*	4961	2369713-22-2	4-Méthyltridéca-2*E*,4-diénal	I
101.	*Soumis au 53ème CCFA*	4965	1622458-32-5	*N*-(1-((4-Amino-2,2-dioxido-1*H*- benzo[c][1,2,6]thiadiazine-5-yl)oxy)-2-méthylpropane-2-yl)isonicotinamide	III
102.	*Soumis au 53ème CCFA*	4966	6137-11-7	4-Méthylheptane-3-one	II
103.	*Soumis au 53ème CCFA*	4967	483-76-1	*delta*-Cadinène	I
104.	*Soumis au 53ème CCFA*	4970	2413115-68-9	2-Méthyle-1-(2-(5-(p-tolyl)-1*H*-imidazol-2-yl)pipéridine-1-yle)butane-1-one	III
105.	*Soumis au 53ème CCFA*	4971	18794-84-8	*bêta*-Farnésène	I
106.	*Soumis au 53ème CCFA*	4972	23060-14-2	Diéhyle mercaptosuccinate	I
107.	*Soumis au 53ème CCFA*	4973	2411762-60-0	3-Mercapto-3-méthyle-1-pentyle acétate	I

No.	Antécédents au CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CATÉGORIE STRUCTURELLE
108.	*Soumis au 53ème CCFA*	4974	23986-74-5	Germacrène D >85%	I
109.	*Soumis au 53ème CCFA*	4977	65210-18-6	10-Hydroxy-4,8-diméthyldec-4-énal	I
110.	*Soumis au 53èmeCCFA*	4979	142062-38-2	2-(Furane-2-yl)-4,6-diméthyle-1,3,5-dithiazinane	III
111.	*Soumis au 53ème CCFA*	4980	2415657-73-5	Mélange de (8*Z*,11*Z*)-heptadéca-8,11-diénal et (*Z*)-heptadéc-8-énal	I

C.3- LISTE DES AJOUTS PRIORITAIRES DE ONZE (11) COMPOSÉS PROPOSÉS POUR MODIFICATION DES NORMES AU TITRE DE LA LISTE PRIORITAIRE DU JECFA

Antécédent	FEMA No	JECFA No	CAS	Nom principal	Évaluation de norme la plus récente	Statut	Mise à jour
Ancien	3488	214	39255-32-8	Éthyle 2-méthyle pentanoate	2000 (Session 55)	Complète	L'indice de réfraction ne correspond pas à celui du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	2563	315	928-96-1	*cis*-3-Héxène-1-ol	1998 (Session 51)	Complète	L'indice de réfraction ne correspond pas à celui du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	2665	427	89-78-1	Menthol	2018 (Session 86)	Complète	La gravité spécifique et l'indice de réfraction pourraient être supprimés, car ils ne sont pas des paramètres significatifs pour cette substance. Le point de solidification/point de fusion pourraient être ajoutés pour correspondre au matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3748	433	61597-98-6	l-Menthyle l-lactate	2018 (Session 86)	Complète	Le point de fusion ne correspond pas au matériau actuellement dans le commerce
Ancien	2656	1480	118-71-8	Maltol	2018 (Session 86)	Complète	Le point de fusion ne correspond pas au matériau actuellement dans le commerce
Ancien	3163	1503	1192-62-7	2-Furyle méthyle cétone	2018 (Session 86)	Complète	La gravité spécifique, l'indice de réfraction et l'indice d'acide pourraient être supprimés car ils ne sont pas des paramètres significatifs pour cette substance. Le point de fusion pourrait être ajouté pour correspondre

Antécédent	FEMA No	JECFA No	CAS	Nom principal	Évaluation de norme la plus récente	Statut	Mise à jour
							au matériau actuellement dans le commerce.
Ancien		1506	10599-70-9	3-Acétyle-2,5-diméthylfurane	2020 (Session 89)	Complète	L'IOFI propose de supprimer les normes pour ce matériau.
Ancien	3159	1520	13679-46-4	Furfuryle méthyle éther	2018 (Session 86)	Complète	La valeur du dosage minimal, l'indice de réfraction et la gravité spécifique ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce. L'indice d'acide pourrait être supprimé car il n'est pas un paramètre significatif pour cette substance.
Ancien	3539	1338	13877-91-3	3,7-Diméthyle-1,3,6-octatriène	2004 (Session 63)	Complète	La valeur du dosage minimal ne correspond pas au matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	2160	1388	125-12-2	Isobornyle acétate	2004 (Session 63)	Complète	La valeur du dosage minimal ne correspond pas au matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3513	499	13679-85-1	2-Méthyltétrahydrothiophen-3-one	2000 (Session 55)	Complète	La valeur du dosage minimal ne correspond pas au matériau actuellement dans le commerce.

C.4- LISTE DES AJOUTS PRIORITAIRES DE DIX (10) COMPOSÉS SOUMIS PRÉCÉDEMMENT POUR MODIFICATION DES NORMES AU TITRE DE LA LISTE PRIORITAIRE DU JECFA

Antécédents	FEMA No	JECFA No	CAS	Nom principal	Évaluation de norme la plus récente	Statut	Mise à jour
Ancien	3415	461	505-10-2	(3-Méthylthio)propanol	2001 (Session 57)	Complète	La gravité spécifique, la description de la solubilité et éventuellement la pureté ne correspondent pas à celles du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3376	500	23550-40-5	4-(Méthylthio)-4-méthyle-2-pentanone	2000 (Session 55)	Complète	La gravité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.

Ancien	3897	510	75-33-2	2-Propanéthiol	2001 (Session 57)	Complète	La gravité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3475	543	828-26-2	Trithioacétone	2001 (Session 57)	Complète	La gravité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	2911	896	120-57-0	Pipéronal	2001 (Session 57)	Complète	Le point de fusion ne correspond pas à celui du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3557	973	2111-75-3	*p*-Mentha-1,8-dièn-7-al	2018 (Session 86)	Complète	La norme de pureté, l'indice d'acide et la gravité spécifique ne correspondent pas à celles du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	2349	1093	622-45-7	Cyclohéxyl acétate	2002 (Session 59)	Complète	La gravité spécifique ne correspond pas à celle du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	2467	1529	97-53-0	Eugénol	2005 (Session 65)	Complète	La gamme de densité ne correspond pas à celle du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	4321	1763	116505-60-3	Pyrrolidino-[1,2e]-4H-2,4-diméthyle1,3,5-dithiazine	2007 (Session 68)	Complète	Le point de fusion ne correspond pas à celui du matériau dans le commerce.
Ancien	3507	49	2050-01-3	Isoamyle isobutyrate	1997 (Session 49)	Complète	La gravité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.

PARTIE D: AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES À SUPPRIMER DE LA LISTE PRIORITAIRE DU JECFA

Auxiliaire technologique à supprimer de la liste prioritaire pour évaluation de l'innocuité et établissement de normes

Endo-1,4-ß-xylanase de Thermotoga maritima produite par B. subtilis, souche LMG S-27588	**Type de demande**: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes **Proposée par:** Union européenne **Année de la demande**: 2017 (CCFA49) **Disponibilité des données:** Décembre 2018 **Fournisseur des données:** Puratos NV, Mr. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	**Motif de la demande:** Cette enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en arabinoxylane oligosaccharides, présentant des avantages technologiques en boulangerie-pâtisserie. **Enjeux possibles pour le commerce**: actuellement non définis

Annexe XII

RÉVISION PROPOSÉE DE LA *NORME POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE* (CXS 150-1985)

(Pour adoption)

Le texte proposé pour suppression est indiqué ~~barré~~ et le nouveau texte est indiqué en **caractères gras/soulignés.**.

Section	Texte actuel	Nouveau texte proposé
7.2	**Étiquetage des récipients non destinés à la vente** ~~Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballeur, lesquels devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.~~	**L'étiquetage des récipients non destinés à la vente devra être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).**
9.2 - 9.13	~~**DETERMINATION DE LA TENEUR EN CHLORURE DE SODIUM**~~ ~~Cette méthode permet de déterminer la teneur en chlorure de sodium définie à la Section 3.1, sur la base des résultats des déterminations du sulfate (Section 9.4), du calcium et du magnésium (Section 9.5), du potassium (Section 9.6) et de la perte à la dessiccation (Section 9.7). Convertir le sulfate en CaSO4 et le calcium non utilisé en CaCl2, si le sulfate n'excède pas la quantité nécessaire correspondant au calcium. Dans ce cas, convertir le calcium en CaSO4 et le sulfate non utilisé en MgSO4; le sulfate restant est exprimé en Na2SO4. Convertir le magnésium non utilisé en MgCl2, le potassium en KCL et les halogénures restants en NaCl. On détermine la teneur en NaCl sur la base de l'extrait sec, en multipliant le pourcentage de NaCl par 100/100-P, où p représente le pourcentage de perte à la dessiccation.~~ ~~**9.3 DETERMINATION DE MATIERE INSOLUBLE**~~ ~~Selon ISO 2479-1972 « Détermination de la matière insoluble dans l'eau ou dans l'acide et préparation des principales solutions pour d'autres déterminations ».~~ ~~**9.4 DETERMINATION DE LA TENEUR EN SULFATE**~~ ~~Selon ISO 2480-1972 « Détermination de la teneur en sulfate-Méthode gravimétrique au sulfate de baryum ». Alternativement EuSalt/AS 015-2007 la « Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES) ou EuSalt/ AS 018-2005 la « Détermination de chromotographie ionique haute performance d'anions (HPIC) peut etre utilisée ».~~ ~~**9.5 DETERMINATION DES TENEURS EN CALCIUM ET MAGNESIUM**~~ ~~Selon ISO 2482-1973 « Détermination des teneurs en calcium et magnésium - EDTA méthodes complexométriques ». Alternativement, EuSalt/AS 009-2005 « Détermination de Calcium et Magnesium méthode par spectrométrie d'absorption atomique » ou EuSalt/ AS 015-2007 la « Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES) peut être utilisée.~~	**9.2 Pour contrôler la conformité avec cette norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions dans cette norme, seront utilisées.**

	~~**9.6 DETERMINATION DE LA TENEUR EN POTASSIUM**~~ Selon EuSalt/AS 008-2005 « Détermination du potassium par méthode par spectrométrie d'absorption atomique ». Alternativement EuSalt/ AS 015-2007 la « Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES) peut être utilisée. ~~**9.7 DETERMINATION DE LA PERTE A LA DISSECATION (HUMIDITE EXTERNE)**~~ Selon ISO 2483-1973 « la détermination de la perte de la masse à 110 °C ». ~~**9.8 DETERMINATION DE LA TENEUR EN CUIVRE**~~ ~~Selon la méthode EuSalt/AS 015-2007 « Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES).~~ ~~**9.9 DETERMINATION DE LA TENEUR EN ARSENIC**~~ ~~Selon la méthode EuSalt/AS 015-2007 la « Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES) peut être utilisée~~. ~~**9.10 DETERMINATION DE LA TENEUR EN MERCURE**~~ ~~Selon la méthode EuSalt/AS 012-2005 « Détermination de la teneur en mercure total – Méthode d'absorption atomique spectrométrique à vapeur froide » ou EuSalt/AS 015-2007 « Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES).~~ ~~**9.11 DETERMINATION DE LA TENEUR EN PLOMB**~~ ~~Selon la méthode EuSalt/AS 013-2005 « Détermination de la teneur en plomb- méthode par spectrométrie d'absorption atomique ». Alternativement EuSalt/AS 015-2007 la « Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES) peut être utilisée~~. ~~**9.12 DETERMINATION DE LA TENEUR EN CADMIUM**~~ ~~Selon la méthode EuSalt/AS 014-2005 « Détermination de la teneur en cadmium total - méthode par spectrométrie d'absorption atomique ». Alternativement EuSalt/AS 015-2007 la « Détermination des éléments de la méthode spectrométrique d'éléments d'émission » (ICP-OES) peut être utilisée~~. ~~**9.13 DETERMINATION DE LA TENEUR EN IODE**~~ ~~Selon la méthode EuSalt/AS 002-2005 « Détermination de la teneur totale en iode – méthode titrimétrique utilisant du thiosulfate de sodium ». Alternativement la méthode issue de OMS/UNICEF/ICCIDD « Evaluation de déficits d'iode et contrôle de leur élimination. Un guide pour les managers de programme. Troisième édition, Annexe 1: méthode de titrage pour déterminer la teneur en en iodate de sel et sel d'iode. Organisation de la Santé mondiale, Genève, 2007 » ou EuSalt/AS 019-2009 « la détermination du brome total et méthode spectrométrique d'émission d'iode (ICP-OES) » doit être utilisée.~~	