

PRATIQUES DE TRAVAIL POUR L'INTÉGRATION ET L'APPROBATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES PAR LES COMITÉS DE PRODUITS ET LES COMITÉS RÉGIONAUX

1. Champ d'application

Les présentes pratiques de travail¹ s'appliquent à l'élaboration de dispositions relatives aux additifs alimentaires concernant des normes de produits nouvellement adoptées ou modifiées², pour les additifs alimentaires déjà répertoriés dans la NGAA³.

2. Introduction

Ces pratiques de travail ont pour objectif de garantir que la NGAA soit consolidée en tant que référence unique du Codex pour les additifs alimentaires et de veiller à ce qu'il n'y ait plus de divergence entre les dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires et les normes de produits. Ce processus est appelé « incorporation et entérinement », tel que défini à la section 3.

Lors de l'élaboration des normes de produits, les comités de produits ou régionaux devraient d'abord examiner les dispositions pertinentes de la NGAA relatives aux additifs alimentaires afin de déterminer si elles sont adaptées à leurs besoins ou si des modifications supplémentaires de la NGAA sont nécessaires, de sorte qu'une référence générale à la NGAA puisse être incluse dans la ou les normes de produits, car l'incorporation de dispositions spécifiques sur les additifs alimentaires dans les normes de produits devrait être exceptionnelle et réduite au minimum autant que possible.

3. Définitions

Aux fins du présent document de pratiques de travail autonome, les termes suivants sont définis :

« *Incorporation* » : l'inclusion de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA résultant de l'élaboration de normes de produits nouvelles et/ou modifiées.

« *Approbation* » : processus par lequel le CCFA approuve la section relative aux additifs alimentaires contenue dans les normes de produits conformément au manuel de procédure.

4. Principes

- (i) Que la NGAA soit renforcée en tant que référence unique au sein du Codex pour les additifs alimentaires.
- (ii) Qu'aucune nouvelle divergence ne soit créée entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et celles des normes de produits, de manière à ce que les travaux d'alignement⁴ puissent être menés à bien.
- (iii) Qu'une référence générale à la NGAA constitue l'approche optimale, tandis que l'intégration de dispositions *spécifiques* relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits devrait être réduite au minimum.
- (iv) Que toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes de produits soient approuvées par le CCFA, conformément au Manuel de procédure, avant leur adoption par la CAC.
- (v) Que la NGAA soit modifiée lors de la même réunion du CCFA que celle au cours de laquelle les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sont approuvées, et que ces deux éléments soient adoptés simultanément par la CAC.
- (vi) Que le CCFA collabore avec les comités de produits ou régionaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires afin de garantir des résultats opportuns et appropriés.

¹ Ces méthodes de travail doivent être appliquées à toutes les nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et à toutes les modifications proposées, que la norme de produit ait été alignée ou non sur la NGAA. Elles se distinguent des travaux d'alignement des dispositions adoptées en matière d'additifs alimentaires, pour lesquels la procédure d'alignement existante du CCFA continuera d'être utilisée.

² Les normes de produits peuvent être élaborées soit par les comités de produits, soit par les comités de coordination FAO/OMS (c'est-à-dire les comités régionaux).

³ Les additifs alimentaires figurant dans la NGAA pour toutes les catégories d'aliments des tableaux 1, 2 ou 3.

⁴ L'alignement est le processus rétroactif par lequel les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans des normes de produits élaborées antérieurement sont alignées sur celles de la NGAA.

5. Considérations clés pour l'élaboration des normes de produits et la modification de la NGAA

5.1 Collaboration entre les comités et les experts des produits et de la NGAA

Il est hautement souhaitable que des experts (c'est-à-dire des experts des produits et des experts de la NGAA) soient impliqués afin de faciliter l'élaboration en temps opportun de la section sur les additifs alimentaires dans les normes de produits et la modification de la NGAA. Cela permettra de réduire au minimum les échanges itératifs entre les comités qui pourraient être nécessaires avant qu'un accord ne soit trouvé.

Les experts de la NGAA et des produits devraient faciliter l'échange d'informations entre les comités (comité de produit/régional ou CCFA) à un stade précoce du processus, ce qui améliorerait l'efficacité des travaux et réduirait ainsi au minimum les allers-retours entre les comités.

5.2 Intégration d'une référence générale dans les normes de produits

Lors de l'élaboration de la norme de produit, une référence générale à la NGAA devrait convenir dans la plupart des cas, la disposition pertinente de la NGAA étant modifiée par l'utilisation de notes, le cas échéant. La norme de produit peut également énumérer les classes fonctionnelles afin de fournir des informations supplémentaires sur les utilisations prévues. Dans des situations complexes, un tableau des classes fonctionnelles peut être nécessaire. Lorsqu'il est fait référence à la NGAA, une liste spécifique d'additifs alimentaires ne devrait pas être incluse dans les normes de produit, mais figurer dans des amendements appropriés à la NGAA.

Lorsqu'une référence générale à la NGAA est incluse dans la ou les normes de produits, les comités de produits ou régionaux devraient examiner toutes les dispositions existantes de la NGAA relatives aux additifs alimentaires concernant les aliments ou produits inclus dans la norme de produits, afin de s'assurer de leur pertinence.

Voici un exemple de référence générale à la NGAA :

« [Catégorie fonctionnelle d'additifs alimentaires] utilisée conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale sur les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments x.x.x.x [nom de la catégorie fonctionnelle] ou figurant au tableau 3 de la NGAA est autorisée dans les aliments conformes à la présente norme. »⁵

Dans les cas où **aucun** additif alimentaire n'est autorisé dans une norme de produit particulière, cela doit être clairement indiqué dans la ou les normes de produit. Voici des exemples de phrases appropriées à inclure dans la ou les normes de produit : « Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les [denrées alimentaires/produits] conformes à la présente norme », ou « Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans [nom spécifique de la denrée alimentaire] ». Une modification appropriée de la NGAA est encore nécessaire pour refléter cela.

5.3 Identification des catégories d'aliments

Il est important d'identifier la ou les catégories d'aliments de la NGAA auxquelles appartiennent les produits, tout en notant que le système de catégories d'aliments de la NGAA doit être utilisé par défaut. Dans certains cas, il existe une relation biunivoque entre la norme de produit et la NGAA. Cependant, la description des produits dans la norme de produit ne correspond pas toujours à une ou plusieurs catégories d'aliments de la NGAA.

Lors de l'examen des modifications à apporter à la NGAA, cette différence dans le champ d'application des produits couverts par les normes doit être traitée par l'utilisation de notes d'exclusion (notes XS) afin de garantir que le champ d'application des dispositions relatives aux additifs alimentaires ne soit pas plus large que nécessaire.

Si nécessaire, des révisions des catégories alimentaires existantes afin d'intégrer des aliments spécifiques peuvent être appropriées, après un examen attentif. Il existe deux situations relatives aux modifications des catégories alimentaires de la NGAA : (i) les révisions des descripteurs actuels des catégories alimentaires⁶ ; et (ii) une révision des catégories alimentaires. Les révisions des catégories alimentaires (ii ci-dessus) incluent à la fois les catégories alimentaires nouvelles et révisées, et cette modification doit être principalement examinée par le CCFA.

⁵ Manuel de procédure, 31^e édition. SECTION 2 ÉLABORATION DES NORMES CODEX ET DES TEXTES CONNEXES. Paragraphe 91.

⁶ CODEX STAN 192-1995 GSFA, Annexe B, PARTIE II : Descripteurs des catégories d'aliments.

5.4 Prise en compte des classes fonctionnelles, des groupes d'additifs alimentaires, des doses d'utilisation et des restrictions supplémentaires

Pour les additifs alimentaires appartenant à plusieurs classes fonctionnelles, ceux-ci peuvent être examinés sans restriction quant à leurs classes fonctionnelles. À défaut, des restrictions peuvent être jugées nécessaires, par exemple pour les émulsifiants qui ne sont pas utilisés comme épaississants ou stabilisants, le cas échéant.

Lorsque des restrictions sont proposées, les comités de produits ou régionaux doivent préciser clairement les détails concernant le champ d'application de l'utilisation des additifs alimentaires (c'est-à-dire la nécessité de se limiter à des fonctions techniques très spécifiques, si tous les additifs d'une fonction technique peuvent être utilisés ou seulement certains d'entre eux), et fournir une justification de la ou des restrictions. La ou les normes de produits peuvent inclure des informations sur les classes fonctionnelles. Pour la plupart des normes de produits, il peut s'agir d'une simple liste. Toutefois, pour les normes complexes couvrant une grande variété d'aliments ou de procédés, un tableau des classes fonctionnelles peut constituer une référence utile pour aider le lecteur à clarifier quels types d'additifs alimentaires peuvent être utilisés. En outre, une liste des catégories d'aliments applicables de la NGAA peut s'avérer utile.

Lorsqu'on examine des additifs alimentaires partageant une DJA numérique, une justification doit être fournie lorsque des restrictions sur l'utilisation d'additifs individuels sont proposées. Le comité de produit/régional doit examiner s'il existe une dose d'utilisation existante dans les tableaux 1 et 2. Si nécessaire, une dose d'utilisation alternative peut être proposée lorsque cela est justifié sur le plan technologique.

Le Comité de produit/régional devrait également déterminer s'il existe d'autres facteurs qui rendraient certains additifs alimentaires inappropriés.

5.5 La modification de la NGAA

L'approche en matière d'incorporation devrait être globalement conforme à celle adoptée pour la procédure d'amendements nouveaux et révisés de la NGAA, en utilisant les *Lignes directrices pour l'inclusion de dispositions spécifiques dans les Normes Codex et les textes connexes*⁷ du Manuel de procédure. Cela vaut tout particulièrement pour les aspects de sécurité qui doivent être pleinement pris en compte car, contrairement à l'alignement, qui est un exercice rétrospectif, l'incorporation concerne des dispositions amendées et nouvelles pour lesquelles les aspects de sécurité n'ont peut-être pas été pris en compte auparavant. En outre, si le Comité régional ne dispose pas de l'expertise technique appropriée, l'examen de la justification technologique devrait être effectué par le CCFA à la demande du Comité régional.

6. Élaboration de propositions d'ajouts ou de modifications aux dispositions de la NGAA et approbation par le CCFA

Deux voies alternatives sont disponibles pour la modification de la NGAA relative aux normes de produits, comme indiqué ci-dessous. Lors du choix de la voie à suivre, le Comité de produit/régional devrait tenir compte de l'expertise de la NGAA dont il dispose.

Le Secrétariat du Codex auprès des comités de produit/régionaux doit veiller à ce que le mandat des groupes de travail (GT) chargés d'examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires fasse référence au présent document de pratique de travail. Le rapport du GT doit inclure le modèle d'⁸ (annexe 1) et indiquer la voie qui a été suivie.

Un arbre de décision décrivant l'approche recommandée pour la modification de la NGAA afin de refléter les dispositions nouvelles et modifiées relatives aux additifs alimentaires, ainsi que d'autres informations explicatives, figure à l'annexe 2.

6.1 Procédure selon laquelle le comité de produit/régional élabore une proposition de dispositions de la NGAA relatives aux normes de produits (voie 1)

L'élaboration des modifications à apporter à la NGAA serait principalement assurée par le comité de produit ou régional, le projet initial de norme de produit et les modifications proposées à la NGAA étant soumis au CCFA pour examen et approbation.

Le Comité de produit/régional devrait se prononcer sur les additifs alimentaires dont l'utilisation est requise dans le produit à un stade précoce de l'élaboration de la ou des normes de produit. Une fois cette décision prise, il devrait soumettre les informations requises pour l'approbation par le CCFA des dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires. Ces informations devraient inclure le modèle dûment rempli figurant à l'annexe 1, les amendements proposés à la NGAA, le(s) projet(s) de norme(s) de produit et, le cas échéant,

⁷ Manuel de procédure, 31^e édition. SECTION 2 ÉLABORATION DES NORMES CODEX ET DES TEXTES CONNEXES. Paragraphes 108 à 127.

⁸ Les informations requises dans le modèle doivent être conformes aux exigences des paragraphes 111 à 114 du Manuel de procédure, 31^e édition.

le rapport du groupe de travail d'experts (EWG) qui a examiné les dispositions relatives aux additifs alimentaires .

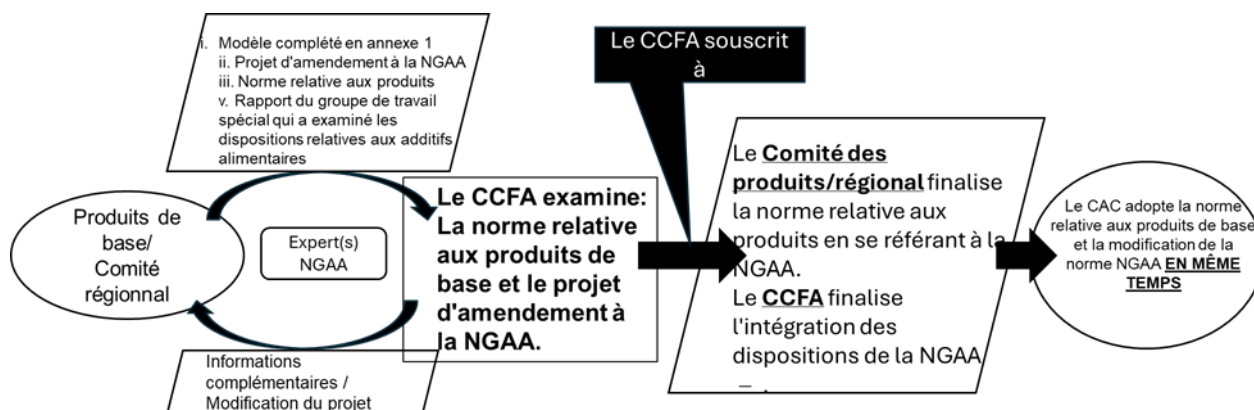
Afin de garantir la disponibilité d'une expertise en matière de NGAA, le président du groupe de travail sur les normes de produits du Comité de produit/régional devrait rechercher des experts de la NGAA parmi les pays membres participant à l'élaboration de la norme de produit. Une autre approche consisterait pour le président à identifier d'autres experts de la NGAA, sous réserve de leur disponibilité, pour aider à la modification de la NGAA. Le Secrétariat du Codex devrait également contribuer à mettre en relation les experts de la NGAA et ceux des produits. Les experts travailleraient ensemble à la rédaction des dispositions relatives aux additifs alimentaires, y compris la catégorie d'aliments appropriée de la NGAA et les notes correspondantes, ce qui permettrait de gagner en efficacité et de réduire les délais d'élaboration des dispositions pertinentes de la NGAA.

Le groupe de travail sur la norme de produit élaborerait les modèles finaux figurant à l'annexe 1 et inclurait la référence générale à la NGAA dans la ou les normes de produit, en collaboration avec le ou les experts de la NGAA. Une fois ce travail approuvé par le Comité de produit/régional, les amendements à la NGAA et à la norme de produit devraient être soumis au CCFA pour examen et adoption, avec l'aide du Secrétariat du Codex, conformément à la section 2, paragraphes 58 à 63 du document de procédure⁹ .

Le CCFA examinerait les modifications apportées à la NGAA, y compris les aspects de sécurité des dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires, ainsi que les autres considérations énumérées dans les *Lignes directrices pour l'inclusion de dispositions spécifiques dans les normes Codex et les textes connexes*⁷ . Le CCFA approuverait les utilisations proposées ou formulerait des suggestions au Comité de produit/régional, selon le cas.

Si le CCFA devait approuver tous les aspects, la section relative aux additifs alimentaires des normes de produits serait alors approuvée et tant les normes de produits que l'amendement à la NGAA seraient soumis pour adoption par la CAC une fois que le comité de produit/régional aura achevé ses travaux d'élaboration de la norme de produit. Si la CCFA formule des suggestions, le Comité des produits/régional répondra aux informations d' transmises par la CCFA et présentera des dispositions révisées à la prochaine session du CCFA pour approbation ultérieure.

En résumé, le Comité de produit/régional serait le principal responsable de l'élaboration des dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires applicables aux produits spécifiques, étant entendu que le CCFA doit approuver ces dispositions. Bien que le Comité de produit/régional connaisse mieux le produit concerné, une compréhension technique approfondie de la NGAA est nécessaire, qui serait assurée par la collaboration avec un ou plusieurs experts de la NGAA. La participation d'experts de la NGAA réduirait le risque de devoir procéder par itérations (allers-retours entre les comités de produits/régionaux et le CCFA) qui pourraient retarder l'élaboration des normes du Codex.



Si la voie 1 est choisie et qu'il apparaît par la suite que la complexité technique nécessite une implication plus poussée du CCFA, il est alors possible de passer à la voie 2.

6.2 Processus dans lequel le comité de produit ou régional demande au CCFA d'élaborer une proposition de dispositions de la NGAA relatives aux normes de produits (voie 2)

⁹ Manuel de procédure, 31^e édition. SECTION 2 ÉLABORATION DES NORMES CODEX ET DES TEXTES CONNEXES. Paragraphes 58 à 63.

L'élaboration des amendements à la NGAA serait principalement assurée par le CCFA sur la base d'une demande et de la soumission de toutes les informations pertinentes par les comités de produits ou régionaux.

Le Comité de produit/régional devrait déterminer, à un stade précoce de l'élaboration de la ou des normes de produit, les additifs alimentaires dont l'utilisation est requise pour le produit concerné. Une fois cette décision prise, il devrait soumettre les informations requises par le CCFA. Ces informations devraient inclure le modèle dûment rempli figurant à l'annexe 1, le ou les projets de norme(s) de produit et, le cas échéant, le rapport du groupe de travail qui a examiné les dispositions relatives aux additifs alimentaires.

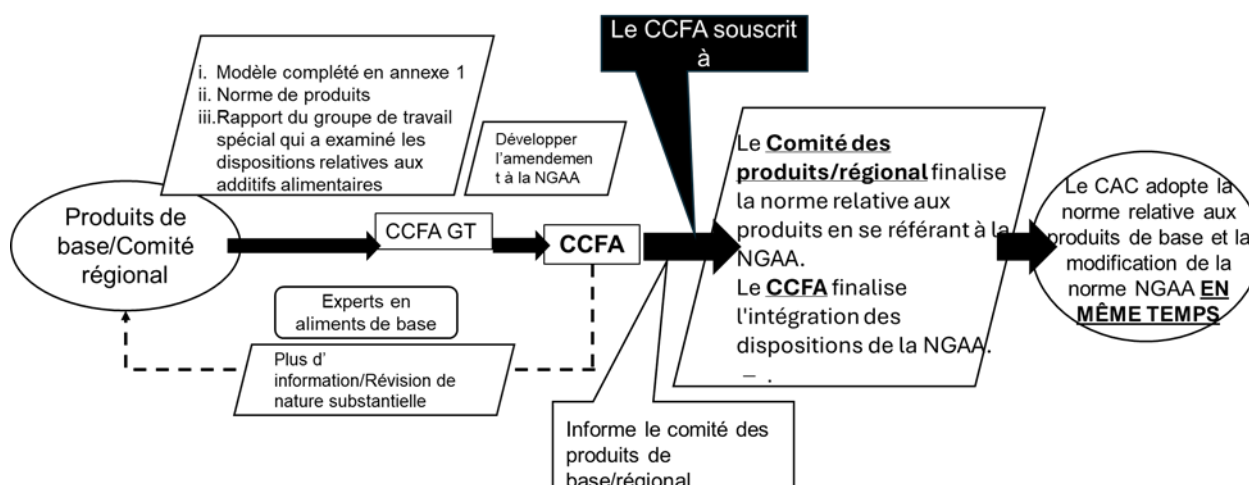
Ces informations seraient ensuite utilisées par un groupe de travail du CCFA pour examiner la sécurité et rédiger les dispositions nécessaires relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA. Ce travail de rédaction serait entrepris dans le cadre d'un mandat général approuvé chaque année par le CCFA (par exemple, le mandat du groupe de travail). Ce mandat général chargerait le groupe de travail d'examiner toutes les demandes formulées par le comité de produit ou régional et de procéder à l'élaboration des amendements proposés à la NGAA.

Le groupe de travail devrait refléter pleinement la ou les demandes du Comité de produit/régional tout en tenant compte de la sécurité des dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires. Si nécessaire, une collaboration s'établirait entre les experts de la NGAA et les experts des comités de produits afin de réduire au minimum les échanges itératifs entre les comités et de garantir que les modifications apportées à la NGAA reflètent de manière appropriée la demande reçue. Cette collaboration pourrait prendre la forme d'une réunion virtuelle conjointe du groupe de travail réunissant des experts du CCFA et des comités de produits/régionaux.

Les dispositions rédigées seraient ensuite présentées au CCFA pour approbation. Dans les cas où des informations complémentaires ou des clarifications seraient nécessaires de la part du comité de produit ou régional, celles-ci seraient demandées par le CCFA avant que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme de produit ne soient approuvées.

Une fois que le CCFA aura donné son accord, le comité de produit ou régional sera informé des modifications apportées à la NGAA, bien qu'un accord formel de sa part ne soit pas nécessaire lorsque ces modifications reflètent la demande qu'il a formulée. Toutefois, lorsque les modifications proposées par le CCFA concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires sont de nature substantielle, celles-ci seront renvoyées au Comité de produit/régional pour un examen plus approfondi.¹⁰

En résumé, le CCFA serait le principal responsable de l'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires sur la base d'une demande et des informations fournies par un comité de produit ou régional. Cette option présente l'avantage que le CCFA dispose d'une compréhension technique approfondie de la NGAA dont les comités de produits/régionaux ne disposent pas nécessairement. Cette option suivrait les procédures décrites dans les *Lignes directrices pour l'inclusion de dispositions spécifiques dans les normes Codex et les textes connexes*⁷. L'organigramme de la voie 2 est présenté ci-dessous.



¹⁰ Manuel de procédure, 31^e édition. SECTION 2 ÉLABORATION DES NORMES DU CODEX ET DES TEXTES CONNEXES. Paragraphe 58.

Annexe 1

MODÈLES POUR LA SOUMISSION DE PROPOSITIONS DE NOUVELLES DISPOSITIONS OU DE RÉVISIONS DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA NGAA CONCERNANT LES NORMES SUR LES PRODUITSIntroduction

Deux modèles sont fournis pour la soumission de propositions de nouvelles dispositions et/ou de révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA concernant les normes de produits. Le modèle 1 correspond à la voie 1, le modèle 2 à la voie 2.

Lors du remplissage de ces modèles, il n'est pas nécessaire d'inclure des informations qui figurent déjà clairement dans le rapport du groupe de travail associé à l'élaboration de la norme de produit.

Un tableau distinct doit être rempli pour chaque additif alimentaire ou groupe d'additifs alimentaires.

Modèle 1 – (Voie 1)

Ce modèle présente les informations justificatives qui doivent être fournies au CCFA pour appuyer la modification de la NGAA lorsque le comité de produit ou régional décide de préparer le premier projet. Le modèle inclut le format que doit utiliser le comité de produit ou régional pour la préparation des modifications de la NGAA.

Le modèle inclut les dispositions du tableau 2, mais pas celles du tableau 1. En effet, l'adoption des dispositions du tableau 2 entraînera des modifications corrélatives au tableau 1.

Lorsque la ou les normes de produit font référence de manière générale à la NGAA et qu'il n'y a pas de modification des limites maximales d'utilisation de la NGAA, il n'est pas nécessaire de remplir le modèle 1.

Modèle 2 – (Voie 2)

Ce modèle présente les informations justificatives qui doivent être fournies au CCFA pour appuyer la modification de la NGAA, lorsque le comité de produit ou régional demande au CCFA de préparer ces modifications de la NGAA.

Modèle 1 – Informations requises¹¹ pour la voie 1

Partie A : Informations de base

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :	<i>Indiquez le comité qui soumet la proposition</i>
NOM DE LA NORME DE PRODUIT/RÉGIONALE :	<i>Indiquez le nom de la norme</i>
IDENTIFICATION DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif <i>Tel qu'énoncé dans les Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989)</i> Pour certains additifs appartenant à un groupe d'additifs alimentaires, indiquer la ou les justifications lorsque des restrictions sont proposées.	<i>Indiquez le nom de l'additif ou du groupe d'additifs</i>
Numéro SIN	<i>Indiquez le numéro SIN</i>
Catégorie fonctionnelle <i>Tel qu'indiqué dans les Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989)</i> Indiquer la ou les justifications lorsque des restrictions sont proposées.	<i>Indiquez le nom de la ou des classes fonctionnelles produisant l'effet technologique escompté.</i> <i>Le cas échéant, expliquer pourquoi certaines classes fonctionnelles supplémentaires associées à l'additif ne sont pas appropriées (c'est-à-dire expliquer s'il convient d'imposer une restriction pour certaines classes fonctionnelles associées à l'additif et, le cas échéant, pourquoi).</i>
ÉVALUATION PAR LE JECFA:	
Évaluation par le JECFA <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session du JECFA ; DJA complète (chiffre ou « non spécifiée ») ; monographie des normes).</i>	<i>Inclure la référence à l'évaluation du JECFA ainsi qu'un résumé des résultats et de leur pertinence pour la proposition.</i>
JUSTIFICATION:	
Justification de l'utilisation et nécessité technologique <i>Justification à l'appui fondée sur les critères énoncés aux sections 3.2 et 3.3(a) du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires.</i>	<i>Indiquer si l'utilisation est proposée de manière générale pour tous les aliments couverts par la norme ou uniquement pour certains produits spécifiques.</i> <i>Fournir des informations relatives à l'utilisation et à la dose d'utilisation de l'additif, sur la base du point 3.3(a) et des objectifs énoncés à la section 3.2 du préambule de la norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA).</i>
Justification démontrant que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur <i>Évaluer si l'utilisation de cet additif dans la ou les denrées alimentaires visées modifie une caractéristique de la denrée susceptible d'induire le consommateur en erreur.</i>	<i>Inclure des informations justifiant que l'utilisation proposée n'induit pas le consommateur en erreur, par exemple en ce qui concerne la modification de la nature, de la substance, de la qualité ou de la valeur nutritionnelle de la denrée alimentaire, l'utilisation de matières premières défectueuses ou de pratiques ou techniques indésirables (y compris non hygiéniques) susceptibles d'induire le consommateur en erreur.</i>

¹¹ Il n'est pas nécessaire d'inclure des informations qui figurent déjà clairement dans le rapport du groupe de travail associé à l'élaboration de la norme sur le produit. De même, il n'est pas nécessaire de reproduire les informations figurant dans la partie A du modèle 1 si celles-ci sont clairement fournies dans la partie B du modèle 1. Toutefois, il convient d'inclure une référence à la partie pertinente du rapport du groupe de travail ou à la partie B du modèle 1, par exemple : « ces informations figurent déjà dans le rapport du groupe de travail ».

<p>Correspondance entre la norme de produit/régionale et la ou les catégories d'aliments</p>	<p><i>Fournir une explication sur la manière dont la ou les catégories d'aliments correspondent à la norme de produit/régionale, pour les situations complexes.</i></p> <p><i>En l'absence de catégorie(s) alimentaire(s) correspondante(s) appropriée(s), des révisions des catégories alimentaires existantes peuvent s'avérer nécessaires afin de prendre en compte des denrées alimentaires spécifiques. Bien que des révisions <u>des descripteurs</u> des catégories alimentaires actuelles puissent être proposées par le Comité régional/de produit, les modifications d' s d'une ou de plusieurs catégories alimentaires (catégories alimentaires nouvelles et révisées) devraient être examinées en premier lieu par le CCFA.</i></p> <p><i>Une explication complète doit être fournie (si elle ne figure pas déjà dans le rapport du groupe de travail).</i></p>
<p>Utilisation sûre de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</p> <p>La sécurité de l'utilisation proposée des additifs alimentaires doit être pleinement prise en compte, en tenant compte de l'apport alimentaire provenant de toutes les sources alimentaires et, le cas échéant, de l'apport chez des groupes particuliers de consommateurs.</p>	<p>Tableau 3 additif :</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non. <i>Veillez fournir des informations sur l'apport alimentaire. Indiquez si l'utilisation proposée est incluse dans l'évaluation existante du JECFA et quel est le résultat de cette évaluation. À défaut, utilisez l'évaluation de l'apport des membres du Codex ou la procédure de l'annexe A de la NGAA.</i></p>

Partie B : Format des modifications proposées⁽¹⁾ à la NGAA

MODIFICATIONS PROPOSÉES AUX TABLEAUX 2 ET 3 DE LA NGAA CONCERNANT [INSÉRER LE NOM DU COMITÉ DE PRODUITS]

1. MODIFICATIONS PROPOSÉES AU TABLEAU 2 DE LA NGAA (ordre numérique des catégories d'aliments)

1.1 MODIFICATIONS PROPOSÉES POUR LA CATÉGORIE D'ALIMENTS [INSÉRER LE NUMÉRO DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS]

Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾		[INSÉRER LA CATÉGORIE D'ALIMENTS]		
Additif	SIN	Étape/Année d'adoption (le cas échéant)	Teneur maximale ^{(3) (4)} (mg/kg)	Remarques ⁽⁵⁾

2. MODIFICATIONS PROPOSÉES AU TABLEAU 3 DE LA NGAA

2.1 MODIFICATIONS DU TABLEAU 3

SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption (le cas échéant)	Allocations spécifiques

2.2 MODIFICATIONS APPORTÉES À LA RÉFÉRENCE AUX NORMES DE PRODUITS POUR LES ADDITIFS DU TABLEAU 3 DE LA NGAA.

[INSÉRER LE NUMÉRO DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS]	[INSÉRER LA CATÉGORIE D'ALIMENTS]

Notes explicatives :

- (1) Pour les révisions proposées des normes adoptées, la norme actuellement en vigueur doit être indiquée, les suppressions étant signalées par un texte barré et les modifications ou ajouts en caractères **gras**.
- (2) Numéro et nom de la catégorie d'aliments, tels qu'énumérés à l'annexe B de la NGAA.
- (3) Par souci de cohérence, la dose maximale d'utilisation devrait être exprimée sur la même base que la DJA. Une dose journalière admissible (DJA) chiffrée doit être fournie pour un additif alimentaire auquel une DJA chiffrée a été attribuée. Une GMP ou une dose d'utilisation numérique peut être fournie pour un additif alimentaire auquel a été attribuée une DJA non numérique (par exemple « non spécifiée »).
- (4) Les doses d'utilisation qui diffèrent de celles déjà figurant dans la NGAA doivent être fondées sur ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet technologique souhaité.
- (5) Les restrictions spécifiques relatives à l'utilisation de l'additif alimentaire doivent être incluses sous forme de notes (par exemple, limitation de l'utilisation à des produits spécifiques d'une catégorie d'aliments). Des exemples de notes potentiellement pertinentes figurent dans la NGAA.

Modèle 2 – Informations requises¹² pour la voie 2

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :	<i>Indiquer le comité qui soumet la proposition</i>
NOM DE LA NORME DE PRODUIT/RÉGIONALE :	<i>Indiquer le nom de la norme</i>
IDENTIFICATION DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif <i>Tel qu'énoncé dans les Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989)</i> Pour certains additifs appartenant à un groupe d'additifs alimentaires, indiquer la ou les justifications lorsque des restrictions sont proposées.	<i>Indiquez le nom de l'additif ou du groupe d'additifs</i>
Numéro SIN	<i>Indiquez le numéro SIN</i>
Catégorie fonctionnelle <i>Tel qu'indiqué dans les Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989)</i> Indiquer la ou les justifications lorsque des restrictions sont proposées.	<i>Indiquez le nom de la ou des classes fonctionnelles produisant l'effet technologique escompté.</i> <i>Le cas échéant, expliquer pourquoi certaines classes fonctionnelles supplémentaires associées à l'additif ne sont pas appropriées (c'est-à-dire expliquer s'il convient d'imposer une restriction pour certaines classes fonctionnelles associées à l'additif et, le cas échéant, pourquoi).</i>
ÉVALUATION PAR LE JECFA :	
Évaluation par le JECFA <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session du JECFA ; DJA complète (chiffre ou « non spécifiée ») ; monographie des normes).</i>	<i>Inclure la référence à l'évaluation du JECFA.</i>
JUSTIFICATION:	
Justification de l'utilisation et nécessité technologique <i>Justification à l'appui fondée sur les critères énoncés à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires.</i>	<i>Indiquer si l'utilisation est proposée de manière générale pour tous les aliments couverts par la norme ou uniquement pour certains produits spécifiques.</i> <i>Inclure des informations relatives à l'utilisation et à la dose d'utilisation de l'additif sur la base du point 3.3(a) et des objectifs énoncés à la section 3.2 du préambule de la NGAA.</i>
Justification démontrant que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur <i>Évaluer si l'utilisation de cet additif dans le ou les aliments visés modifie une caractéristique de l'aliment susceptible d'induire le consommateur en erreur.</i>	<i>Inclure des informations justifiant que l'utilisation proposée n'induit pas le consommateur en erreur, par exemple en ce qui concerne la modification de la nature, de la substance, de la qualité ou de la valeur nutritionnelle de la denrée alimentaire, l'utilisation de matières premières défectueuses ou de pratiques ou techniques indésirables (y compris non hygiéniques) susceptibles d'induire le consommateur en erreur.</i>
UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾ : <i>Les lignes ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>	La proposition de : <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante des tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou

¹² Il n'est pas nécessaire d'inclure des informations qui figurent déjà clairement dans le rapport du groupe de travail associé à l'élaboration de la norme de produit. Toutefois, une référence à la partie pertinente du rapport du groupe de travail doit être incluse, par exemple : « ces informations figurent déjà dans le rapport du groupe de travail ».

Veuillez tenir compte des remarques pertinentes pour refléter les restrictions.		<input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante du tableau 3 de la NGAA	
Numéro de catégorie d'aliments ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Dose maximale d'utilisation ⁽³⁾⁽⁴⁾ (mg/kg)	Remarques ⁽⁵⁾

⁽¹⁾ Pour les révisions proposées des dispositions adoptées, la disposition actuellement en vigueur doit être fournie, les suppressions étant indiquées en texte ~~barré~~ et les modifications ou ajouts en caractères **gras**.

⁽²⁾ Numéro et nom de la catégorie d'aliments, tels qu'énumérés à l'annexe B de la NGAA.

⁽³⁾ Par souci de cohérence, la dose maximale d'utilisation doit être exprimée sur la même base que la DJA. Une dose journalière admissible (DJA) numérique doit être fournie pour un additif alimentaire auquel une DJA numérique a été attribuée. Une GMP ou une dose d'utilisation numérique peut être fournie pour un additif alimentaire auquel a été attribuée une DJA non numérique (par exemple « non spécifiée »).

⁽⁴⁾ Les doses d'emploi qui diffèrent de celles déjà figurant dans la NGAA doivent être fondées sur ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet technologique souhaité.

⁽⁵⁾ Les commentaires sur les restrictions spécifiques à l'utilisation de l'additif alimentaire doivent être inclus sous forme de notes (par exemple, limitation de l'utilisation à des produits spécifiques d'une catégorie d'aliments). Des exemples de notes potentiellement pertinentes figurent dans la NGAA.

Annexe 2

ORIENTATIONS À L'INTENTION DU COMITÉ DES PRODUITS DE BASE/RÉGIONAL ET ARBRE DÉCISIONNEL CONCERNANT LA OU LES MODIFICATIONS DE LA NGAA

L'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires doit être conforme au préambule de la NGAA, en particulier aux critères de sécurité et de justification technologique figurant à la section 3 – Principes généraux d'utilisation des additifs alimentaires.

Les modifications apportées à la NGAA, résultant des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits, doivent tenir compte des exigences des trois tableaux et apporter les modifications appropriées à chacun d'entre eux, selon les besoins.

La présente section explique la structure de la NGAA (voir la section 6 du préambule de la NGAA). La NGAA contient trois tableaux qui pourraient devoir être modifiés.

Le tableau 1 (*Additifs dont l'utilisation est autorisée dans des conditions spécifiées pour certaines catégories d'aliments ou certains produits alimentaires individuels*) est une liste alphabétique des additifs alimentaires, comprenant le numéro du Système international de numérotation (INS) et la catégorie fonctionnelle. Chaque entrée relative à un additif alimentaire répertorie les catégories d'aliments individuelles pour lesquelles une disposition s'applique à cet additif. La dose maximale d'utilisation, les notes éventuelles liées à la disposition, l'étape et l'année d'adoption sont détaillées pour chaque disposition.

Le tableau 2 (*Catégories d'aliments ou denrées alimentaires individuelles dans lesquelles les additifs alimentaires sont autorisés*) est une liste numérique des catégories d'aliments. Chaque entrée de catégorie d'aliments répertorie, par ordre alphabétique, les additifs alimentaires pour lesquels des dispositions s'appliquent à cette catégorie. Le numéro SIN de l'additif alimentaire, ainsi que la dose maximale d'utilisation, les remarques, l'étape et l'année d'adoption sont également indiqués. Les informations du tableau 2 sont identiques à celles du tableau 1, mais présentées sous un format différent.

Le tableau 3 (*Additifs dont l'utilisation est autorisée dans les denrées alimentaires en général, sauf indication contraire, conformément aux BPF*) contient une liste des additifs alimentaires pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires en général dans le respect des BPF, sauf exclusion spécifique. L'annexe du tableau 3 fournit une liste des catégories alimentaires spécifiques ou des denrées alimentaires individuelles qui sont exclues des conditions générales du tableau 3, auquel cas la disposition est répertoriée dans les tableaux 1 et 2. Le tableau 3 répertorie les additifs alimentaires par ordre alphabétique, avec leur numéro SIN, leur catégorie fonctionnelle, l'année d'adoption et certaines normes de produits du Codex spécifiques pour lesquelles leur utilisation est acceptable.

La cinquième colonne du tableau 3 répertorie les additifs alimentaires du tableau 3 en relation avec des normes de produits **spécifiques**. Toutefois, lorsque la norme de produit couvre l'utilisation d'aliments dans des catégories alimentaires figurant à l'annexe du tableau 3, le tableau 3 ne s'applique pas à cette norme de produit.

En ce qui concerne les classes fonctionnelles pertinentes, il convient d'utiliser les informations figurant dans la troisième colonne « Catégories fonctionnelles » du tableau 3, sauf lorsque la référence est faite à « certains » additifs du tableau 3 ou à « certaines » catégories fonctionnelles. Dans ces derniers cas, il convient de se reporter à la cinquième colonne du tableau 3 pour déterminer le champ d'application des dispositions relatives aux additifs alimentaires.

Lorsque les normes de produits autorisent les additifs alimentaires du tableau 3 de manière **générale** ou sur la base d'une **catégorie fonctionnelle**, ces normes sont énumérées dans le tableau intitulé « Références aux normes de produits pour la NGAA ».

Questions à traiter

Certaines questions générales doivent être posées pour chacune des dispositions relatives aux additifs alimentaires énumérées dans la norme de produit du Codex avant qu'elles ne puissent être ajoutées à la NGAA. Ces questions ont reçu une réponse affirmative pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires énumérées dans la NGAA. Ces questions sont développées plus en détail dans la section 3 du préambule de la NGAA. Elles sont également résumées dans les Lignes directrices pour l'inclusion de dispositions spécifiques dans les normes Codex et les textes connexes : Procédures d'examen de l'inscription et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius. En résumé, les questions sont les suivantes :

- Le JECFA a-t-il mené à bien une évaluation de la sécurité (c'est-à-dire attribué une dose journalière admissible (DJA) complète) ou conclu que l'additif alimentaire est sûr pour l'usage proposé ?
- Existe-t-il une norme du JECFA pour l'additif alimentaire ?

- Le besoin technologique ou la justification de l'utilisation de l'additif alimentaire est-il accepté par le Comité du Codex chargé du produit concerné, et répond-il à un ou plusieurs des besoins ou justifications énumérés à la section 3.2 (a) à (d) du préambule de la NGAA ?
- L'additif alimentaire possède-t-il un nom SIN, un numéro et une catégorie fonctionnelle figurant dans les *Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) ?
- La catégorie fonctionnelle pour l'utilisation de l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments de la NGAA a-t-elle été approuvée par le Comité du Codex sur les produits ?
- Existe-t-il une relation 1:1 entre une ou plusieurs catégories d'aliments existantes de la NGAA et la norme de produit? Une relation 1:1 signifie que tous les aliments conformes à une norme de produit du Codex sont les seuls aliments inclus dans la catégorie d'aliments concernée de la NGAA. Par exemple, pour les préparations pour nourrissons, il existe une corrélation directe entre la catégorie fonctionnelle 13.1.1 et la norme de produit CXS 72-1981.

Les comités de produits pourraient devoir déterminer s'il existe une correspondance parfaite entre la norme de produit du Codex et la catégorie d'aliments de la NGAA, car ce sont eux qui connaissent le mieux la norme de produit du Codex concernée et les aliments qu'elle couvre.

Cependant, la plupart des catégories d'aliments de la NGAA ne correspondent pas exactement à une norme de produit du Codex. Les aliments qui sont conformes à une norme de produit du Codex sont appelés « aliments normalisés ». Il peut exister d'autres denrées alimentaires incluses dans une catégorie d'aliments de la NGAA qui ne sont pas conformes à une norme de produit du Codex. Celles-ci sont appelées « denrées alimentaires non normalisées ». Les catégories alimentaires pour lesquelles il n'existe pas de correspondance biunivoque entre la norme de produit du Codex et la catégorie d'aliments de la NGAA comprennent à la fois des denrées alimentaires normalisées et des denrées alimentaires non normalisées.

Des informations sur le système de catégories d'aliments de la NGAA sont fournies à l'annexe B de la NGAA, en particulier dans la partie II (Descripteurs de catégories d'aliments). L'annexe C (*Tableau de correspondance entre les aliments normalisés du Codex et le système de catégories d'aliments utilisé pour l'élaboration de la NGAA*) de la NGAA fournit une liste des normes de produits du Codex et le numéro de catégorie d'aliments NGAA correspondant, ce qui en fait une ressource très précieuse pour faciliter ce travail.

Le type de relation entre une norme Codex relative à un produit et une catégorie d'aliments de la NGAA (correspondance 1:1 ou non) déterminera la manière dont l'intégration sera effectuée, en particulier si des notes spécifiques sont nécessaires pour que les dispositions de la NGAA traitent des aliments non normalisés.

Résumé du processus à suivre

Le moyen le plus simple d'envisager des modifications aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA consiste à réviser le tableau 2 de la NGAA. En effet, le tableau 2 est organisé par catégories d'aliments qui renvoient directement aux normes de produits du Codex. Une fois ces dispositions du tableau 2 adoptées, cela entraînera des modifications corrélatives au tableau 1.

Si la norme Codex relative au produit comprend des additifs du tableau 3, il est important de déterminer si la catégorie d'aliments associée à cette norme figure dans l'annexe du tableau 3. Si tel est le cas, tout additif du tableau 3 devra être inclus dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir des modifications pertinentes à apporter au tableau 3 et des amendements aux « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA ».

L'arbre de décision doit être utilisé pour déterminer l'approche appropriée afin d'inclure dans la NGAA chaque disposition relative aux additifs alimentaires figurant dans une norme de produit du Codex.

Autres ressources disponibles pour aider les comités de produits/régionaux

Une base de données contenant les normes des additifs alimentaires, avec leur statut actuel en matière de DJA, l'année de leur dernière évaluation par le JECFA, les numéros SIN qui leur ont été attribués, etc., est disponible en anglais sur le site web du JECFA à l'adresse FAO <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>. La base de données comporte une page de recherche et des informations générales en anglais, français, espagnol, arabe et chinois.

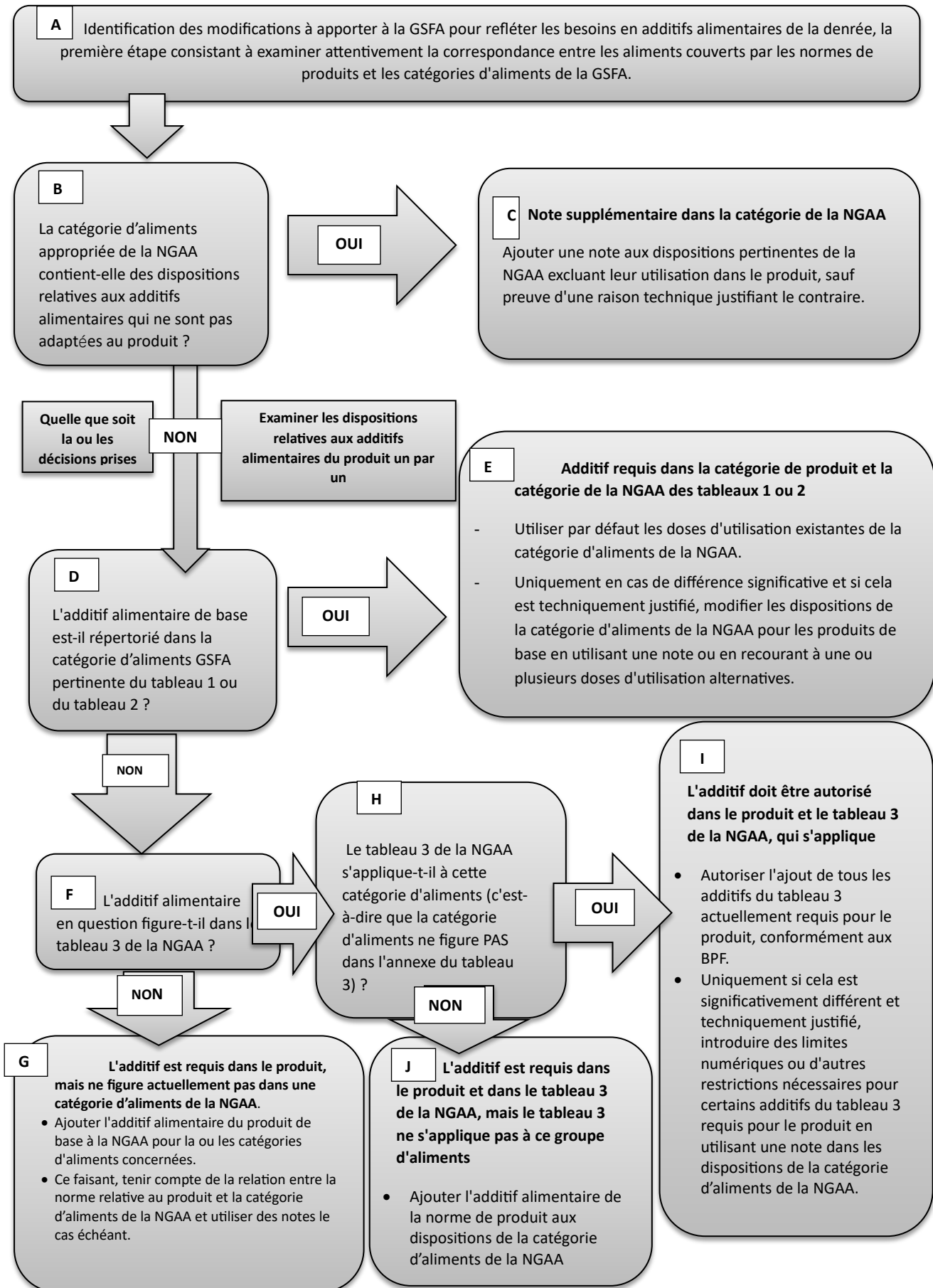
La FAO héberge également une base de données NGAA consultable via le site web du Codex Alimentarius à l'adresse <http://www.fao.org/NGAAonline/index.html>. La base de données comporte une page de recherche et est consultable en anglais, français, espagnol et chinois.

Le système de classification des catégories d'aliments pour les additifs alimentaires est hiérarchique ; il figure à l'annexe B de la NGAA (CXS 192-1995) et est également accessible via la base de données NGAA mentionnée ci-dessus.

Les documents suivants peuvent également aider les comités de produits ou régionaux concernés :

- a) Cadre du CCNFSDU pour l'évaluation de la nécessité technologique des additifs alimentaires (document d'information du CCNFSDU) – INF_NFSDU20_e.pdf
- b) Propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes applicables au poisson et aux produits de la pêche – CX/FFP 31/11/13

ARBRE DÉCISIONNEL POUR LES MODIFICATIONS PROPOSÉES À LA NGAA SUR LA BASE DE L'EXAMEN DES BESOINS EN ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS



EXEMPLE DE PRÉSENTATION DES MODIFICATIONS PROPOSÉES À LA NGAA

Un exemple de présentation des amendements au NGAA par les comités de produits/régionaux est présenté ci-dessous. Ceci est donné à titre indicatif uniquement. En ce qui concerne les tableaux 1 et 2, il suffit de proposer des amendements au tableau 2, car des modifications corrélatives seront apportées au tableau 1 lors de l'adoption des dispositions.

Le comité de produit/régional doit identifier les parties concernées de la NGAA et utiliser le ~~biffage~~ et le **soulignement/gras** pour indiquer les modifications proposées à la NGAA.

1. PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS DES TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA CONCERNANT LES NORMES RÉGIONALES DU CCNE RELATIVES AUX PRODUITS DE BASE :

- Norme régionale sur le houmous avec tahiné en conserve (Proche-Orient) (CXS 257R-2007)
- Norme régionale sur le fowl medemes en conserve (Proche-Orient) (CXS 258R-2007)

1.1 MODIFICATIONS PROPOSÉES AU TABLEAU 1 DE LA NGAA

ACÉSULFAME DE POTASSIUM					
SIN : 950		Catégorie fonctionnelle : Exaltateur d'arôme, Édulcorant			
N° FC	Catégorie d'aliments	Teneur maximale	Remarques	Étape/Année d'adoption	Recommandation
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	350 mg/kg	188, 478, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	2024	Approuver

1.2 MODIFICATIONS PROPOSÉES AU TABLEAU 2 DE LA NGAA

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines					
Additif	SIN	Étape/Année d'adoption	Teneur maximale	Remarques	Recommandation
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	2024	350 mg/kg	188, 478, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Approuver

1.3 MODIFICATIONS PROPOSÉES AU TABLEAU 3 DE LA NGAA

1.3.1 MODIFICATIONS PROPOSÉES AU TABLEAU 3

N° SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Tolérances 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, CS 258R-2007 , CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (à utiliser uniquement dans la pâte de fromage), CS 160-1987 (à utiliser uniquement dans les produits pasteurisés à chaud pour maintenir le pH à une valeur inférieure ou égale à 4,6, et dans les produits stérilisés à chaud), CG 95-2022
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité, stabilisant	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 (uniquement en tant qu'agent anti-agglomérant, 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, anti-agglomérant, sel émulsifiant, agent levant, 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 le tableau des classes fonctionnelles et la note de bas de page), CS 281-1971, CS 262-2006 (à utiliser uniquement dans la pâte de fromage), 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 en fonction de la catégorie fonctionnelle, cette information figure dans la section « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA »

1.3.2 MODIFICATIONS PROPOSÉES AUX RÉFÉRENCES AUX NORMES DE PRODUITS POUR LES ADDITIFS DU TABLEAU 3 DE LA NGAA

04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines
	Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tels qu'indiqués dans le tableau 3) sont autorisés dans les aliments conformes à la norme.
Normes du Codex	<u>Houmous en conserve avec tahiné (Proche-Orient) (CXS 257R-2007)</u> <u>Foul Medemes en conserve (Proche-Orient) (CXS 258R-2007)</u>