

# commission du codex alimentarius **F**



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 08/31/12**  
**Mai 2008**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES** **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**31<sup>ème</sup> session**

**Genève, Suisse, 30 juin - 4 juillet 2008**

## **RAPPORT DE LA QUARANTIÈME SESSION DU** **COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Beijing, Chine**

**21-25 avril 2008**

NOTE: le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2008/10-FA

# commission du codex alimentarius **F**



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**CX 4/30.2**

**CL 2008/10-FA  
Mai 2008**

**AUX:** - Services centraux de liaison avec le Codex  
- Organisations internationales concernées

**DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italie

**OBJET DISTRIBUION DU RAPPORT DE LA QUARANTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (ALINORM 08/31/12)**

Le rapport de la quarantième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-et-unième session (Genève, Suisse, 30 juin - 4 juillet 2008).

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

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

- 1. Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), aux étapes 8 et 5/8, respectivement (para. 81 et Annexe VII);**
- 2. Révision du système de classification des aliments de la NGAA, à l'étape 5/8 (para. 95 et Annexe IX);**
- 3. Directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006), à l'étape 8 (sections 1,2,3,5,6 et 7) et étape 5/8 (section 4) (para. 119 et Annexe X);**
- 4. Révision des Noms de catégorie et du système international de numérotation du Codex (CAC/GL 36-1989) N07-2005), à l'étape 8 (para 147 et Annexe XII);**
- 5. Amendements du système international de numérotation des additifs alimentaires, à l'étape 5/8 (para. 153 et Annexe XII);**
- 6. Spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires découlant de la soixante-huitième réunion du JECFA, à l'étape 5/8 (para. 165 et Annexe XIII, partie 1).**

## **Autres**

- 7. Amendement du tableau 3 de la NGAA (para. 52);**
- 8. Amendement des dispositions relatives aux colorants de la NGAA (para. 81 et Annexe VII).**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les textes susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit, **de préférence par courrier électronique**, à l'adresse suivante: Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), télécopie: +39 06 57054593) et d'en envoyer une copie au Secrétariat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (courriel: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc) de préférence, télécopie: + 86 10 67711813); **avant le 15 juin 2008.**

**PARTIE B – DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATION**

9. **Observations à l'étape 3 sur les dispositions relatives au sulfate de magnésium (SIN 518) dans le tableau 3 de la NGAA et propositions de nouveaux emplois dans les catégories d'aliments citées dans l'Annexe du tableau 3 (para. 28);**
10. **Observations à l'étape 3 sur les nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, y compris la clarification de la base des niveaux maximaux pour les lycopènes et pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium (paras 63-64, 77 et Annexe VI partie 1);**
11. **Information supplémentaire sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, y compris la clarification sur la base des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium et la base de référence pour les phosphates de sodium-aluminium (SIN 541) (para. 64, 77 et Annexe VI partie 3);**
12. **Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les sous-catégories correspondantes de 02.2 (à l'exception de la catégorie d'aliments 2.2.1 « Beurre ») et dans les catégories d'aliments 0.6.8, 12.9 et 12.10 et les sous-catégories correspondantes (para. 96);**
13. **Propositions de modifications et/ou d'additions au *système international de numérotation* (SIN) Codex des additifs alimentaires (para. 153).**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les amendements susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit, ***de préférence par courrier électronique***, à l'adresse suivante: Secrétariat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (courriel: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc) , télécopie: + 86 10 67711813;), et d'en envoyer une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), ***de préférence***, télécopie: +39 06 57054593) **avant le 15 décembre 2008.**

## TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS .....	page v
LISTE DES ABRÉVIATIONS .....	page ix
RAPPORT DE LA QUARANTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES .....	page 1
RÉSUMÉ DE L'ÉTAT DES TRAVAUX .....	page 24
	<i>Paragraphe</i>
INTRODUCTION .....	1 - 3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour) .....	4 - 8
QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour) .....	9 - 13
QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA SOIXANTE-HUITIÈME RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour) .....	14 - 32
CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DU CODEX (Point 4 de l'ordre du jour) .....	33 - 56
NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) (Point 5 de l'ordre du jour)	
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA NGAA (Point 5a de l'ordre du jour).....	57 - 81
AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA NGAA (N11-2007) (Point 5b de l'ordre du jour).....	82 - 96
DOCUMENT DE TRAVAIL RASSEMBLANT TOUTE L'INFORMATION SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENUE DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX (Point 5c de l'ordre du jour) .....	97 - 103
DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES AROMATISANTS (N03-2006) (Point 6 de l'ordre du jour) .....	104 - 119
AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 7 de l'ordre du jour)	
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIRECTIVES ET LES PRINCIPES RÉGISSANT L'EMPLOI DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Agenda Item 7a) .....	120 - 133
INVENTAIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (IPA), LISTE ACTUALISÉE (Point 7b de l'ordre du jour)	134 - 137
SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 8 de l'ordre du jour)	
PROJET DE RÉVISION <i>DES NOMS DE CATÉGORIE ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION</i> CODEX DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CAC/GL 36-1989) (N07-2005) (Point 8a de l'ordre du jour) .....	138 - 147
PROPOSITIONS D'ADDITION ET/OU D'AMENDEMENTS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 8b de l'ordre du jour) .....	148 - 153
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES INCOHÉRENCES ENTRE LES NOMS DES SUBSTANCES DANS LES SPÉCIFICATIONS D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DU CODEX ET DANS LE SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 8c de l'ordre du jour) .....	154 - 159
SPÉCIFICATIONS D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour) .....	160 - 165
LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (Point 10 de l'ordre du jour) .....	166 - 172
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour) .....	173 - 174
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour) .....	175

## LISTE DES ANNEXES

<b>Annexe I :</b>	Liste des participants .....	26
<b>Annexe II:</b>	Mesures à prendre suite aux modifications apportées aux doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations d'ordre toxicologique découlant de la soixante-huitième réunion du JECFA .....	46
<b>Annexe III:</b>	État de la confirmation et/ou de la révision des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes du Codex ..	47
<b>Annexe IV:</b>	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – Interruption des travaux sur les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires (à titre informatif) .....	60
<b>Annexe V:</b>	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – Amendements (à savoir l'inclusion des notes 4 et 16) des projets et des avant-projets de dispositions relatives aux colorants dans les catégories d'aliments et les sous-catégories correspondantes 04.1.1, 04.2.1 08.1 et 09.1 (à titre informatif) .....	75
<b>Annexe VI :</b>	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – Avant-projets de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires aux étapes 3 et 4 et dispositions relatives aux additifs alimentaires (adoptées et dans la procédure par étape) pour lesquelles des informations supplémentaires sont requises (pour observations et à titre informatif) .....	78
<b>Annexe VII:</b>	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – Projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption aux étapes 8 et 5/8) .....	102
<b>Annexe VIII:</b>	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour approbation) .....	119
<b>Annexe IX:</b>	Avant-projet de révision du système de classification des aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires) (N11-2007) (pour adoption à l'étape 5/8) .....	123
<b>Annexe X:</b>	Directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006) (pour adoption aux étapes 8 et 5/8) .....	128
<b>Annexe XI:</b>	Descriptif de projet – Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration des directives et des principes régissant les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (pour approbation) .....	132
<b>Annexe XII :</b>	Projet de révision des <i>Noms de catégorie et du système international de numérotation</i> Codex des additifs alimentaires (N07-2005) (pour adoption à l'étape 8) .....	134
<b>Annexe XIII :</b>	Spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8 et pour révocation).....	156
<b>Annexe XIV :</b>	Liste prioritaire des additifs alimentaire proposés pour évaluation par le JECFA (pour approbation) .....	159
<b>Annexe XV :</b>	Réponse du CCFA au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime concernant l'applicabilité des DJA aux nourrissons et aux enfants en bas âge (destinée au CCNFSDU) .....	162

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

La quarantième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires a formulé les conclusions suivantes:

### QUESTIONS POUR ADOPTION/EXAMEN À LA TRENTE-ET-UNIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS:

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

##### Le Comité a transmis:

- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) pour adoption aux étapes 8 et 5/8, respectivement (para. 81 et Annexe VII);
- L'avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA (N11-2007), pour adoption à l'étape 5/8 (para. 95 et Annexe IX);
- Le projet et l'avant-projet de directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006), pour adoption à l'étape 8 (sections, 1, 2, 3, 5, 6 et 7) et à l'étape 5/8 (section 4) (para. 119 et Annexe X);
- Le projet de révision *des Noms de catégorie et du système international de numérotation* du Codex (CAC/GL 36-1989) (N07-2005), pour adoption à l'étape 8 (para. 147 et Annexe XII);
- L'avant-projet d'amendement du système international de numérotation des additifs alimentaires, pour adoption à l'étape 5/8 (para. 153 et Annexe XII); et
- L'avant-projet des spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires, pour adoption à l'étape 5/8 (para. 165 et Annexe XIII partie 1).

#### Norme Codex et textes apparentés pour révocation

##### Le Comité est convenu de demander à la trente-et-unième session de la Commission de révoquer:

- Des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (paras 81, 95 et Annexe VIII);
- *Les prescriptions générales pour les aromatisants naturels* du Codex (CAC/GL 29-1985) (para. 119); et
- *Des spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires* du Codex (para. 165 et Annexe XIII partie 2).

#### Propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de textes apparentés

##### Le Comité est convenu de soumettre à la Commission, par le biais de la soixante-et-unième session du Comité exécutif, pour approbation à sa trente-et-unième session:

- Le descriptif de projet - Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration des directives et des principes régissant l'emploi des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (para. 132 et Annexe XI); et
- La liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA (para. 170 et Annexe XIV).

#### Autres questions pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-et-unième session

##### Le Comité a transmis:

- L'amendement de l'Annexe du tableau 3 de la NGAA pour inclure la note de bas de page suivante: « les régulateurs de l'acidité, les gaz d'emballage ainsi que les conservateurs répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour l'emploi dans les laits fermentés, traités thermiquement après fermentation, ainsi que cela est défini dans la *norme pour les laits fermentés* du Codex (CODEX STAN 243-2004) qui correspond à la catégorie d'aliments 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation» (para. 52);
- Les amendements des dispositions relatives aux colorants de la NGAA dans les catégories d'aliments et sous-catégories correspondantes: 04.1.1, 04.2.1, 08.1 et 09.1 pour inclure les notes 4 et 16, pour adoption (para. 81 et Annexe VII); et
- La révision subséquente de l'Annexe du tableau 3 de la NGAA et de la section sur les additifs alimentaires de la *norme pour le beurre* du Codex (CODEX STAN A-1-1971) conformément à la révision du système de classification des aliments de la NGAA (para. 92).

## **Autres questions soumises à titre informatif à la trente-et-unième session de la Commission du Codex Alimentarius**

### Le Comité est convenu:

- D'interrompre les travaux sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (para. 77, 95 et Annexe IV);
- De modifier le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux colorants de la NGAA dans les catégories d'aliments 04.1.1, 04.2.1, 08.1 et 09.1 et les sous-catégories correspondantes, pour inclure les notes 4 et 16 (para. 77 et Annexe V); et
- D'inclure un certain nombre de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires aux étapes 3 et 4 dans la NGAA (para. 77 et Annexe VI).

### **CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DU CODEX**

#### **Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP)**

Le Comité a noté qu'il y avait un certain nombre d'incohérences entre les noms des additifs et la nomenclature du SIN, et a par conséquent demandé au Secrétariat de réviser toutes les dispositions afin de les aligner sur la nomenclature du SIN (voir para. 34).

#### Le Comité:

*Les normes Codex pour le lait et les produits laitiers: niveaux maximaux pour les extraits d'annatto, y compris les modifications subséquentes aux dispositions relatives à la carotène, bêta (légume)*

- A approuvé les dispositions pour les extraits d'annatto, y compris les modifications subséquentes aux dispositions relatives à la carotène, bêta- (légume), telles que proposées par le CCMMP à sa huitième session (paras 35-37 et Annexe III).

*Liste des additifs alimentaires dans la norme pour le lait fermenté (CODEX STAN 243-2003), y compris les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les boissons à base de lait fermenté*

- A approuvé toutes les dispositions telles que proposées par le CCMMP à sa huitième session, à l'exception du lycopène (para. 42-52 et Annexe III).

*Avant-projet d'amendement de la liste des additifs alimentaires dans la norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées (CODEX STAN A-9-1976)*

- A approuvé toutes les dispositions telles que proposées par le CCMMP à sa huitième session, avec l'amendement concernant la suppression de la phrase « Pour emploi dans les crèmes fouettées uniquement (y compris les crèmes emballées sous pression) » du titre de la classe fonctionnelle après « Propulseur » (para. 53-54 et Annexe III); et
- Est convenu d'approuver les esters glycéroliques de l'acide diacétyltartarique et d'acides gras (SIN 472e) au niveau maximal de 5000 mg/kg en tant que stabilisant/épaississant, sous réserve d'une décision finale sur l'inclusion de cet additif par la Commission à sa trente-et-unième session (para. 55 et Annexe III).

### **QUESTIONS SOUMISES AUX COMITÉS DU CODEX ET AUX GROUPES SPÉCIAUX**

#### Le Comité est convenu:

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

- D'informer le CCFFP de ses travaux en cours portant sur les dispositions relatives aux extraits d'annatto (à base de bixine et à base de norbixine) dans la NGAA et de proposer au CCFFP de tenir compte de ces dispositions lorsqu'il fournit des précisions, ainsi que demandé à sa trente-neuvième session, sur les types d'annatto et sur la base (bixine ou norbixine) dans les normes Codex pour le poisson et les produits de la pêche (para. 13).

#### **Comité du Codex sur l'étiquetage (CCFL)**

- Le Comité est convenu d'informer la prochaine session du CCFL de l'accomplissement de la révision des noms de catégorie et du système international de numérotation du Codex (para. 147).

**Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP)**

- Le Comité est convenu de demander des précisions au CCMMP concernant le type de lycopène sur lequel sont basés les niveaux maximaux pour les lycopènes dans la *norme pour les laits fermentés* ainsi que la justification technique de ces niveaux (para. 47).

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

- De transmettre la discussion sur le carraghénane et les PES, et le rapport de la soixante-huitième évaluation du JECFA de ces deux substances à la trentième session du CCNFSDU (para. 27);
- Le Comité est convenu de transmettre une réponse au CCNFSDU concernant l'applicabilité des DJA aux nourrissons et aux enfants en bas âge (para. 171 et Annexe XV).

**AUTRES QUESTIONS****Groupes de travail**Le Comité est convenu d'établir:*Un groupe de travail classique*

- NGAA: pour examiner: (i) les recommandations contenues dans le document CX/FA 08/40/5 partie B et les observations écrites correspondantes qui n'ont pas été examinées à la présente session; (ii) les observations et l'information concernant l'avant-projet de dispositions relatives au sulfate de magnésium dans le tableau 3 et les nouvelles propositions relatives à l'emploi du sulfate de magnésium dans les catégories d'aliments citées dans l'Annexe du tableau 3; (iii) les observations concernant les avant-projets de nouvelles dispositions (voir Annexe VI partie 1) et le complément d'information concernant les avant-projets et les projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe VI partie 3); (iv) les propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les sous-catégories d'aliments correspondantes de la catégorie 0.2.2, et dans les catégories d'aliments 0.6, 12.9 et 12.10 et les sous-catégories correspondantes; et (v) le rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA et les observations correspondantes (celui-ci se réunira juste avant la prochaine session et sera présidé par les États-Unis) (para. 80).

*Des groupes de travail électronique:*

- Champ d'application de certaines catégories d'aliments et emploi des colorants: préparer un document de travail qui contiendrait une description complète des propositions visant à cerner le champ d'application des produits inclus dans la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites- aliments n'entrant pas dans les catégories 1-15 » et dans la catégorie d'aliments 5.1 « Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat » et les sous-catégories correspondantes; et l'emploi des colorants dans les produits contenus dans la catégorie d'aliments 8.1 « Viande fraîche, volaille et gibier compris » (pays hôte: États-Unis) (para. 73);
- NGAA: préparer un rapport contenant les recommandations relatives à l'adoption, la révision ou l'interruption des travaux concernant: les sels d'ammonium de l'acide phosphatidique (SIN 442); la nisine (SIN 234); les sorbates (SIN 200-203); les sucroglycérides (SIN 474); les phosphates (338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450i-iii, 451i-ii, 452i-v, 452); le citrate de stéaryle (SIN 484); la bêta-cyclodextrine (SIN 459); le gallate de propyle (SIN 310); les esters d'ascorbyle (SIN 304, 305); et les p-hydroxybenzoates (SIN 214, 218); et d'examiner les dispositions relatives à l'aspartame-acésulfame (SIN 962) par souci de cohérence avec les dispositions relatives à l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame potassium (SIN 950) pour distribution pour observations (pays hôte: États-Unis) (para. 78);
- Directives et principes régissant l'emploi des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques: préparer un avant-projet de document pour distribution et observations à l'étape 3, sous réserve de l'approbation de la Commission à sa trente-et-unième session, et examen subséquent par le Comité à sa prochaine session (pays hôte: Indonésie) (para. 133); et
- Incohérences entre les noms des substances dans les spécifications Codex et dans le SIN: examiner et formuler des recommandations plus spécifiques concernant les substances qui n'ont pas pu être examinées par le CCFA à sa quarantième session pour observations et examen à sa prochaine session (pays hôte: Danemark) (para. 159).



**Demandes d'observations, d'information et de propositions**Le Comité est convenu de demander:

- Des observations sur l'inclusion du sulfate de magnésium (SIN 518) dans le tableau 3 de la NGAA et de demander des propositions de nouvelles utilisations dans les catégories d'aliments citées dans l'Annexe du tableau 3 de la NGAA pour examen par le groupe de travail classique sur la NGAA (para. 28);
- Une clarification quant à savoir si les niveaux maximaux de lycopènes sont exprimés sur une base de pigment de pureté à 95%, conformément à la limite d'essai dans les spécifications du Codex pour les lycopènes, et des propositions visant à réviser ces niveaux maximaux en conséquence (para. 63);
- Une clarification sur: (i) les projets de dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium, quant à savoir si les niveaux maximaux sont basés sur aluminium; (ii) la base de référence pour les phosphates d'aluminium sodique (SIN 541); et (iii) les niveaux maximaux, quant à savoir s'ils sont basés sur l'aluminium ou le phosphate (para. 64);
- Des observations sur l'avant-projet de nouvelles dispositions citées dans l'Annexe VI partie 1 et un complément d'information sur l'avant-projet et le projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (para. 80);
- Des propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les sous-catégories concernées de la catégorie 02.2 (à l'exception de la catégorie d'aliments 02.2.1 « Beurre ») et dans les catégories d'aliments 0.6.8, 12.9 et 12.10 et les sous-catégories correspondantes (para. 96);
- Des propositions de nouvelles modifications/additions au système international de numérotation (para. 153);
- Des observations sur le texte de la lettre circulaire, notamment sur le point 8 du formulaire, ainsi que des observations sur la liste prioritaire et des additions à cette liste (para. 172);

**Autres**Le Comité:

- Est convenu d'inclure les substances suivantes dans *l'inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (IPA): le chlorure de sodium acidifié (ASC); l'asparaginase issue de *Aspergillus oryzae* exprimée en tant que *Aspergillus oryzae*; l'isoamylase issue de *Pseudomonas amyloclavata*; et la phospholipase A1 issue de *Fusarium venenatum* produit par *Aspergillus oryzae* (para. 32 et Annexe II);
- Est convenu de maintenir les dispositions actuelles pour le carraghénane et les PES dans les catégories d'aliments 13.1.2 et 13.2 de la NGAA, à l'étape 7, en attendant la soumission de données supplémentaires pour évaluation par le JECFA. Il a noté que la délégation des Philippines se chargerait de coordonner la collecte de ces données (para. 27);
- Est convenu de demander à la Suisse de préparer un document de travail mieux ciblé identifiant les problèmes avec précision concernant la présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex et contenant des recommandations concrètes, qui prendrait en compte le document CX/FA 08/40/7 ainsi que les recommandations contenues dans le document CX/FA 07/39/6, pour examen lors de la prochaine session du Comité et une référence subséquente à la Commission par le biais du Comité exécutif à titre d'indications supplémentaires, selon le cas (para. 103);
- A accepté l'aimable offre de la délégation néo-zélandaise de préparer une version actualisée de l'inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA) pour inclure les décisions pertinentes du Comité, l'information nouvelle fournie par le document CRD 14, l'information fournie par les membres et les observateurs et les références actualisées, conformément à la version en ligne du recueil des spécifications du JECFA, pour examen à sa prochaine session (para. 137);
- A accepté de demander au Secrétariat du Codex de modifier les noms des substances contenant du soufre par souci de cohérence avec les spécifications du Codex (para. 158);
- A été informé que sa quarante-et-unième session était provisoirement programmée pour se tenir en Chine, du 16 au 20 mars 2009 (para. 175).

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

AESA	Autorité européenne de sécurité des aliments
ASC	Chlorure de sodium acidifié
CAC/GL	Commission du Codex Alimentarius / Directives
CCCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCFA	Comité du Codex sur les additives alimentaires
CCFFP	Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime
CE	Communauté européenne
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
DHTP	Dose hebdomadaire tolérable provisoire
DJA	Dose journalière admissible
DMDC	Dicarbonate de diméthyle
EDTA	Sodium de fer(III) acide éthylène diamine tétra-acétique
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments
IPA	Inventaire des auxiliaires technologiques
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
OMS	Organisation mondiale de la santé
PES	Algues <i>Euchema</i> transformées
SIN	Système international de numérotation
SPET	Technique d'exposition à une portion unique
UE	Union européenne
USA	Etats-Unis

## INTRODUCTION

1. La quarantième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) s'est tenue à Beijing (Chine) du 21 au 25 avril 2008, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Chen Junshi, Professeur au Centre chinois pour le contrôle et la prévention des maladies du Ministère de la santé, a présidé la session. Ont assisté à la session des délégués de 63 pays membres et d'une organisation membre et des observateurs de 29 organisations internationales. La liste des participants, y compris le Secrétariat, est jointe en tant qu'Annexe I du présent rapport.

### Ouverture de la session

2. Son excellence Dr Chen Xiaohong, vice-ministre de la santé, a souhaité la bienvenue aux participants. Le vice-ministre a indiqué que la sécurité sanitaire des aliments est devenue un problème mondial s'étendant au-delà de chaque gouvernement national et a souligné le rôle important du Comité dans le domaine des additifs alimentaires. Le vice-ministre a informé le Comité que la législation révisée en matière d'additifs alimentaires en Chine se base sur la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (NGAA) et a signalé l'importance de contrôler les utilisations des additifs alimentaires dans leur emploi pratique, et il a confirmé l'engagement du Ministère à soutenir les travaux ultérieurs du CCFA.

### Répartition des compétences

3. Le Comité a noté la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius telle qu'énoncée dans le document CRD 1.

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

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire en tant qu'ordre du jour pour la session.

5. Le Comité est convenu d'examiner au titre du point 11 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs » un document soumis par la délégation du Paraguay concernant les glycosides de stéviol, en tant que CRD 6.

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

- Le système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires, sous la présidence de la Finlande, qui examinerait également les observations spécifiques sur les fonctions technologiques des additifs alimentaires soumises en réponse au document CX/FA 08/40/11, et;
- La liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA, sous la présidence du Canada.

7. Il est convenu que les rapports des deux groupes de travail intrasession cités ci-dessus seraient examinés respectivement au titre des points 8b et 10 de l'ordre du jour.

8. Le Comité est convenu de nommer Dr Paul Brent (Australie) rapporteur de la session.

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

9. Le Comité a noté l'information présentée dans le document CX/FA 08/40/2. Il est convenu d'examiner les questions suivantes au titre des points du jour pertinents :

- La demande formulée à la huitième session du Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) d'associer de nouvelles classes fonctionnelles à certains additifs alimentaires dans les *Noms de catégorie et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989), au titre du point 8b de l'ordre du jour. Le Comité est également convenu de demander au groupe de travail intrasession sur le SIN d'examiner cette question;

---

<sup>1</sup> CX/FA 08/40/1.

<sup>2</sup> CX/FA 08/40/2; CRD 5 (Information soumise par le JECFA au CCFA); CRD 7 (Observations de l'Inde).

- La référence de la vingt-neuvième session du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) concernant l'applicabilité des doses journalières admissibles (DJA) aux nourrissons de moins de 12 semaines, au titre du point 10 de l'ordre du jour. Le Comité est convenu de demander au groupe de travail intrasession sur la liste prioritaire du JECFA d'examiner cette question.

10. En particulier, le Comité a observé et/ou a pris les décisions suivantes:

#### **Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius**

11. Le Comité a noté que les activités 1.1, 2.2, 2.3, 2.5, 3.3, 4.1, 5.5 et 5.6 du plan stratégique 2008-2013 ont identifié le CCFA comme une des parties responsables de la mise en œuvre.

#### **Révision de la structure du Comité du Codex et des mandats des Comités du Codex et des groupes spéciaux**

12. Pour ce qui est de la proposition 3 (intervalle entre les réunions) et la proposition 4 (durée des réunions), le Comité a été d'avis que l'intervalle actuel entre les réunions ainsi que la durée actuelle des réunions sont adaptés à la charge de travail actuelle. Il a en outre été noté que des efforts ont été faits afin de réduire le nombre de groupes de travail pré-session et intrasession.

#### **Vingt-neuvième session du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)**

13. Le Comité est convenu d'informer le CCFFP de ses travaux en cours sur les dispositions relatives aux extraits d'annatto (à base de bixine et à base de norbixine) dans la NGAA (voir Annexe V). Il est également convenu de demander au CCFFP de tenir compte de ces dispositions lorsqu'il donne des précisions, sur les types d'extraits d'annatto et sur la base (bixine ou norbixine) dans les normes Codex pour le poisson et les produits de la pêche<sup>3</sup>, comme convenu à sa trente-neuvième session.

#### **QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS, ET DE LA SOIXANTE-HUITIÈME RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

14. Les représentants de la FAO et de l'OMS, en référence au document CX/FA 08/40/3, ont informé le Comité sur les activités pertinentes entreprises par la FAO et l'OMS concernant les avis scientifiques fournis au Codex et aux pays membres, ainsi que sur les autres activités qui intéressent le Comité. L'information présentée concernait notamment les résultats de la soixante-huitième réunion du JECFA.

#### **Activités de la FAO et de l'OMS**

15. Le représentant de la FAO, s'adressant au nom de la FAO et de l'OMS, a souligné que la récente augmentation des demandes soumises par les États membres de la FAO et de l'OMS et les organes subsidiaires du Codex concernant les avis scientifiques liés à la sécurité sanitaire des aliments nécessite la mobilisation de ressources supplémentaires afin de permettre la fourniture d'avis scientifiques, notamment, entre autres, dans le domaine des préoccupations nouvelles et émergentes. Le représentant a prié les membres de contribuer à l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA), établie par la FAO et l'OMS pour permettre la collecte de ressources budgétaires supplémentaires auprès des membres et de la société civile afin d'assurer des niveaux budgétaires adéquats pour la fourniture des avis scientifiques.

16. Le représentant a par la suite informé le Comité de la situation concernant des réunions d'experts prévues sur: l'utilisation des désinfectants contenant du chlore dans la transformation des aliments (mai 2008); et de l'examen des applications nanotechnologiques actuelles et futures dans les secteurs alimentaire et agricole et les questions apparentées en matière de sécurité sanitaire des aliments (fin 2008).

---

<sup>3</sup> ALINORM 07/30/12 Rev. para. 49-50.

<sup>4</sup> CX/FA 08/40/3.

17. Le représentant de l'OMS a informé le Comité sur les cours de formation relative aux études de l'alimentation totale qui auront lieu en 2008 à Hong Kong et au Brésil<sup>5</sup>. Il a par ailleurs été noté que le Règlement sanitaire international révisé, qui est entré en vigueur en juin 2007, fixe l'obligation de signaler à l'OMS tout incident de santé publique d'ampleur internationale, par le biais d'INFOSAN<sup>6</sup>. Le Comité a également été informé que le Forum international de haut niveau sur la sécurité sanitaire des aliments (Pékin, 26-27 novembre 2007) a adopté la déclaration de Pékin sur la sécurité sanitaire des aliments<sup>7</sup>.

18. Le Comité a indiqué que la participation de 15 pays à la présente session était financée par le fonds fiduciaire Codex et a exprimé son appréciation aux pays qui ont contribué à ce fonds.

### **Soixante-huitième réunion du JECFA**

19. Le Secrétariat mixte auprès du JECFA a présenté les résultats de la soixante-huitième réunion (juin 2007) qui intéressent le Comité. Le résumé et les conclusions de la réunion ont porté sur l'évaluation par le JECFA d'une autre méthode d'évaluation de l'exposition aux aromatisants sur la base de la consommation journalière d'une portion unique d'aliments, dénommée la technique d'exposition à une portion unique (SPET). Des informations supplémentaires sur les niveaux d'emploi des aromatisants dont la présence sur le marché est moyenne ou élevée seraient nécessaires pour prendre une décision définitive sur les méthodes futures d'évaluation de l'exposition aux aromatisants.

### **Mesures à prendre suite aux modifications apportées aux doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations d'ordre toxicologique**

20. Le Comité a pris note des mesures à prendre par le CCFA à la suite des modifications apportées aux DJA existantes et/ou à l'établissement de DJA nouvelles ou provisoires pour les additifs alimentaires, telles que recommandées par le JECFA à sa soixante-huitième réunion.

21. Le Comité a examiné et, d'une façon générale, a approuvé les recommandations telles qu'elles sont énoncées dans le tableau 1 du document CX/FA 08/40/3 d'inclure les substances suivantes à l'inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA): le chlorure de sodium acidifié (ASC); l'asparaginase issue de *Aspergillus oryzae* exprimée en tant que *Aspergillus oryzae*; l'isoamylase issue de *Pseudomonas amylofermosa*; et la phospholipase A1 issue de *Fusarium venenatum* produit par *Aspergillus oryzae*.

#### Chlorure de sodium acidifié (ASC)

22. La délégation de la Communauté européenne a informé le Comité que l'emploi des substances antimicrobiennes n'était pas actuellement approuvé dans ou sur les produits dérivés des animaux au sein de la Communauté européenne sous réserve d'une évaluation par l'AESA. Toutefois, un cadre réglementaire est en place et des évaluations possibles pourraient être effectuées dans le futur. Ce point de vue a été appuyé par la délégation norvégienne.

#### Carraghénane (SIN 407) et algues *Eucheuma* transformées (PES) (SIN 407a)

23. Le Comité a été informé du point de vue du JECFA selon lequel, sur la base de l'information disponible, il n'est pas conseillé d'utiliser le carraghénane ou les PES dans les préparations pour nourrissons. Le Secrétariat du JECFA a précisé que la préoccupation n'est pas liée aux données existantes, mais qu'il s'agit plutôt d'un manque de données sur l'impact potentiel produit sur des systèmes immunitaires et gastro-intestinaux immatures qui a conduit à cette conclusion restrictive. D'une façon générale, le JECFA a considéré que la DJA n'est pas applicable aux nourrissons âgés de moins de 12 semaines, compte tenu de l'absence de données spécifiques permettant de démontrer l'innocuité de ces substances pour ce groupe d'âge.

<sup>5</sup> <http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/index3.html> .

<sup>6</sup> [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html)

<sup>7</sup> [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/meetings/forum07/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/meetings/forum07/en/index.html) .

24. Plusieurs délégations ont signalé que le carraghénane et les PES ont été utilisés dans les préparations pour nourrissons depuis les années 50 sans avoir produit d'effets néfastes particuliers, et que toute mesure prise par le présent Comité aurait des conséquences profondes sur le commerce international. En réponse, le Secrétariat du JECFA a signalé que les effets néfastes ne peuvent être identifiés que si on les cherche spécialement, et que cela n'était pas le cas pour les substances concernées. Des études de surveillance après la mise sur le marché ont été mises à la disposition du JECFA, mais leurs résultats ne sont pas des plus concluants.

25. La délégation des Philippines a indiqué que l'Asie du Sud-Est est le plus important producteur de carraghénane et de PES et a proposé que de nouveaux travaux soient entrepris pour fournir l'information nécessaire concernant la question des nourrissons, et de maintenir les projets de dispositions dans la NGAA à l'étape 7 jusqu'à ce que des données puissent être fournies au JECFA pour une nouvelle évaluation. Cette proposition a été approuvée par plusieurs délégations. Plusieurs observateurs ont exprimé leur volonté de fournir les données nécessaires dans le futur.

26. Le Comité a indiqué qu'aucune disposition (adoptée ou dans la procédure par étape) relative aux aliments destinés aux enfants de moins de 12 semaines n'est actuellement contenue dans la NGAA vu que le tableau I de la NGAA ne contient des dispositions relatives au carraghénane et aux PES que dans les catégories d'aliments 13.1.2 « Préparations de suite » et 13.2 « Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge » qui sont actuellement à l'étape 7. Il a par ailleurs noté qu'aucune disposition relative au carraghénane et aux PES (adoptée ou dans la procédure par étape) n'est associée à la catégorie d'aliments 13.1.1 « Préparations pour nourrissons ». Le Secrétariat du JECFA a par ailleurs précisé que le JECFA a fait part de sa préoccupation concernant les nourrissons de moins de 12 semaines mais que les données sont également insuffisantes pour confirmer l'absence de risques pour les enfants en bas âge de moins de 12 mois. Le Secrétariat du JECFA a également indiqué que des données sont nécessaires pour répondre à toutes les questions concernant les nourrissons de 12 mois et moins, et que des détails se trouvent dans la monographie toxicologique de la soixante-huitième session du JECFA.

27. Le Comité est convenu de maintenir les dispositions actuelles pour le carraghénane et les PES dans les catégories d'aliments 13.1.2 et 13.2 de la NGAA, à l'étape 7, en attendant la soumission de données supplémentaires pour évaluation par le JECFA. Il a noté que la délégation des Philippines se chargerait de coordonner la collecte de ces données. Il est par ailleurs convenu de transmettre la discussion mentionnée ci-dessus et le rapport de la soixante-huitième évaluation du JECFA du carraghénane et des PES à la trentième session du CCNFSDU.

#### Sulfate de magnésium (SIN 518)

28. Le Comité est convenu d'inclure le sulfate de magnésium dans le tableau 3 de la NGAA pour distribution et observations à l'étape 3. Il est par ailleurs convenu de demander des propositions de nouvelles utilisations dans les catégories d'aliments citées dans l'Annexe du tableau 3 de la NGAA pour examen par le groupe de travail classique sur la NGAA.

#### Glycosides de stéviol

29. Le Comité a signalé que la DJA provisoire établie précédemment pour les glycosides de stéviol avait été maintenue en attendant la soumission des résultats des études en cours pour évaluation par le JECFA et que cet additif alimentaire avait été inclus dans l'appel de données pour la soixante-neuvième réunion du JECFA (juin 2008).

#### Cyclotétragluose et sirop de cyclotétragluose

30. Le Comité a indiqué qu'une DJA provisoire « non spécifiée » avait été établie.

#### Sodium de fer(III) acide éthylène diamine tétraacétique (EDTA)

31. Le Comité a pris note des conclusions du JECFA selon lesquelles le sodium de fer EDTA est approprié à utiliser comme source de fer pour enrichir les aliments en réponse aux besoins nutritionnels en fer, tant que les normes sanitaires de référence ne sont pas dépassées.

32. Les recommandations finales du Comité relatives aux « mesures à prendre suite aux modifications apportées au statut des doses journalières admissibles (JDA) et autres recommandations toxicologiques » sont résumées dans l'Annexe II.

## **CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

33. Conformément à la section du Manuel de procédure de la Commission du Codex concernant les *Relations entre les Comités s'occupant des produits et les Comités s'occupant des questions générales*, le Comité a examiné la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques découlant de la huitième session du CCMMP.

34. Le Comité a noté qu'il y avait un certain nombre d'incohérences entre les noms des additifs et la nomenclature du SIN, et a par conséquent demandé au Secrétariat de réviser toutes les dispositions afin de les aligner sur la nomenclature du SIN.

### **Normes du Codex pour le lait et les produits laitiers - niveaux maximaux pour les extraits d'annatto, y compris les modifications subséquentes aux dispositions relatives à la carotène, bêta (légume)**

35. Le Comité a examiné les additifs alimentaires proposés, soumis pour confirmation par le CCMMP norme par norme et, outre les modifications éditoriales et l'indication de la confirmation qui est indiquée dans l'Annexe III, a formulé les observations et recommandations suivantes.

#### *Carotène, bêta (légume)*

36. Un observateur a exprimé son inquiétude à l'égard du niveau maximal proposé pour la carotène, bêta (légume) de 600 mg/kg qui serait trop élevé dans les normes sur *le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété* (CODEX STAN A-8(a)-1978), *le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine* (CODEX STAN A-8(b)-1978) et *les préparations à base de fromage fondu* (CODEX STAN A-8(c)-1978).

37. Le Comité a noté que le niveau proposé de 600 mg/kg était technologiquement justifié par le CCMMP et qu'il ne présente pas de risque sanitaire; il a, par conséquent, confirmé ce niveau dans les trois normes citées ci-dessus. Le Comité a également noté que lors de toute révision future de ces normes, le CCMMP pourrait envisager de modifier ces niveaux tel qu'il le juge approprié.

### **Liste des additifs alimentaires dans la Norme pour les laits fermentés du Codex (CODEX STAN 243-2003), y compris les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les boissons à base de laits fermentés**

38. Le Comité a noté que, conformément à la section 4.1 du préambule de la NGAA, des additifs supplémentaires pouvaient être présents non seulement dans les laits fermentés aromatisés mais aussi dans les boissons à base de laits fermentés et a, par conséquent, confirmé l'amendement proposé.

39. Le Comité a examiné la liste des additifs par classes fonctionnelles et, outre les amendements éditoriaux et l'état de la confirmation qui sont indiqués dans l'Annexe III, a formulé les observations et les recommandations suivantes.

#### Colorants

40. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a indiqué au Comité que l'indigotine, le bleu brillant, le jaune soleil FCF, le rouge allura, le vert rapide FCF et l'érythrosine doivent être certifiés en tant que lots pour assurer leur utilisation sans risque aux États-Unis. La délégation a également indiqué que certains autres colorants dans la liste des additifs alimentaires de la norme Codex STAN 243-2003 n'étaient pas autorisés à l'emploi aux Etats-Unis en raison de problèmes sanitaires non résolus.

41. Le Comité a noté l'information soumise par la délégation de la Communauté européenne à savoir que différents colorants dans la liste proposée des additifs alimentaires, tels que la tartrazine, le jaune soleil FCF et le rouge allura, étaient autorisés dans la Communauté européenne à des niveaux plus bas que ceux proposés dans la norme Codex STAN 243-2003, et que le vert rapide FCF n'était généralement pas autorisé au sein de l'Union européenne.

---

<sup>8</sup> CX/FA 08/40/4; CRD 8 (Observations de l'Inde, l'Indonésie, la Malaisie et la Nouvelle Zélande).

### Lycopène

42. La délégation de la Communauté européenne a pris note de l'évaluation récente de l'innocuité du lycopène effectuée par l'AESA et s'est fortement opposée au niveau proposé pour le lycopène de 500 mg/kg. La délégation a souligné le fait qu'un niveau aussi élevé n'est technologiquement pas nécessaire, que la DJA est basse et que cela pourrait facilement entraîner un dépassement de la DJA, en particulier chez les enfants. La délégation américaine, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail sur la NGAA, a noté que certaines questions de sécurité sanitaire liées aux niveaux de lycopène proposés avaient été soulevées par certains participants du groupe de travail.

43. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité que les lycopènes, de synthèse et issu de *Blakeslea trispora*, ont été évalués par le JECFA lors de sa soixante-septième réunion et qu'une DJA de groupe de 0 – 0,5 mg/kg de poids corporel avait été établie. Lors de l'évaluation de l'exposition par voie alimentaire, le JECFA a examiné l'ingestion de lycopène liée à son occurrence naturelle dans les aliments et de son emploi en tant qu'additif alimentaire. Sur la base d'une évaluation de l'ingestion prudente, en supposant l'emploi de l'additif dans toutes les catégories d'aliments proposées au niveau maximal et en tenant compte de l'ingestion provenant des fruits et des légumes, la dose d'ingestion élevée (plus grande que le 95<sup>ème</sup> centile) est de 30 mg/personne par jour.

44. La délégation des Etats-Unis, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail sur la NGAA, a noté les recommandations du groupe de travail d'attendre une étude sur les niveaux d'emploi ainsi qu'une évaluation alimentaire par le JECFA pour prendre une décision sur le lycopène. Certains observateurs ont indiqué qu'ils fourniraient de nouvelles données pour appuyer l'emploi le plus bas de lycopène en tant qu'additif alimentaire pour une nouvelle évaluation par le JECFA dans le futur.

45. Le Comité a noté que dans la NGAA leurs emplois étaient autorisés pour SIN 160 d(i) et 160 d(iii).

46. Le Comité a noté que le lycopène a été examiné par le groupe de travail classique sur la NGAA et que le groupe de travail a recommandé que les niveaux d'emploi proposés pour le lycopène soient précisés en s'assurant qu'ils soient exprimés sur une base de pureté du pigment de 95%.

47. Après quelques échanges de vue, le Comité est convenu de s'abstenir sur la confirmation du lycopène et de décider de son état lors de l'examen du point 5a de l'ordre du jour sur la NGAA. Compte tenu des réserves exprimées par un certain nombre de délégations quant aux niveaux maximaux proposés pour le lycopène, le Comité est convenu, en outre, de demander des précisions au CCMMP sur le type de lycopène correspondant aux niveaux proposés, ainsi que sur la justification technique de ces niveaux.

### Conservateurs

48. Le Comité a pris note de l'inquiétude exprimée par la délégation de la Communauté européenne qui a contesté le besoin de nisine, de benzoates et de sorbates dans les laits fermentés aromatisés traités thermiquement et dans les boissons à base de laits fermentés, étant donné que le traitement thermique fournit l'effet de conservation nécessaire dans ces produits.

49. Le Comité a confirmé les conservateurs tels que proposés par le CCMMP.

### Édulcorants

50. Le Comité a noté l'information concernant le fait que les cyclamates et l'alitame ne sont pas autorisés aux Etats-Unis, en Malaisie, dans l'Union européenne et en Norvège, et que le néotame n'est pas autorisé aux États-Unis et en Malaisie.

51. Le Comité a noté les explications présentées par le Secrétariat de l'OMS auprès du JECFA à savoir que ces édulcorants avaient été évalués par le JECFA et que des DJA avaient été établies. Par conséquent, le Comité a confirmé les niveaux pour ces édulcorants tels que proposés, en prenant note des réserves exprimées par les délégations mentionnées ci-dessus.



52. Le Comité a noté les observations formulées par la délégation des Etats-Unis à savoir que la norme contient une référence à certaines classes fonctionnelles pour les additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 de la NGAA et qu'il est nécessaire d'aligner les dispositions dans la *Norme pour les laits fermentés* avec les dispositions de la NGAA. À cette fin, le Comité est convenu de recommander à la Commission lors de sa trente-et-unième session d'introduire une note de bas de page à l'Annexe du tableau 3 de la NGAA afin d'éviter toute contradiction entre le tableau 3 et la norme mentionnée ci-dessus. Le Comité est convenu de placer la note de bas de page suivante : « les régulateurs de l'acidité, les gaz d'emballage ainsi que les conservateurs répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour l'emploi dans les laits fermentés, traités thermiquement après fermentation, ainsi que cela est défini dans la *Norme pour les laits fermentés* du Codex (CODEX STAN 243-2004) qui correspond à la catégorie d'aliments 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation».

#### **Avant-projet d'amendement de la liste des additifs alimentaires dans la *Norme pour les crèmes et les crèmes préparées* du Codex (CODEX STAN A-9-1976)**

53. La délégation de la Communauté européenne a été d'avis que seul un nombre limité d'additifs alimentaires était nécessaire dans les crèmes pasteurisées nature. La délégation de la Communauté européenne a indiqué que même si certains autres additifs alimentaires étaient nécessaires dans le cas de certains produits particuliers couverts par cette norme, le vaste champ d'application de la norme ne devrait pas servir à autoriser un grand nombre d'additifs alimentaires, comme les phosphates, dans les crèmes pasteurisées nature de base.

#### Gaz d'emballage /propulseurs

54. Le Comité est convenu de retirer la phrase « Pour emploi dans les crèmes fouettées uniquement (y compris les crèmes emballées sous pression) » du titre de la classe fonctionnelle après « Propulseur », puisque que cela est déjà couvert par le nom de cette classe. Le Comité est convenu de maintenir « Gaz d'emballage » et « Propulseur » en tant que classes fonctionnelles distinctes.

55. La délégation a attiré l'attention du Comité sur le fait que la disposition fixant 5000 mg/kg pour les esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras (SIN 472e) avait été retirée par erreur de la liste des additifs stabilisants/épaississants dans la *Norme pour les crèmes et les crèmes préparées* du Codex. La délégation a proposé au CCFA de confirmer SIN 472e au niveau maximal d'emploi de 5000 mg/kg en tant que stabilisant/épaississant dans les crèmes et les crèmes préparées. Le Comité est convenu de confirmer cette proposition sous réserve d'une décision finale sur l'inclusion de cet additif par la Commission à sa trente-et-unième session.

#### **État de la confirmation et/ou de la révision des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex**

56. L'état de la confirmation et/ou de la révision des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires dans les normes Codex est présenté dans l'Annexe III du présent rapport.

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

### RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE SUR LA NGAA (Point 5 a de l'ordre du jour)<sup>9</sup>

57. La délégation des États-Unis, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail classique sur la NGAA<sup>10</sup>, qui s'est réuni juste avant la présente session du Comité, a présenté à l'assemblée plénière le rapport du groupe de travail, ainsi qu'il figure dans le document CRD 2. Le groupe de travail avait examiné le rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA et les observations écrites qui avaient été soumises. Le Comité a noté qu'en raison des contraintes de temps, le groupe de travail classique n'avait pas pu examiner toutes les recommandations du groupe de travail électronique.

58. Le Comité a examiné les recommandations proposées par le groupe de travail classique et a communiqué les décisions et les observations suivantes:

#### Recommandation 1a « Inclusion de l'avant-projet de dispositions »

59. Le Comité a noté qu'il n'était pas nécessaire d'approfondir la discussion relative à cette recommandation parce que les dispositions recommandées ne sont pas examinées pour adoption mais seulement pour inclusion dans la NGAA pour examen ultérieur.

60. L'observateur du NHF a exprimé son inquiétude concernant l'inclusion dans la NGAA des dispositions relatives à l'aspartame, au néotame, au sucralose, et aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium parce qu'ils sont d'avis que l'emploi de ces substances dans les aliments n'est pas justifié et qu'il pourrait présenter des risques sanitaires. Cependant, le Secrétariat du JECFA a signalé que tous les additifs alimentaires devraient être évalués par le JECFA pour ce qui est de leur sécurité, qu'une DJA devrait être établie avant leur inclusion dans la NGAA et que ce processus établi protège la santé et la sécurité des consommateurs.

61. Outre certains amendements éditoriaux, le Comité est convenu d'apporter les modifications suivantes:

- Amendement des niveaux maximaux pour: les lycopènes dans la catégorie d'aliments 01.1.2 à 500 mg/kg; et le silicate d'aluminium sodique dans la catégorie d'aliments 11.1.2 à 15000 mg/kg;
- Modification de la note « J » comme suit: « Les produits conformes à la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolats* (CODEX STAN 87-1981) ne peuvent utiliser des colorants que pour la décoration de surface » pour prendre en compte le fait que la norme autorise l'emploi des colorants « A des fins décoratives uniquement »; et de la note K comme suit: « Pour un emploi dans les pré-mélanges à base de grains de riz enrobés de nutriments uniquement »;
- Suppression du sel de potassium associé à l'acide cyclamique (SIN 952) et de la fonction « exaltateur d'arôme » par souci de compatibilité avec *Les spécifications Codex pour les additifs alimentaires* (CAC/MISC 6-2007) et avec la fonction technologique associée avec cet additif alimentaire dans la norme CAC/GL 36-1989. Il a par ailleurs noté que le sel de potassium n'avait pas été évalué par le JECFA. Cet amendement serait appliqué dans l'ensemble la NGAA;
- Suppression de la disposition relative à l'additif alimentaire pour la gomme arabique (gomme d'acacia) (SIN 414) associée aux catégories d'aliments 11.5 « Miel » et 14.1.3 « Nectars de fruit et de légume » parce que le miel est un produit naturel et parce que seules les pectines (SIN 440) sont autorisées dans les catégories d'aliments 14.1.2 et 14.1.3.

<sup>9</sup> CX/FA 08/40/5 (partie 1 et partie 2); CX/FA 08/40/5 Add.1 (Observations des Etats-Unis d'Amérique, du CEFS, ICA, IFMA et IFU); CX/FA 08/40/5 Add.2 (Observations de la Chine, la Communauté européenne, la Norvège et l'IADSA); CRD 2 (rapport du groupe de travail classique sur la NGAA); CRD 9 (Observations de l'Inde, la Malaisie, les Philippines, la République de Corée, la Suisse, CEFIC et l'IFMA); CRD 19 (Observations du Chili).

<sup>10</sup> Les membres et organisations suivantes ont participé au groupe de travail classique: l'Allemagne, l'Australie, la Belgique, le Brésil, le Canada, la Chine, la Communauté européenne, le Danemark, l'Égypte, les États-Unis d'Amérique, la Finlande, la France, l'Indonésie, l'Irlande, le Japon, le Kenya, Madagascar, la Malaisie, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Philippines, la Pologne, la République de Corée, le Royaume-Uni, la Serbie, Sierra Leone, la Suède, la Suisse, la Thaïlande, AIDGUM, AMFEP, CEFIC, CEFS, EFEMA, ETA, IAI, ICA, IADSA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IGTC, IOFI, ISA, ISDI, NATCOL, OFCA, FAO et OMS.

62. Concernant la gomme arabique (gomme d'acacia) (SIN 414) la délégation soudanaise a été d'avis que la fonction technologique associée à l'emploi de cet additif devrait aussi inclure émulsifiant.

**Recommandation 1b « Lycopène (SIN 160di, 160diii) - Inclusion de l'avant-projet de dispositions »**

63. Le Comité a noté que les niveaux maximaux proposés pour les lycopesènes pourraient entraîner un dépassement de la DJA. Le Comité a appuyé la recommandation du groupe de travail classique, à savoir de préciser si les niveaux maximaux<sup>11</sup> proposés sont exprimés sur une base de pigment de pureté à 95%, conformément à la limite d'essai dans les spécifications du Codex pour les lycopesènes et de réviser ces niveaux maximaux en conséquence.

**Recommandation 1c « Additifs alimentaires contenant de l'aluminium (SIN 523, 541i, 541ii, 554, 556, 559) Inclusion de l'avant-projet de dispositions »**

64. Le Comité a pris note de l'inquiétude exprimée par certaines délégations concernant le fait que les dispositions proposées pour les additifs contenant de l'aluminium semblaient élevées et pourraient entraîner un dépassement de la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Le Comité a souscrit aux recommandations du groupe de travail classique de demander des précisions sur : (i) les dispositions proposées pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium, quant à savoir si les niveaux maximaux sont basés sur aluminium<sup>12</sup>; (ii) la base de référence pour les phosphates d'aluminium sodique (SIN 541); et (iii) savoir si les niveaux maximaux sont fondés sur l'aluminium ou le phosphate. Cette information, lorsqu'elle sera disponible, serait utilisée pour demander au JECFA d'effectuer une évaluation de l'exposition. Le Secrétariat du JECFA a recommandé que le Comité intègre à cette demande les projets de dispositions qui avaient été utilisés lors de la soixante-septième réunion du JECFA pour l'évaluation de l'exposition liée aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium.

**Approche horizontale pour l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les « colorants »**

65. Le Comité a pris note du fait qu'il était convenu d'adopter une approche horizontale pour l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les « colorants », similaire à l'approche adoptée pour les « édulcorants ». Lors de l'examen de l'Annexe 2 du document CRD 2 « Catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi des colorants est technologiquement justifié », il a noté que les notes suivantes devraient être associées à certaines catégories d'aliments et que la NGAA devrait être révisée en conséquence:

- Note 52 « Excluant le lait au chocolat » à la catégorie d'aliments 0.1.1.2;
- Note 92 « Excluant les sauces à base de tomate » à la catégorie d'aliments 04.2.2.6;
- Note 153 « Pour emploi dans les nouilles instantanées uniquement » à la catégorie d'aliments 06.4.3;
- Note 160 « Pour emploi dans les produits prêts à boire et les pré-mélanges pour les produits prêts à boire uniquement » à la catégorie d'aliments 14.1.5;
- Note H « A l'exception de l'emploi dans le lait de noix de coco » à la catégorie d'aliments 04.1.2.8;
- Note J « Les produits se conformant à la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981) ne peuvent utiliser des colorants que pour la décoration de surface » à la catégorie d'aliments 05.1.4;
- Note K « Pour un emploi dans les pré-mélanges à base de grains de riz enrobés de nutriments uniquement » avec la catégorie d'aliments 06.1.

<sup>11</sup> Note: ces dispositions sont incluses dans l'Annexe VI partie 1.

<sup>12</sup> Note: ces dispositions sont incluses dans l'Annexe VI, partie 1.

**Recommandation 2**

66. Le Comité a souscrit à la recommandation d'ajouter la note 4 « Pour décorer, marquer ou estamper les produits » et la note 16 « Pour emploi dans les glaçages, les enrobages ou les décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson. » à toutes les dispositions (adoptées et dans la procédure par étape) pour l'emploi des colorants dans les catégories d'aliments : 04.1.1 « Fruits frais », 04.2.1 « Légumes frais (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloès ordinaire), les algues et les noix et les graines », 08.1 « Viande fraîche, volaille et gibier », 09.1 « Poissons frais et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » et dans les sous-catégories correspondantes.

**Recommandation 3**

67. Le Comité a noté que dans l'Annexe 3 du document CRD 2 sur les « Recommandations pour adoption », plusieurs dispositions avaient été indiquées par inadvertance à l'étape 6, au lieu de l'étape 8 et que la note J devrait être supprimée de la catégorie d'aliments 05.2.

68. La délégation de la Communauté européenne a exprimé sa réserve concernant l'emploi des additifs dans les catégories d'aliments 6.4.1 « Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires » et 6.4.3 « Pâtes et nouilles précuites et produits similaires » étant donné qu'elle ne reconnaît pas le besoin d'utiliser ces additifs dans les pâtes fraîches, sèches et précuites.

69. Le Comité a souscrit aux modifications suivantes:

- La révision des niveaux maximaux pour le sucralose (SIN 995) dans les catégories d'aliments 14.2.7 « Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool) » et 15.0 « Amuse-gueule salés prêts à consommer » à 700 mg/kg et 1000 mg/kg;
- La suppression de la fonction « exaltateur d'arôme » associée à la saccharine (et aux sels de sodium, potassium, calcium) (SIN 954) et l'association de la fonction « agent de traitement des farines » aux sulfites (SIN 220-225, 227-228 et 539) par souci d'alignement avec la fonction technologique associée au métabisulfite de sodium (SIN 223) dans la spécification Codex. Ces amendements seraient appliqués dans l'ensemble de la NGAA;
- L'ajout de la note 161 au niveau maximal du ponceau 4R (rouge A cochinéal) (SIN 124) dans la catégorie d'aliments 01.7.

**Recommandation 4**

70. Le Comité a souscrit à la recommandation d'interrompre les travaux sur tous les avant-projets et les projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'exception des dispositions relatives à: l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans la catégorie d'aliments 01.2; l'alitame (SIN 956) dans la catégorie d'aliments 01.4.4; rouge Allura AC (SIN 129) dans la catégorie d'aliments 01.1.2; caramel IV – processus au sulfite d'ammonium (SIN 150d) dans les catégories d'aliments 1.8.1 et 02.3; indigotine (SIN 132) dans les catégories d'aliments 01.6.1 et 05.1.3; ponceau 4R (rouge A cochinéal) (SIN 124) dans les catégories d'aliments 05.1.2 et 05.1.3; et jaune orangé S (SIN 110) dans les catégories d'aliments 05.1.2 et 05.1.3. Ces dispositions nécessiteraient un examen ultérieur.

**Recommandation 5**

71. Le Comité a souscrit à la proposition de révoquer les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans l'annexe 5 du document CRD 2.

**Recommandation 6**

72. Le Comité est convenu d'examiner les dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) afin de confirmer qu'elles sont basées sur les niveaux maximaux d'emploi pour l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame K (SIN 950).

## Autres recommandations

### Champ d'application des catégories d'aliments

73. Le Comité a noté que le groupe de travail classique n'avait pas pu obtenir un consensus sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01-15 » en raison de l'incertitude liée au champ des produits inclus dans cette catégorie. Il a également noté le besoin d'apporter des précisions sur la nature des produits inclus dans la catégorie d'aliments 5.1 « Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat » et les sous-catégories correspondantes; sur l'emploi des colorants dans les produits inclus dans la catégorie d'aliments 8.1 « Viande fraîche, volaille et gibier compris » et dans la catégorie d'aliments 1.2.1.1 « Laits fermentés (nature, non traités thermiquement après fermentation ». A cette fin, il est convenu d'établir un groupe de travail électronique<sup>13</sup>, sous la présidence des Etats-Unis d'Amérique, chargé de préparer un document de travail qui contiendrait une description complète des propositions visant à résoudre ces problèmes pour examen à sa quarante-et-unième session. Le groupe de travail électronique serait ouvert à tous les membres et observateurs et travaillerait en anglais uniquement.

### Additifs colorants de synthèse

74. Le Secrétariat du JECFA auprès de la FAO a apporté des précisions sur les valeurs indicatives toxicologiques afférentes aux laques à base d'aluminium de colorants. Le Secrétariat du JECFA a noté que la DJA et la DHTP doivent être prises en compte lors de l'établissement des niveaux maximaux pour les colorants. Pour ce qui est de l'aluminium, le Secrétariat du JECFA a expliqué que la partie du pigment du colorant dans les laques est couverte par la DJA du colorant correspondant et la partie aluminium par la DHTP pour l'aluminium. Par conséquent, il a été recommandé au Comité d'examiner chacune des deux valeurs indicatives basées sur la proportion de pigment et d'aluminium contenue dans les laques lors de sa délibération sur les niveaux maximaux pour les colorants dans la NGAA.

75. Le Comité est convenu que les niveaux maximaux pour ces substances devraient être établis en prenant en compte à la fois les composants des additifs alimentaires de synthèse et toutes les informations disponibles.

76. Le Comité a noté en outre que la recommandation 9 portant sur l'amendement du nom de la catégorie d'aliments 12.10.2 et la recommandation 10 portant sur la demande au JECFA d'évaluer l'exposition liée à l'acide cyclamique (SIN 952) seraient traitées lors de l'examen du point 5b de l'ordre du jour « Avant-projet de révision du système de catégories alimentaires de la NGAA » et du point 10 « Liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA » respectivement.

77. Le Comité est convenu:

- D'interrompre les travaux sur un certain nombre d'avant-projets et de projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe IV<sup>14</sup>);
- De modifier les avant-projets et les projets de dispositions relatives aux colorants dans les catégories d'aliments: 04.1.1, 04.2.1 08.1 et 09.1 en ajoutant les notes 4 et 16 (voir Annexe V);
- D'inclure dans la NGAA un certain nombre de nouvelles propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 3 et 4 (voir Annexe VI, partie 1 et partie 2); et
- De demander un complément d'information concernant les avant-projets et les projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe VI, partie 3).

<sup>13</sup> Les membres et observateurs suivants ont exprimé leur volonté de participer au groupe de travail : le Brésil, la Chine, la Communauté européenne, la France, l'Indonésie, le Japon, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, la République de Corée, la Suède, la Thaïlande, le Royaume-Uni, CEFIC, EFEMA, ICA, ICGMA et NATCOL.

<sup>14</sup> Note: L'Annexe IV réunit les recommandations d'interruption et de révocation découlant de l'examen des points 5(a) et 5(b) de l'ordre du jour.

### Groupes de travail classique et électronique

78. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis, ouvert à tous les membres et observateurs, et travaillant uniquement en anglais. Il a été convenu que le groupe de travail électronique serait chargé de préparer un rapport à distribuer pour observations et examen à sa prochaine session, qui contiendrait les recommandations relatives à l'adoption, la révision ou l'interruption:

- Des avant-projets et des projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA pour: les sels d'ammonium de l'acide phosphatique (SIN 442); la nisine (SIN 234); les sorbates (SIN 200-203); les sucroglycérides (SIN 474); les phosphates (338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450i-iii, 451i-ii, 452i-v, 452); le citrate de stéaryle (SIN 484); la bêta-cyclodextrine, (SIN 459); le gallate de propyle (SIN 310); les esters d'ascorbyle (SIN 304, 305); et les p-hydroxybenzoates (SIN 214, 218); et
- Des dispositions relatives à l'aspartame-acésulfame (SIN 962) par souci de cohérence avec les dispositions relatives à l'aspartame (SIN 951) et à l'acésulfame potassium (SIN 950).

79. Le Comité est par ailleurs convenu d'établir un groupe de travail classique sur la NGAA, sous la présidence des États-Unis, qui se réunira juste avant sa prochaine session. Le Comité a indiqué que le groupe de travail classique, ouvert à tous les membres et observateurs, travaillerait en anglais uniquement. Le président a indiqué qu'il se renseignerait sur la possibilité d'offrir un service d'interprétariat pour les autres langues.

80. Il a été convenu que le groupe de travail classique examinerait:

- Les recommandations contenues dans le document CX/FA 08/40/5 partie B qui n'ont pas été examinées à la présente session, et les observations écrites correspondantes;
- Les observations et l'information concernant l'avant-projet de dispositions relatives au sulfate de magnésium dans le tableau 3 et les nouvelles propositions relatives à l'emploi du sulfate de magnésium dans les catégories d'aliments citées dans l'Annexe au tableau 3 (voir para. 28);
- Les observations concernant les avant-projets de nouvelles dispositions (voir Annexe VI partie 1) et le complément d'information concernant les avant-projets et les projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe VI partie 3);
- Les propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les sous-catégories d'aliments concernées de la catégorie 0.2.2, et dans les catégories d'aliments 0.6.8, 12.9 et 12.10 et les sous-catégories correspondantes (voir point 5b de l'ordre du jour);
- Le rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA et les observations correspondantes.

### **État des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires**

81. Le Comité est convenu de transmettre à la trente-et-unième session de la Commission:

- Les projets et les avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour adoption à l'étape 8 et étape 5/8 (voir Annexe VII);
- Les amendements (à savoir l'inclusion des notes 4 et 16) des dispositions relatives aux colorants dans les sous-catégories d'aliments: 04.1.1, 04.2.1, 08.1 et 09.1 pour adoption (voir Annexe VII<sup>15</sup>);
- Des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour révocation (voir Annexe VIII<sup>16</sup>).

<sup>15</sup> Note: L'Annexe VII contient aussi les recommandations d'amendements (inclusion des notes 4 et 16) des dispositions adoptées pour les colorants.

<sup>16</sup> Note: L'Annexe VIII réunit les recommandations de révocation découlant de l'examen des points 5(a) et 5(b) de l'ordre du jour.

**AVANT-PROJET DE REVISION DU SYSTEME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA NGAA (N11-2007)  
(Point 5b de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

82. Le Comité a rappelé qu'à sa trentième session, la Commission a approuvé l'avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA au titre de nouveaux travaux.

83. La délégation indonésienne, en sa qualité de présidente du groupe de travail électronique chargé de la révision du système de classification des aliments de la NGAA, a présenté le document CX/FA 08/40/6. La délégation a expliqué que le groupe de travail électronique avait examiné la révision des catégories d'aliments existantes afin de mieux reclasser les produits à base de soja; et montrer les implications concernant la catégorie d'aliments 02.2 « Emulsions grasses essentiellement du type eau dans huile », et les sous-catégories correspondantes, par suite de l'adoption de la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* du Codex (CODEX STAN 253-2006). La délégation a souligné que l'emploi des termes « lait » et « fromage » dans les titres et dans les descripteurs de certaines catégories d'aliments devrait être examiné en session plénière. Le Comité a examiné l'avant-projet de révision et a formulé les décisions et les observations suivantes.

**Révision des titres et des descripteurs des catégories d'aliments**Produits à base de soja

84. Certaines délégations ont proposé de réviser le titre des catégories 06.8.1 et 06.8.2 pour inclure le terme « lait ». Simultanément à cette proposition, il a été souligné que les produits comme le lait de coco et les laits de soja sont de consommation traditionnelle dans un certain nombre de pays; que la section 4.6.2 de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* du Codex (CODEX STAN 206-1999) autorise l'utilisation de termes de laiterie pour les produits traditionnels; que les termes « lait » et « fromage » sont associés à des produits non laitiers dans certains textes du Codex; et que le système de classification des aliments est un outil permettant de classer les emplois des additifs alimentaires dans la NGAA et qu'il n'a pas pour objet de servir à l'étiquetage.

85. D'autres délégations ont été d'avis que les termes « lait » et « fromage » ne devraient pas être inclus dans le titre et le descripteur car cela pourrait induire en erreur le consommateur; et créer un conflit avec la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* du Codex; et parce que la catégorie d'aliments 06.8.1 couvre une gamme beaucoup plus vaste de produits que le lait de soja.

86. Après quelques échanges de vue, le Comité est convenu de ne pas changer le titre de la catégorie 06.8.1 et d'ajouter une phrase dans le descripteur reconnaissant qu'un type de boissons à base de lait de soja fait également partie des « laits de soja ». La phrase serait: « Dans un certain nombre de pays, cette catégorie comprend un produit connu comme lait de soja. ».

87. Le Comité est convenu de remplacer « protéine » par « produits » dans la dernière phrase de cette catégorie vu que les produits à base de soja sont définis dans la description.

88. Le Comité est convenu de modifier la description de la catégorie d'aliments 12.9.2.3 « Autre sauce de soja » pour inclure aussi la sauce de soja non fermentée.

89. Le Comité a noté que le *paneer* est un fromage non affiné. Par conséquent, il est convenu de transférer le texte concernant le *paneer*, inclus dans le descripteur de la catégorie d'aliments 12.10 « Produits à base de produits fermentés » dans le descripteur de la catégorie d'aliments 01.6.1 « Fromages non affinés », après la référence à la mozzarella et à la scamorza.

90. Le Comité a fait sienne les autres propositions du groupe de travail électronique concernant la catégorisation et la description des produits à base de soja.

---

<sup>17</sup> CX/FA 08/40/6; CX/FA 08/40/6 Add.1 (Observations de l'Australie, Brésil, Japon et IFMA); CX/FA 08/40/6 Add.2 (Observations des Etats-Unis d'Amérique); CRD 10 (Observations de l'Inde, Japon et Philippines); CRD 19 (Observations du Chili).

### Emulsions grasses essentiellement du type eau dans huile

91. Le Comité a fait sienne les propositions du groupe de travail électronique concernant les révisions des noms et des descripteurs des sous-catégories concernées de la catégorie 02.2. Le Comité a fait sienne la proposition d'une déléation de remplacer le titre de la catégorie d'aliments 02.2.2 « Matières grasses tartinables » par « Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables » afin de décrire avec davantage de précision le champ des produits couverts par cette catégorie.

### Révision subséquente aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA

92. Le Comité a fait sienne les propositions du groupe de travail électronique concernant les révisions subséquentes aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'Annexe du tableau 3 et dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA et dans la section sur les additifs alimentaires de la *Norme pour le beurre* du Codex (CODEX STAN A-1-1971), telles que présentées dans les parties III et IV du document CX/FA 08/40/6.

93. Le Comité a par ailleurs noté que les changements précités apportés au système de classification des aliments affecteraient certaines des décisions prises au cours de l'examen du point 5 (a) de l'ordre du jour concernant les extraits d'annatto (à base de bixine et de norbixine), le jaune soleil, les lycopènes et le ponceau 4R.

94. Un observateur a exprimé l'avis que les travaux portant sur certains colorants dans la catégorie d'aliments 02.2.1.2 « Margarine et produits analogues » et la disposition relative au rouge allura AC (SIN 129), à l'indigotine (SIN 132), au jaune soleil (SIN 110), tous de la catégorie d'aliments 02.2.1.2 « Margarine et produits analogues » et à la résine de gaïac (SIN 314) dans la catégorie d'aliments 02.2.1.3 « Mélanges de beurre et de margarine » devraient être maintenus pour examen ultérieur.

### État de l'avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA (N11-2007)

95. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission l'avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA pour adoption à l'étape 5/8 à sa trente-et-unième session (voir Annexe IX). Il a par ailleurs indiqué que la recommandation de révoquer et d'interrompre les travaux, par suite de la révision du système de classification des aliments, serait transmise à la Commission pour approbation à sa trente-et-unième session (voir Annexes VIII et IV<sup>18</sup>).

96. Le Comité est convenu de solliciter des propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires pour inclusion dans toutes les catégories d'aliments nouvelles et révisées (à l'exception de la catégorie d'aliments 02.2.1 « Beurre ») par le biais d'une lettre circulaire, pour examen ultérieur à sa prochaine session.

### **DOCUMENT DE TRAVAIL RASSEMBLANT TOUTE L'INFORMATION SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENUE DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX (Point 5 c de l'ordre du jour)<sup>19</sup>**

97. Le Comité a rappelé que lors de sa dernière session il avait été convenu de demander au Secrétariat du Codex de rassembler dans un document toutes les informations sur les additifs alimentaires contenues dans les normes de produits du Codex, pour examen lors de sa quarantième session et d'examiner la façon de procéder pour le travail d'intégration en tenant compte de l'information contenue dans le document CX/FA 07/39/6<sup>20</sup>.

98. Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du Comité sur certains des problèmes identifiés lors de la compilation des informations: (i) incohérences dans la présentation des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits du Codex ; et (ii) dispositions « temporairement confirmées ».

99. Le Comité est convenu du fait que ces problèmes ont besoin d'être résolus afin de faciliter le processus d'intégration des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la NGAA.

<sup>18</sup> Note: Les Annexes IV et VIII réunissent les recommandations d'interruption et de révocation découlant de l'examen des points 5(a) et 5(b) de l'ordre du jour.

<sup>19</sup> CX/FA 08/40/7; CRD 11 (Observations de la Malaisie et de la Suisse).

<sup>20</sup> ALINORM 07/30/12 Rev., para. 81, 85 et 87-88.



100. La délégation suisse a attiré l'attention du Comité sur des exemples concrets de dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont en contradiction avec la présentation des normes de produits du Codex, tels que contenus dans le document CRD 11, et a noté que cela pourrait être utile aux travaux ultérieurs sur cette question.

101. Le Comité a noté que pour résoudre les problèmes identifiés, une quantité substantielle de travail serait nécessaire de la part des comités de produits et, faute d'un comité actif chargé de la norme en question, de la part du CCFA. Le Comité a été d'avis que ces travaux supplémentaires affecteraient considérablement la charge de travail des comités de produits et que les progrès réalisés dépendraient de la priorité que les comités pourraient accorder à ce travail.

102. A ce sujet, une délégation a suggéré qu'il était nécessaire d'informer le Comité exécutif de la situation, étant donné que celui-ci est chargé de conseiller la Commission en matière de priorité des travaux, et de demander le conseil de la Commission sur la façon dont cette question devrait être traitée. Plusieurs autres délégations ont appuyé cette suggestion.

103. Après discussion, le Comité est convenu de demander à la Suisse de préparer un document de travail mieux ciblé identifiant les problèmes avec précision et contenant des recommandations concrètes, qui prendrait en compte le document CX/FA 08/40/7 ainsi que les recommandations contenues dans le document CX/FA 07/39/6, pour examen lors de la prochaine session du Comité et une référence subséquente à la Commission par le biais du Comité exécutif à titre d'indications supplémentaires, selon le cas.

#### **AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES AROMATISANTS (N03-2006) (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>21</sup>**

104. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il était convenu de transmettre toutes les sections de l'avant-projet de directives pour l'emploi des aromatisants à la trentième session de la Commission pour adoption à l'étape 5, à l'exception de la section 4 et des Annexes A et B. Le Comité était convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par les Etats-Unis, pour remanier les autres parties des directives, à distribuer pour observations à l'étape 3 et examen à la présente session. Le Comité était par ailleurs convenu que les textes remaniés seraient examinés à sa prochaine session en même temps que les autres sections des directives, afin de les rassembler dans un document unique<sup>22</sup>.

#### **Section 4 Substances aromatisantes et composants des complexes aromatisants naturels avec des recommandations spécifiques**

105. Le Comité est convenu d'examiner le rapport du groupe de travail électronique tel que présenté dans le document CX/FA 08/40/8. La délégation américaine, s'adressant en tant que présidente du groupe de travail électronique, a attiré l'attention du Comité sur l'importance des conclusions du groupe de travail électronique à savoir que la section 4 révisée couvrirait à la fois les substances aromatisantes et les composants des complexes aromatisants naturels; que des critères objectifs relatifs à l'inclusion des substances dans l'Annexe A étaient établis; et que l'Annexe A ne contiendrait pas de substances tant qu'elles ne répondraient pas critères énoncés à la section 4, y compris la nécessité d'une évaluation complète des risques par le JECFA.

106. Certaines délégations n'ont pas approuvé l'inclusion des « substances aromatisantes » dans la section 4 parce qu'à leur avis, les substances couvertes par cette section sont celles qui présentent des risques sanitaires possibles et qui, en tant que telles, ne devraient pas être ajoutées aux aliments. La délégation de la Communauté européenne, soutenue par d'autres délégations, a exprimé sa préoccupation quant à la suppression de l'information en Annexe A des *Prescriptions générales du Codex pour les aromatisants naturels* (CAC/GL 29-1985), qu'elle considère utile.

---

<sup>21</sup> ALINORM 07/30/12-Rev App. XI; CX/FA 08/40/8; CX/FA 08/40/8 Add.1 (Observations à l'étape 6 de l'Australie, de la Communauté européenne, de la République dominicaine, ICBA et IOFI, observations à l'étape 3 de l'Australie, la Communauté européenne, et ICBA); CX/FA 08/40/8 Add.2 (Observations à l'étape 6 des Etats-Unis d'Amérique et de la Norvège); CRD 12 (Observations de l'Inde, Indonésie et Suisse); CRD 19 (Observations du Chili); CRD 21 (Proposition de la Communauté européenne).

<sup>22</sup> ALINORM 07/30/12-Rev., para. 123-124.

107. En réponse à ces observations et préoccupations, une délégation a émis l'opinion qu'à l'avenir, l'évaluation des aromatisants par le JECFA pourrait conduire à une recommandation spécifique en matière de gestion des risques, auquel cas il n'y aurait aucune raison de différencier une « substance aromatisante » d'un « complexe aromatisant naturel » contenant la même substance.

108. Le Secrétariat du JECFA a précisé que les DJA numériques avaient été attribuées à certaines substances aromatisantes avant l'établissement du cadre d'évaluation actuel sur la base des seuils de risques toxicologiques et de l'estimation de l'exposition par voie alimentaire obtenue par des études d'ingestion journalière maximisée. Le Secrétariat du JECFA a par ailleurs signalé que l'évaluation de l'exposition effectuée au cours de l'évaluation des substances aromatisantes à définition chimique également présentes en tant que composants naturels des aliments avait montré que l'exposition liée à leur ajout intentionnel dans les aliments était généralement minimale par rapport à celle due à leur occurrence naturelle.

109. Certaines délégations ont noté que les aromatisants naturels contenant des substances inscrites dans l'Annexe A des *Prescriptions générales pour les aromatisants naturels* étaient largement utilisés et ont proposé de prolonger la validité de l'annexe jusqu'à ce que les substances citées dans l'annexe soient évaluées par le JECFA et incluses dans les nouvelles directives. Certaines délégations ont par ailleurs souligné que quand un risque pour la santé humaine est identifié, certaines mesures de gestion des risques devraient être prises avant même d'attendre les résultats de l'évaluation du JECFA.

110. Le Comité a noté que conformément aux *Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et la mesure dans laquelle les autres facteurs sont pris en considération*, les normes Codex et les textes apparentés devraient s'appuyer sur une analyse et des preuves scientifiques valides. Il a par ailleurs rappelé que les *Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants* avaient été adoptés par la Commission et inclus dans le Manuel de procédure du Codex.

111. Le président, prenant note des préoccupations diverses des délégations, a rappelé au Comité que conformément aux *Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le CCFA et le CCCF*, l'évaluation des risques liés aux aromatisants, y compris les « complexes aromatisants naturels », devrait être effectuée par le JECFA et que les nouvelles directives devraient servir d'orientation aux membres en matière de gestion des risques liés aux aromatisants. Le président a invité les délégations à trouver des solutions sous la forme d'un compromis qui conviendraient à tous les membres.

112. En conséquence, le Comité est convenu d'appuyer son examen sur une proposition révisée de la section 4, qui a été préparée par plusieurs délégations intéressées et qui constitue une solution équilibrée, contenue dans le document CRD 21.

113. Le Comité a approuvé d'une façon générale la proposition révisée et a apporté plusieurs modifications visant à améliorer la précision et la cohérence. Le Comité a noté que la section 4 révisée pouvait se dispenser des Annexes A et B.

#### **Projet de directives pour l'emploi des aromatisants (à l'exception de la section 4 et des Annexes A et B)**

114. Le Comité a examiné les autres sections des directives, qui avaient été adoptées à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session, section par section.

#### 2.0 Définitions

115. Le Comité est convenu:

- D'inclure « aromatisants de processus thermique » et mélanges de plusieurs types d'aromatisants et de renvoyer à la section 3.5 du projet de directives au lieu de mentionner la compatibilité avec les aliments et les boissons dans la définition des « aromatisants »; et
- D'ajouter à la définition des substances aromatisantes naturelles une phrase pour expliquer qu'elles sont celles qui sont identifiées ou détectées dans les animaux ou les légumes.

#### 5.0 Hygiène

116. Le Comité est convenu d'aligner la section entière avec les termes normalisés employés dans le Manuel de procédure du Codex.

### 8.0 Matières premières aromatiques adaptées à la préparation des aromatisants naturels

117. Le Comité a noté que suite aux révisions convenues dans la section 4, cette section serait supprimée.

118. La délégation de la Communauté européenne a favorablement accueilli l'accomplissement des travaux portant sur ces directives importantes. Il a par ailleurs été noté qu'en conséquence, recommandation serait faite de révoquer les *Prescriptions générales sur les aromatisants naturels* (CAC/GL 29-1985). La délégation a en outre noté que de nombreux membres du Codex, y compris la Communauté européenne, avait pris des mesures nationales compatibles avec la section 3 du CAC/GL 29-1985 et que ces mesures seraient également compatibles avec la section 4 des nouvelles directives.

### État des directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006)

119. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission les directives révisées pour adoption à l'étape 8 (sections 1, 2, 3, 5, 6, et 7) et à l'étape 5/8 (section 4) à sa trente-et-unième session (voir Annexe X). Le Comité est par ailleurs convenu de recommander la révocation des *Prescriptions générales pour les aromatisants naturels* (CAC/GL 29-1985).

### **AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Points 7 de l'ordre du jour)**

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIRECTIVES ET LES PRINCIPES REGISSANT L'EMPLOI DES SUBSTANCES UTILISEES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 7a de l'ordre du jour)<sup>23</sup>**

120. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, aucune décision n'avait été prise sur le démarrage de nouveaux travaux portant sur les directives et les principes régissant l'emploi des auxiliaires technologiques et qu'il avait établi un groupe de travail électronique chargé de réviser le document de travail dans le but de clarifier le champ d'application des nouveaux travaux pour examen à sa quarantième session.

121. La délégation indonésienne, s'adressant en tant que présidente du groupe électronique, a présenté le document tel que contenu dans le document CX/FA 08/40/9 et a informé le Comité que le champ d'application et l'objectif des nouveaux travaux étaient définis dans le descriptif de projet joint au document CX/FA 08/40/9. La délégation a par ailleurs signalé qu'en consultation avec d'autres délégations, elle avait proposé un descriptif de projet révisé, tel que contenu dans le document CRD 20.

122. Quant aux descriptifs de projet relatifs à de nouveaux travaux, le Comité a été informé qu'à sa trentième session, la Commission avait demandé qu'à l'avenir, tous les descriptifs de projet soient préparés correctement, en conformité avec les dispositions contenues dans le Manuel de procédure<sup>24</sup>.

123. Le Comité a décidé d'examiner le descriptif de projet révisé contenu dans le document CRD 20 section par section et, outre des modifications éditoriales, a apporté les changements suivants.

#### **Objectif et champ d'application des nouveaux travaux proposés**

124. Le Comité a précisé que le champ d'application des travaux relevait davantage des « politiques » nationales que des « règlements », et a révisé la section I en conséquence.

125. Le Comité a noté que le texte des directives proposées devraient faire référence aux « substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques » plutôt qu'aux « auxiliaires technologiques », comme l'indique le champ d'application, et a fait les amendements correspondants dans toutes les sections du document.

#### **Principaux aspects à couvrir**

126. Le Comité est convenu de remplacer le texte dans cette section par celui proposé par la délégation de la Communauté européenne dans le document CRD 13.

127. Le Comité est par ailleurs convenu d'inclure une déclaration concernant le champ d'application des travaux et les priorités relatives des différentes sections des travaux, cela n'ayant pas été couvert dans le descriptif de projet révisé.

<sup>23</sup> CX/FA 08/40/9; CRD 13 (Observations de la Communauté européenne); CRD 20 (Projet de descriptif de projet préparé par l'Indonésie).

<sup>24</sup> ALINORM 07/7/REP para. 97.

**Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou proposés par le/les organisme(s) intergouvernemental(aux) international(aux) concernés**

128. Le Comité a noté que cette section faisait référence aux travaux des organisations internationales. Il est par conséquent convenu de supprimer les phrases concernant les activités des gouvernements nationaux, et il a par ailleurs précisé qu'aucuns travaux n'étaient actuellement entrepris par d'autres organisations internationales.

**Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

129. Le Comité a révisé la section en faisant référence à l'activité 1.1 du plan stratégique Codex 2008-2013.

**Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

130. Le Comité a noté que les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques étaient contenues dans un certain nombre de normes de produits, et a par conséquent ajouté une phrase à cet effet.

**Identification de tout besoin en matière d'avis scientifiques d'experts et de leur disponibilité et identification de tout besoin en matière de contributions techniques à une norme de la part d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées**

131. Le Comité a souscrit au fait que toute l'information était disponible et qu'aucun avis scientifique supplémentaire n'était nécessaire de la part du JECFA ou d'organisations extérieures.

132. Le Comité est convenu de transmettre le descriptif de projet modifié (voir Annexe XI) à la soixante et unième session du Comité exécutif pour examen critique et à la trente-et-unième session de la Commission pour approbation en tant que nouveaux travaux.

133. Le Comité est par ailleurs convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Indonésie et ouvert à tous les membres et observateurs intéressés, travaillant en anglais uniquement, qui sera chargé de préparer un avant-projet de directives et de principes pour distribution à l'étape 3, sous réserve d'approbation de la Commission à sa trente-et-unième session, et examen ultérieur à la prochaine session du Comité.

**INVENTAIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (IPA), LISTE ACTUALISEE (Point 7b de l'ordre du jour)<sup>25</sup>**

134. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-neuvième session, il était convenu de demander à la délégation néo-zélandaise de préparer une version actualisée de l'IPA qui contiendrait également les propositions à examiner à la quarantième session du Comité.

135. La délégation néo-zélandaise a présenté le document et a souligné les changements apportés lors de la dernière mise à jour du document, y compris le nouveau titre « *Inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA)* ». La délégation a offert de continuer à mettre annuellement l'IPA à jour sur la base des décisions prises concernant les auxiliaires technologiques à chaque session du CCFA jusqu'à ce que le Comité soit capable d'élaborer une norme pour les auxiliaires technologiques.

136. La délégation allemande, au nom des États membres de la Communauté européenne présents à la session, a indiqué que l'IPA constitue une référence utile notamment dans les pays en développement, bien que n'étant pas un document officiel du Codex et a signalé que les additifs alimentaires contenus dans l'IPA n'étaient pas tous autorisés. Quant aux agents de lutte contre les microorganismes, la délégation a attiré l'attention du Comité sur la déclaration de la délégation de la Communauté européenne, notée au titre du point 3 de l'ordre du jour. La délégation a par ailleurs informé que l'emploi du dicarbonate de diméthyle (DMDC) était considéré comme emploi d'un additif alimentaire dans l'Union européenne. Plusieurs délégations ont approuvé les mises à jour régulières de l'IPA compte tenu qu'il fournit une information très utile aux gouvernements sur ces substances.

137. Le Comité a accepté l'aimable offre de la délégation néo-zélandaise de préparer une version actualisée de l'IPA pour inclure les décisions pertinentes du Comité, l'information nouvelle fournie par le document CRD 14, l'information fournie par les membres et les observateurs et les références actualisées, conformément à la version en ligne du recueil des spécifications du JECFA, pour examen à sa prochaine session.

<sup>25</sup> CX/FA 08/40/10; CRD 3 (Rapport du groupe de travail sur le SIN); CRD 14 (Observations de l'Inde et AMFEP).

## **SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 8 de l'ordre du jour)**

### **PROJET DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIE ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION CODEX (CAC/GL 36-1989) (N07-2005) (Point 8 a de l'ordre du jour)<sup>26</sup>**

138. Le Comité a rappelé que lors de sa trente-neuvième session il avait été convenu de maintenir la section 2 « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et objectifs technologiques » du projet de révision des noms de catégorie et du système international à l'étape 7 et de demander au Secrétariat du Codex de mettre à jour et de réviser la section 1 « Avant-propos », afin de retirer la référence aux dispositions relatives à l'étiquetage ; et de mettre à jour la section 3 « Système international de numérotation pour les additifs alimentaires » afin d'harmoniser la « fonction technologique » des additifs alimentaires répertoriés ici avec les sous-classes révisées (pour les fonctions technologiques) répertoriées dans la section 2<sup>27</sup>.

139. Le Comité a examiné le projet de révision section par section et a pris les décisions et a communiqué les observations suivantes.

#### **Section 1 – Introduction**

##### Historique

140. Le Comité a appuyé de façon générale la révision de la section relative à l'introduction et le fait de ne pas inclure le texte concernant l'étiquetage.

141. Le Comité est convenu d'amender la première phrase de l'introduction afin de mieux refléter la nature standardisée du SIN, qui a pour but de faciliter l'identification des additifs alimentaires sans se référer à des noms techniques complexes et longs. Le Comité a précisé que le texte ajouté n'était pas destiné à servir à l'étiquetage.

##### Notes explicatives sur la mise en page du SIN

142. Dans le premier paragraphe, le Comité est convenu de remplacer « indice » par « suffixe » afin d'améliorer la clarté du document. Il a par ailleurs ajouté une phrase à la fin du paragraphe pour expliquer le but du suffixe alphabétique associé au numéro SIN.

143. Le Comité a souscrit à la recommandation du groupe de travail intrasession sur le SIN à savoir d'ajouter à la fin de la section les références à la « liste des spécifications Codex pour les additifs alimentaires » (CAC/MISC 6); et d'indiquer que les valeurs des DJA attribuées par le JECFA se trouvaient sur les sites Internet du JECFA de la FAO et de l'OMS .

#### **Section 2 – Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques**

144. Le Comité est convenu de maintenir la section entière inchangée.

#### **Section 3 – Système international de numérotation des additifs alimentaires**

145. Le Comité a noté que la révision de la section dont le but était d'harmoniser les noms de la fonction technologique avec ceux répertoriés dans la section 2, avait eu pour résultat que certains additifs alimentaires n'étaient associés à aucune fonction technologique. Il a par conséquent souscrit à la recommandation du groupe de travail intrasession sur le SIN d'associer « exaltateur d'arôme » à la glycine (SIN 640) et la L-leucine (SIN 641) et « solvant de support, antiagglomérant et agent de glaçage » à l'huile de ricin (SIN 1503).

146. Le Comité a noté un certain nombre d'incohérences parmi les fonctions des additifs alimentaires/fonctions technologiques dans la NGAA, le SIN et les spécifications du Codex. Tout en notant les différents objectifs de ces documents, il a reconnu le besoin de traiter ces questions dans le futur afin d'améliorer la cohérence de ces documents.

<sup>26</sup> CX/FA 08/40/11; CX/FA 08/40/11 Add.1 (Observations à l'étape 6 du Brésil, les Etats-unis d'Amérique, la Nouvelle Zélande et la République dominicaine); CX/FA 08/40/11 Add.2 (Observations à l'étape 6 de la Malaisie); CRD 3 (Rapport du groupe de travail intrasession sur SIN); CRD 15 (Observations de l'Inde et de l'Indonésie); CRD 19 (Observations du Chili).

<sup>27</sup> ALINORM 07/30/12 Rév., para. 144 et Annexe XII.

**État du projet de révision des Noms de catégorie et du système international de numérotation Codex (CAC/GL 36-1989) (N07-2005)**

147. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission le projet de révision pour adoption à l'étape 8 à sa trente-et-unième session (voir Annexe XII<sup>28</sup>). Le Comité est convenu d'informer la prochaine session du Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments de l'accomplissement de ces travaux.

**PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET/OU D'AMENDEMENTS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 8b de l'ordre du jour)<sup>29</sup>**

148. La délégation finlandaise, s'adressant en tant que présidente du groupe de travail intrasession sur le système international de numérotation (SIN)<sup>30</sup> a présenté le rapport du groupe de travail, tel qu'il est contenu dans le document CRD 3. Le Comité a noté que le groupe de travail intrasession a examiné les textes suivants: toutes les observations écrites soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2007/26-FA avant la présente session et les observations correspondantes soumises en réponse au projet de révision des noms de catégorie et du système international de numérotation Codex (Point 8a de l'ordre du jour) et la référence à la huitième session du CCMMP (Point 2 de l'ordre du jour).

149. Le Comité est convenu des recommandations suivantes formulées par le groupe de travail:

- Attribuer des numéros de SIN nouveaux et les fonctions technologiques correspondantes pour l'ester d'éthyle arginate laurique (SIN 243); la gomme de casse (SIN 427); la gélatine (SIN 428); et les oligoesters de saccharose de type I et II (SIN 473a);
- Attribuer des numéros de SIN de groupe nouveaux ou révisés pour les riboflavines (SIN 101); les chlorophylles et chlorophyllines et les complexes cupriques (SIN 141); les succinates de sodium (SIN 364); les sorbitols (SIN 420); les cyclamates (SIN 952); les saccharines (SIN 954); et les maltitols (SIN 965); et d'attribuer des numéros de SIN nouveaux et des fonctions technologiques aux différents types de riboflavines, chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques, succinates de sodium; sorbitols; cyclamates, saccharines, et maltitols par souci de cohérence avec l'approche déjà utilisée pour les autres substances;
- Changer ou ajouter des fonctions technologiques pour un certain nombre d'additifs alimentaires;
- Supprimer SIN 163(i) anthocyanines car il s'agit d'une répétition, et SIN 498 carboxyméthylcellulose de sodium réticulé qui porte aussi le numéro de SIN 466.

150. Le Comité est par ailleurs convenu d'ajouter des fonctions technologiques à cinq substances que le groupe de travail intrasession n'a pas examinées par suite de contraintes de temps, à savoir agar-agar (SIN 406); carbonate acide de magnésium (SIN 504ii); vaseline (petrolatum) (SIN 905b); citrate de triéthyle (SIN 1505); et propylène-glycol (SIN 1520).

151. Le Comité a souscrit à la recommandation du groupe de travail intrasession de demander au Secrétariat du Codex de réviser les noms dans le SIN en les écrivant intégralement (par ex., carraghénane et ses sels d'ammonium, de calcium, de magnésium potassium et de sodium) car les utilisateurs du SIN ne sont pas tous familiers avec les symboles chimiques.

152. Le Comité a pris acte de la contribution utile du groupe de travail classique sur le SIN envers les travaux du Comité.

<sup>28</sup> Noter que l'Annexe XII associe les recommandations pour adoptions issues des discussions des points 8a et 8b de l'ordre du jour.

<sup>29</sup> CL 2007/26-FA; CX/FA 08/40/12 (Observations du Canada, du Japon et de la République dominicaine); CX/FA 08/40/12 Add.1 (Observations du Brésil, de la Communauté européenne et des Etats-Unis d'Amérique); CRD 3 (Rapport du groupe de travail intrasession sur le système international de numérotation - SIN).

<sup>30</sup> Les membres et organisations suivants ont participé au groupe de travail classique intrasession: Allemagne, Belgique, Brésil, Canada, Communauté européenne, Danemark, Etats-Unis d'Amérique, Finlande, France, Grèce, Japon, Malaisie, Nouvelle-Zélande, République de Corée, République dominicaine, Royaume-Uni, Serbie, Suède, Suisse, Thaïlande, AMFEP, IADSA, ICBA, ICGA, IDF, IFAC, IFT, IGTC, MARINALG International, NATCOL, OFCA et la FAO et l'OMS.

### **État de l'amendement du système international de numérotation des additifs alimentaires**

153. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission l'avant-projet des amendements pour adoption à l'étape 5/8 à sa trente-et-unième session (voir Annexe XII<sup>31</sup>). Il est par ailleurs convenu de solliciter des propositions de nouvelles modifications/additions au système international de numérotation par le biais d'une lettre circulaire incluse en pièce jointe au rapport de la présente session.

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES INCOHÉRENCES ENTRE LES NOMS DES SUBSTANCES DANS LES SPÉCIFICATIONS D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DU CODEX ET DANS LE SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 8c de l'ordre du jour)<sup>32</sup>**

154. Le Comité a rappelé que lors de sa dernière session il avait été décidé d'établir un groupe de travail électronique afin d'identifier les incohérences entre les noms des substances contenues dans les *Spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires* du Codex et celles contenues dans le *Système International de numérotation des additifs alimentaires* et de formuler des recommandations pour examen lors de sa quarantième session.

155. La délégation du Danemark, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail électronique, a présenté le rapport du groupe de travail électronique, ainsi qu'il est contenu dans le document CX/FA 08/40/13 et a informé le Comité qu'aucune action n'était requise pour 489 substances soit parce que la substance se trouvait seulement dans la liste des spécifications du Codex ou dans la liste du SIN, soit parce que le nom de la substance et le numéro de SIN étaient identiques dans les deux listes.

156. La délégation a indiqué que les substances citées dans l'Annexe I du document CX/FA 08/40/13 étaient divisées en huit groupes selon le type d'incohérence, et que soit ces incohérences ne nécessiteront aucune mesure, soit elles nécessiteront des travaux et un examen supplémentaires de la part du Comité.

157. Le Comité a souscrit à la recommandation de ne prendre aucune mesure à l'égard d'un certain nombre de substances, à l'exception du sulfate d'aluminium (SIN 520) pour lequel une mesure ultérieure est requise. Le Comité a souscrit en outre au fait de modifier le nom du SIN 160e afin de l'aligner sur le nom dans la norme du Codex (par. ex. bêta-apo-8'-caroténal). Le Comité a noté en outre que certaines incohérences avaient déjà été prises en compte par le groupe de travail intrasession sur le SIN (voir point 8b de l'ordre du jour).

158. En ce qui concerne les différentes orthographes (en anglais) de « sulphur/sulfur », le Comité a noté que dans les spécifications du JECFA, l'orthographe pour ces substances utilise le « f » et non « ph ». Par conséquent il est convenu de demander au Secrétariat d'amender les noms des substances contenant des sulfates pour les aligner sur les spécifications du Codex.

159. En raison des contraintes de temps, le Comité n'a pas pu examiner les substances restantes et les recommandations correspondantes. Par conséquent, il est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Danemark, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, pour examiner ces substances et préparer des recommandations plus spécifiques pour distribution et observations et pour examen lors de sa prochaine session.

#### **SPÉCIFICATIONS D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>33</sup>**

160. Le Secrétariat du JECFA auprès de la FAO a présenté les résultats de la soixante-huitième réunion du JECFA concernant les spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires, y compris les aromatisants, préparés et retirés par le JECFA, ainsi que cela a été exposé dans l'Annexe du document CX/FA 08/40/14. Il a été indiqué qu'un total de respectivement 16 et 172 spécifications nouvelles et révisées pour les additifs alimentaires et les aromatisants avaient été adoptées en tant que complètes et que trois spécifications pour des additifs alimentaires avaient été retirées. Une spécification relative à un additif alimentaire avait été désignée comme provisoire et n'a pas été examinée par le Comité.

<sup>31</sup> Noter que l'Annexe XII réunit les recommandations d'adoptions découlant de l'examen des Points 8a et 8b de l'ordre du jour.

<sup>32</sup> CX/FA 08/40/13; CRD 16 (Observations de l'Indonésie et de la Malaisie); CRD 3 (Rapport du groupe de travail intrasession sur le système de numérotation international – SIN).

<sup>33</sup> CX/FA 08/40/14; CX/FA 08/40/14 Add.1 (non publié).

161. Une délégation a exprimé son inquiétude sur le fait que la spécification révisée pour la nisine, intitulée préparation à base de nisine, contenait des erreurs dans la partie relative à la définition et s'est interrogée de savoir pourquoi le titre de nisine avait été changé en préparation à base de nisine. Le Secrétariat du JECFA auprès de la FAO a expliqué que des révisions substantielles de la spécification relative à la préparation à base de nisine avaient été faites afin d'inclure l'utilisation de sources de fermentation non basées sur le lait pour la production de la nisine, afin de permettre l'emploi de la nisine dans les produits destinés aux personnes ayant une hypersensibilité aux substances contenues dans le lait et qu'un retard dans l'adoption de la norme serait lourd de conséquences sur ce groupe de la population.

162. Le Comité a décidé de recommander l'adoption de la norme pour la préparation à base de nisine et d'inclure la révision de la spécification dans la liste prioritaire pour les substances à évaluer par le JECFA, en tant que hautement prioritaire.

163. Le Secrétariat du JECFA s'est expliqué sur l'alignement des niveaux des métaux dans les spécifications pour le L(+)-tartrate de sodium avec les niveaux pour le L(+)-tartrate de potassium sodium, tel que publié dans le recueil des spécifications pour les additifs alimentaires (Monographies JECFA 1 de la FAO, 2005-2006) qui avaient été approuvés lors de la soixante-huitième réunion du JECFA.

164. Le Comité a également examiné le retrait des spécifications pour trois additifs alimentaires et a noté que pour l'acétone anisyle et l'extrait riche de zéaxanthine issu de *Tagetes erecta*, les spécifications du Codex n'avaient pas été adoptées et que l'acétone anisyle et le furfural avaient déjà des spécifications du JECFA en tant qu'aromatisants. Le Comité est convenu de révoquer les spécifications pour les additifs alimentaires relatives au furfural.

#### **État des spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires**

165. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission des spécifications pour adoption à l'étape 5/8 (voir Annexe XIII, partie 1) et pour révocation (voir Annexe XIII, partie 2) à sa trente-et-unième session.

#### **LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>34</sup>**

166. La délégation canadienne, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail intrasession sur les priorités d'évaluation par le JECFA<sup>35</sup>, a présenté le rapport du groupe de travail ainsi qu'il est présenté dans le document CRD 4. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail intrasession comme suit.

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

167. Le Comité a souscrit globalement à la liste des demandes préparée par le groupe de travail intrasession. Par ailleurs, conformément à la décision prise au point 9 de l'ordre du jour, le Comité est convenu d'inclure la préparation à base de nisine dans la liste en tant que hautement prioritaire.

168. En ce qui concerne les questions spécifiques sur les cyclamates, certaines délégations ont exprimé leur inquiétude quant à l'évaluation de l'exposition sur la base des niveaux maximaux contenus dans différents aliments, qui pourrait conduire à une estimation excessive et a souligné que l'évaluation de l'exposition devrait être basée sur les niveaux d'emploi et de consommation réels.

<sup>34</sup> CL 2007/27-FA; CX/FA 08/40/15 (Observations du Danemark, Japon, Etats-Unis d'Amérique, EFEMA et ICGMA); CX/FA 08/40/15 Add.1 (Observations de l'Israël et de la Suisse); CRD 4 (Rapport du groupe de travail intrasession sur les priorités pour évaluation par le JECFA); CRD 17 (Observations du Ghana); CRD 18 (Observations de la France); CRD 19 (Observations du Chili).

<sup>35</sup> Les membres et organisations suivantes ont participé au groupe de travail *ad hoc* intrasession: l'Allemagne, l'Australie, le Brésil, la Belgique, le Canada, la Chine, la Communauté européenne, le Danemark, les Etats-Unis d'Amérique, la Finlande, la France, la Grèce, l'Irlande, le Japon, la Malaisie, la Nouvelle Zélande, la Norvège, les Philippines, la République de Corée, le Royaume-Uni, la Serbie, la Suède, la Suisse, AMFEP, CEFIC, EFEFA, ETA, IAI, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IOFI, ISA, ISDI, MARINALG International, NATCOL, NHF, OFCA, FAO et l'OMS.



169. En réponse à ces inquiétudes et suggestions, le Secrétariat du JECFA a expliqué que la formulation dans la liste prioritaire indiquait suffisamment clairement que l'évaluation de l'exposition par voie alimentaire inclurait les niveaux réels du régime alimentaire et non pas les niveaux maximaux fixés dans la NGAA. Le Secrétariat a indiqué que la demande formulée par le Comité au JECFA d'appliquer différents scénarios pour les niveaux maximaux dans la catégorie d'aliments 14.1.4 pourrait être satisfaite mais que des données suffisantes sur les niveaux d'emploi dans différentes parties du monde seraient nécessaires pour réaliser l'évaluation.

170. Le Comité est convenu de transmettre la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA pour adoption à la trente-et-unième session de la Commission (voir Annexe XIV).

#### **Référence de la vingt-neuvième session du CCNFSDU**

171. Le Comité a noté que cette question avait été examinée lors de sa dernière session mais que la réponse complète n'avait pas été renvoyée au CCNFSDU. Le Comité a souscrit à la recommandation du groupe de travail intrasession de transmettre une réponse au CCNFSDU telle qu'elle figure dans l'Annexe XV du présent rapport.

#### **Critères pour l'inclusion dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA**

172. Le Comité a noté que le groupe de travail intrasession n'avait pas eu suffisamment de temps pour examiner la proposition soumise par la délégation américaine de modifier le point 8 du « formulaire destiné à fournir l'information sur l'additif à évaluer par le JECFA » (indiquant si une substance a été approuvée à l'emploi dans deux pays ou plus), actuellement joint en tant qu'Annexe 2 de la lettre circulaire qui sollicite la soumission d'observations sur la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA. Le Comité a souscrit à la recommandation du groupe de travail de demander des observations concernant le texte de la lettre circulaire, en particulier sur le point 8, ainsi que de demander des observations sur la liste prioritaire et des additions à cette liste. Les réponses seraient examinées par le groupe de travail intrasession à établir lors de la quarante-et-unième session du CCFA.

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

##### **Glycosides de stéviol<sup>36</sup>**

173. La délégation du Paraguay a attiré l'attention du Comité sur le fait que les glycosides de stéviol avaient été employés dans différents pays sans effets néfastes apparents pendant un certain nombre d'années et que les extraits d'une pureté de 85 – 90 pour cent étaient actuellement disponibles sur le marché. La délégation a demandé qu'une DJA complète pour ces composés soit établie afin d'autoriser leur emploi en tant qu'additifs alimentaires.

174. Le Comité a noté que seuls les additifs alimentaires de DJA complète et de spécification complète établie par le JECFA pourraient être inclus dans la NGAA et a invité les pays à soumettre au JECFA les informations pertinentes.

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

175. Le Comité a été informé que sa quarante-et-unième session était provisoirement prévue pour se tenir en Chine, du 16 au 20 mars 2009. Le lieu et la date exacts seront déterminés par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

---

<sup>36</sup> CRD 6 (Préparé par le Paraguay).

## RÉSUMÉ DE L'ÉTAT DES TRAVAUX

SUJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (ALINORM 08/31/12)
Projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	8 et 5/8	31 <sup>ème</sup> CAC	Par. 81 et Annexe VII
Avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA (N11-2007)	5/8	31 <sup>ème</sup> CAC	Par. 95 et Annexe IX
Directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006) – projet (sections 1,2,3,5,6 et 7) et avant-projet (section 4) (N03-2006)	8 et 5/8	31 <sup>ème</sup> CAC	Par. 119 et Annexe X
Avant-projet de révision des <i>noms de catégorie et du système international de numérotation</i> Codex des additifs alimentaires – CAC/GL 36-2003 (N07-2005)	8	31 <sup>ème</sup> CAC	Par. 147 et Annexe XII
Avant-projet des amendements du système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires	5/8	31 <sup>ème</sup> CAC	Par. 153 et Annexe XII
Spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-huitième réunion du JECFA	5/8	31 <sup>ème</sup> CAC	Par. 165 et Annexe XIII partie 1
Projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	Diverses étapes	41 <sup>ème</sup> CCFA	Par. 77-78 et Annexes VI et V
Directives et principes régissant l'emploi des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques	1,2,3	31 <sup>ème</sup> CAC Groupe de travail électronique 41 <sup>ème</sup> CCFA	Par. 132-133 et Annexe XI
Amendements de la liste du SIN	1,2,3	41 <sup>ème</sup> CCFA	Par. 153
Spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-neuvième réunion du JECFA	1,2,3	41 <sup>ème</sup> CCFA	---
Amendement de l'Annexe du tableau 3 de la NGAA	for adoption	31 <sup>ème</sup> CAC	Par. 52
Amendements des dispositions relatives aux colorants de la NGAA	for adoption	31 <sup>ème</sup> CAC	Par. 81 et Annexe VII
Liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA	for adoption	31 <sup>ème</sup> CAC	Par. 170 et Annexe XIV
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	pour révocation	31 <sup>ème</sup> CAC	Par. 81, 95 et Annexe VIII
<i>Prescriptions générales pour les aromatisants naturels</i> du Codex (CAC/GL 29-1985)	pour révocation	31 <sup>ème</sup> CAC	Par. 119
<i>Spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> du Codex	pour révocation	31 <sup>ème</sup> CAC	Par. 165 et Annexe XIII partie 2
Projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	interruption	-	Par. 77, 95 et Annexe IV
Document de travail sur le champ d'application de certaines catégories d'aliments et sur l'emploi des colorants	----	Groupe de travail électronique	Par. 73

SUJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (ALINORM 08/31/12)
Rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA	---	Groupe de travail électronique	Par. 78
Document de travail sur l'identification des problèmes et recommandations concernant la présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex	---	Suisse	Par. 103
Inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA), (liste actualisée)	---	Nouvelle-Zélande	Par. 137
Document de travail sur les incohérences entre les noms des substances dans les spécifications du Codex et dans le SIN	---	Groupe de travail électronique	Par. 159
Liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA (y compris les propositions de révision de la lettre circulaire)	---	41 <sup>ème</sup> CCFA	Par. 172
Document de travail pour information et soutien à la discussion sur la NGAA	---	Secrétariat du Codex	ALINORM 06/29/12 par. 72

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

**Chairperson**  
**Président**  
**Presidente**

Dr Junshi CHEN  
Professor  
National Institute of Nutrition and Food Safety  
China CDC, MOH  
29 Nanwei Road  
Xuanwu District  
Beijing 100050, China  
Phone: +86 10 83132922  
Fax: +86 10 83132922  
E-mail: [jshchen@ilsichina.org](mailto:jshchen@ilsichina.org)

**Albania**  
**Albanie**  
**Albania**

Kasa ELJAN  
Food Expert for Agroprocessing  
Ministry of Agriculture, Food and Consumer Protection  
Square "Skenderbej", Nr.2  
Tirana, Albania  
Phone: +355 4 226 551/ ext 173  
Fax: +355 4 225 872  
E-mail: [kasaelian@hotmail.com](mailto:kasaelian@hotmail.com)  
[elian.kasa@mbumk.gov.al](mailto:elian.kasa@mbumk.gov.al)

**Algeria**  
**Algérie**  
**Argelia**

Lebkiri HASSINA  
Sub-director of Control in Domestic Market  
Commission National du Codex Alimentarius Algérie  
16211 cit' zerhouni Mokhtar Mohammadia  
Alger, Algérie  
Phone: 213 2189 00 60  
Fax: 213 21 89 02 51  
E-mail: [quality\\_sécurité@yahoo.fr](mailto:quality_sécurité@yahoo.fr)

**Australia**  
**Australie**  
**Australia**

Paul BRENT  
Chief Scientist  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 7186  
Canberra BC  
ACT 2610, Australia  
Phone: +61 2 6271 2214  
Fax: +61 2 6271 22074  
E-mail: [paul.brent@foodstandards.gov.au](mailto:paul.brent@foodstandards.gov.au)

Sally BATTEN  
Policy Officer  
Australian Government Department of Agriculture,  
Fisheries & Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601, Australia  
Phone: +61 2 6272 4674  
Fax: +61 2 6272 3032  
E-mail: [sally.batten@daff.gov.au](mailto:sally.batten@daff.gov.au)

Leanne LAAJOKI  
Section Manager-Strategic Science, Technology and  
Surveillance  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 7186  
Canberra BC ACT 2610, Australia  
Phone: +61 2 6271 2639  
Fax: +61 2 6271 2278  
E-mail: [leanne.laajoki@foodstandards.gov.au](mailto:leanne.laajoki@foodstandards.gov.au)

**Austria**  
**Autriche**  
**Austria**

Alexander ZILBERSZAC  
Federal Ministry of Health, Family and Youth, Unit IV/B/8  
Radetzkystrasse 2  
A-1030 Vienna, Austria  
Phone: +431711004617  
Fax: +4317137952  
E-mail: [alexander.zilberszac@bmgfj.gv.at](mailto:alexander.zilberszac@bmgfj.gv.at)

Heribert HOLZER  
AGES Austrian Agency for Health and Food Safety  
Beethovenstraße 8  
8010 Graz, Austria  
Phone: +43 (0)50 555 61306  
Fax: +43 (0)50 555 61309  
E-mail: [heribert.holzer@ages.at](mailto:heribert.holzer@ages.at)

**Belgium**  
**Belgique**  
**Bélgica**

Christine VINKX  
Expert Food Additives and Contaminants  
FPS Health, Food Chain Safety and Environment  
Place Victor Horta 40 box 10  
B-1060 Brussels, Belgium  
Phone: +32 2 524 73 59  
Fax: +32 2 524 73 99  
E-mail: [christine.vinkx@health.fgov.be](mailto:christine.vinkx@health.fgov.be)

**Bosnia and Herzegovina**  
**Bosnie-Herzégovine**  
**Bosnia y Herzegovina**

Dzemil HAJRIC  
 Doctor of Veterinary Medicine  
 Head of Department in Food Safety Agency  
 DR. Ante Starcevic B.B.  
 Mostar, 88000, Bosnia And Herzegovina  
 Phone: 0038762330612  
 Fax: 0038736397206  
 E-mail: [hajric@fsa.gov.ba](mailto:hajric@fsa.gov.ba)

**Brazil**  
**Brésil**  
**Brasil**

Daniela ARQUETE  
 Expert on Regulation  
 Brazilian Health Surveillance Agency-Ministry of Health  
 SEP/511-Bloco A-Ed. Bittar II-Asa Norte  
 Brasília, Brasil  
 Phone: +55 61 3448-6290  
 Fax: +55 61 3448-6274  
 E-mail: [daniela.arquete@anvisa.gov.br](mailto:daniela.arquete@anvisa.gov.br)

Ester AGUIAR  
 Veterinary Official Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
 Esplanada dos Ministérios  
 Bloco "D" Anexo "A", 4º andar Sala 443-CEP 70043-900  
 Brasília-DF, Brasil  
 Phone: 55 61 3218-2438  
 Fax: 55 61 3218-2727  
 E-mail: [ester.aguiar@agricultura.gov.br](mailto:ester.aguiar@agricultura.gov.br)

Ligia SCHREINER  
 Expert on Regulation  
 SEP/511-Bloco A-Ed. Bittar II-Asa Norte  
 Brasília, Brazil  
 Phone: +55 61 3448-6290  
 Fax: +55 61 3448-6274  
 E-mail: [ligia.schreiner@anvisa.gov.br](mailto:ligia.schreiner@anvisa.gov.br)

Maria Cecilia de Figueiredo TOLEDO  
 PhD, Professor of Toxicology at the University of  
 Campinas-UNICAMP  
 Rua Shigeo Mori 1232-Cidade Universitária  
 Campinas-SP-CEP: 13083-765, Brazil  
 Phone: 55-19-32891837  
 Fax: 55-19-32898501  
 E-mail: [toledomcf@hotmail.com](mailto:toledomcf@hotmail.com)

**Cambodia**  
**Cambodge**  
**Camboya**

Theng DIM  
 Laboratory Manager  
 Government Official  
 Ministry of Commerce  
 No 50, Str 144  
 Phnom Penh, Cambodia  
 Phone: 855-12526660  
 Fax: 855-23426166  
 E-mail: [dimtheng@gmail.com](mailto:dimtheng@gmail.com)

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

Georges OKALA  
 Sub-Director of Food and Nutrition  
 Ministry of Public Health  
 Yaoundé CAMEROON  
 Phone: +237 77758365/+237 22226628  
 E-mail: [okalageorges@yahoo.fr](mailto:okalageorges@yahoo.fr)

**Canada**  
**Canada**  
**Canadá**

John SALMINEN  
 Chief  
 Chemical Health Hazard Assessment Division  
 Bureau of Chemical Safety  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway  
 Postal Locator 2201C  
 Tunney's Pasture  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0K9, Canada  
 Phone: 613-957-1700  
 Fax: 613-990-1543  
 E-mail: [chhad\\_bcs@hc-sc.gc.ca](mailto:chhad_bcs@hc-sc.gc.ca)

Kelly HISLOP  
 Section Head  
 Chemical Health Hazard Assessment Division  
 Bureau of Chemical Safety  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway  
 Postal Locator 2201C  
 Tunney's Pasture  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0K9, Canada  
 Phone: 613-957-3835  
 Fax: 613-990-1543  
 E-mail: [chhad\\_bcs@hc-sc.gc.ca](mailto:chhad_bcs@hc-sc.gc.ca)

Andrea LECLAIR  
 Technical Specialist, Chemical Residues  
 Canadian Food Inspection Agency  
 159 Cleopatra Drive  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0Y9, Canada  
 Phone: 613 221-7047  
 Fax: 613 221-7296  
 E-mail: [leclaira@inspection.gc.ca](mailto:leclaira@inspection.gc.ca)

**Chad**  
**Tchad**  
**Chad**

Abderahim Zakaria ABDOULAYE  
 Deputy Director of Plant Protection,  
 Ministry of Agriculture  
 P.O 1551 Ndjamená .Chad  
 Phone: 002356291602  
 E-mail: [zakaria.towdye@yahoo.fr](mailto:zakaria.towdye@yahoo.fr)

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

Juan MOYA  
MVD  
Agricultural Counsellor in the Embassy of Chile in China  
No.1 Dongsijie, Sanlitun  
Beijing 100600, China  
Phone: 86 10 65321591  
Fax: 86 10 65322925  
E-mail: [agredagrachina@yahoo.com](mailto:agredagrachina@yahoo.com)

Roberto SAELZER  
Químico Farmaceutico  
Casilla 160-C Correo 3  
Concepción, Chile  
Phone: 56 41 2229825  
Fax: 56 41 2207087  
E-mail: [rsaelzer@udec.cl](mailto:rsaelzer@udec.cl)

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

Weixing YAN  
Deputy Director General  
National Institute of Nutrition and Food Safety,  
China, CDC, MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67776706  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [yanwx1128@hotmail.com](mailto:yanwx1128@hotmail.com)

Xudong ZHANG  
Vice Director of Division  
Ministry of Health, China  
No.1 Nanlu Xizhimenwai  
Beijing 100044, China  
Phone: +86 10 68792594  
Fax: +86 10 68792408  
E-mail: [zhxd@moh.gov.cn](mailto:zhxd@moh.gov.cn)

Zhutian WANG  
Deputy Director  
National Institute of Nutrition and Food Safety,  
China, CDC, MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67791253  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [wangzht@chinacdc.net.cn](mailto:wangzht@chinacdc.net.cn)

Xiaoguang YANG  
Professor  
National Institute of Nutrition and Food Safety,  
China, CDC, MOH  
29 Nanwei road  
Beijing 100051, China  
Phone: +86 10 83132798  
Fax: +86 10 83132808  
E-mail: [xgyangcdc@vip.sina.com](mailto:xgyangcdc@vip.sina.com)

Yongxiang FAN  
Researcher Associate  
National Institute of Nutrition and Food Safety,  
China, CDC, MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87720035  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: [afantiii@hotmail.com](mailto:afantiii@hotmail.com)

Zhaoying TIAN  
Standardization Administration of the People's Republic of  
China  
No.9 MaDian DongLu HaiDian District  
Beijing, China  
Phone: 86-10-82262906  
Fax: 86-10-82260687  
E-mail: [tianzy@sac.gov.cn](mailto:tianzy@sac.gov.cn)

Yanxia ZHAO  
Division Director  
WTO Affairs Dept. Min. of Commerce  
No. 2 Dongchangan Street  
Beijing, China  
Phone: 0086 10 65197382  
Fax: 00 86 10 65197061  
E-mail: [zhaoyanxia@mofcom.gov.cn](mailto:zhaoyanxia@mofcom.gov.cn)

Huiyi LI  
Director of Standard Department  
China National Research Institute of Food and Fermentation  
Industries  
Committee of Food Additive Standardization Technology  
No.32 Xiaoyun Rosd, Chaoyang District  
Beijing 100027, China  
Phone: +86 10 64645335  
Fax: +86 10 64645335  
E-mail: [lihuiyicn@yahoo.com.cn](mailto:lihuiyicn@yahoo.com.cn)

Yali ZHAO  
Vice President & Secretary General  
China Beverage Industry Association  
No.B22 Fuwai Street,  
Beijing, China  
Phone: +86-10-68396586  
Fax: +86-10-68396524  
E-mail: [zyl@chinabeverage.org](mailto:zyl@chinabeverage.org)

Qizhang JIN  
Shanghai Research Institute of Fragrance and Flavour  
Industry  
137 Long Wu Road, Shanghai, China  
Phone: 86 21 64701646  
Fax: 86 21 64701646  
E-mail: [qzjin@citiz.net](mailto:qzjin@citiz.net)

Ji LOU  
Beijing Research Institute of Chemical Industry  
14 Beisanhuan Donglu, Beijing, China  
Phone: 86-10-59202521  
Fax: 86-10-64273692  
E-mail: [louji@brici.ac.cn](mailto:louji@brici.ac.cn)

Shuming YANG  
Vice Director  
Chinese National Center for Quality Supervision and Test of Feed  
12 Zhongguancun Nanjie,  
Beijing 100081, China  
Phone: 86-10-68975902  
Fax: 86-10-68975906  
E-mail: [yangshumingcaas@sina.com](mailto:yangshumingcaas@sina.com)

Zhiqiang ZHANG  
Director of Division  
National Center for Health Inspection and Supervision  
Ministry of Health  
No.32 Bei San Tiao Street, Jiao dao kou, Beijing 100007,  
China  
Phone: 86-10-84026372  
Fax: 86-10-84026372  
E-mail: [biaozhun205@live.cn](mailto:biaozhun205@live.cn)

Qingzhong QI  
Secretary General  
China Food Additives & Ingredients Association  
Rm. 1402, Tower C Vantone, No. 6A, Chaowai Street,  
Beijing, China  
Phone: 82290623  
Fax: 82290625  
E-mail: [cfaa2003@yahoo.com.cn](mailto:cfaa2003@yahoo.com.cn)

Ying ZHANG  
Engineer  
A38, Beilishi Lu, Beijing, China  
Phone: 86-10-88330529  
Fax: 86-10-88370947  
E-mail: [zhangy1210@126.com](mailto:zhangy1210@126.com)

Lili ZHAO  
Deputy Director General  
Department of Food Safety Coordination,  
State Food and Drug Administration  
A38, Beilishi Lu, Beijing, China  
Phone: 0086-10-68318660  
Fax: 0086-10-68318660  
E-mail: [zhaoll@vip.sina.com](mailto:zhaoll@vip.sina.com)

Liwen ZHANG  
Engineer/Vice Division-Chief  
Office of National Feed and Feed Additive Assessment  
Committee  
Room 531, Building 20, Maizidian Street, Chaoyang District,  
Beijing, China  
Tel: 64194650  
Fax: 64194650  
E-mail: [cqcc2004@yahoo.com.cn](mailto:cqcc2004@yahoo.com.cn)

Jianjun LI  
Senior Engineer  
General Administration of Quality Supervision,  
Inspection and Quarantine of the People's Republic of  
China  
No. 9 Madian Donglu, Haidian District,  
Beijing 100088, China  
Phone: (0086)1082262438  
Fax: (0086)1082260621  
E-mail: [lijj@aqsiq.gov.cn](mailto:lijj@aqsiq.gov.cn)

Haiqian HUANG  
Assistant  
China Chamber of Commerce for I/E of Foodstuffs  
(CCCFNA)  
41F, Talent International Building, No. 80, Guangqumennei  
Str. Chaoyang District  
Beijing, China  
Phone: 86-10-87109847  
Fax: 86-10-87109846  
E-mail: [huanghaiqian@cccfna.org.cn](mailto:huanghaiqian@cccfna.org.cn)

Jing WANG  
Vice Division Chief  
China Chamber of Commerce for I/E of Foodstuffs  
(CCCFNA)  
41F, Talent International Building, No. 80, Guangqumennei  
Str. Chaoyang District  
Beijing, China  
Phone: 86-10-87109845  
Fax: 86-10-87109846  
E-mail: [wangjing@cccfna.org.cn](mailto:wangjing@cccfna.org.cn)

Jia Ming MA  
Scientific Officer  
Center for Food Safety  
Hong Kong, China  
E-mail: [jmma@fehd.gov.hk](mailto:jmma@fehd.gov.hk)

Chiwei TAM  
Senior Superintendent  
Center for Food Safety  
Hong Kong, China  
Phone: 96561117  
E-mail: [cwtam@fehd.gov.hk](mailto:cwtam@fehd.gov.hk)

**Costa Rica**  
**Costa Rica**  
**Costa Rica**

Moises BADILLA PORRAS  
Food Technologist  
7097-1000 San Jose, Costa Rica  
Phone: (506) 234 11 27  
Fax: (506) 234 6783  
E-mail: [mbadilla@cacia.org](mailto:mbadilla@cacia.org)

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

Han KYU UN  
Researcher  
P.O. BOX: 901,  
Pyongyang, D. P. R. of Korea  
Phone: 00850-2-18111-8011  
Fax: 00850-2-3814605  
E-mail: [ksctc151@co.chesin.com](mailto:ksctc151@co.chesin.com)

Kim YONG IL  
Researcher  
P.O. BOX: 901  
Pyongyang, D.P.R. of Korea  
Phone: 00850-2-18111-8011  
Fax: 00850-2-3814605  
E-mail: [ksctc151@co.chesin.com](mailto:ksctc151@co.chesin.com)

Kim JONG NAM  
 Quarantine Manager  
 Moranbong Dist.  
 Pyongyang, D.P.R. of Korea  
 Phone: 850-2-18111(381-8989)  
 Fax: 850-2-3814480  
 E-mail: [sagm@co.chesin.com](mailto:sagm@co.chesin.com)

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

Inge MEYLAND  
 Senior Scientific Adviser  
 DTU National Food Institute  
 Mørkhøj Bygade 19  
 DK 2860 Søborg, Denmark  
 Phone: +45 72 34 70 51  
 Fax: +45 72 34 70 01  
 E-mail: [ime@food.dtu.dk](mailto:ime@food.dtu.dk)

Malene Saxmose NIELSEN  
 Scientific Advisor  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Moerkhoej Bygade 19  
 Soeborg, DK-2860, Denmark  
 Phone: +45 33 95 6000  
 Fax: +45 33 95 60 01  
 E-mail: [msan@fvst.dk](mailto:msan@fvst.dk)

Dorthe HELNOV  
 Regulatory Specialist  
 Novozymes  
 Krogshøjvej 36  
 Bagsvaerd, Denmark  
 Phone: +45 4446 0000  
 Fax: + 45 4448 4647  
 E-mail: [dhel@novozymes.com](mailto:dhel@novozymes.com)

Christian BRUUN KASTRUP  
 Consultant  
 Danish Dairy Board  
 Frederiks Allé 22  
 Aarhus, 8000 C, Denmark  
 Phone: +45 8731 2191 / mob. +45 2098 7518  
 Fax: +45 8613 7537  
 E-mail: [cbk@mejeri.dk](mailto:cbk@mejeri.dk)

**Dominican Republic**  
**République dominicaine**  
**República Dominicana**

Modesto PÉREZ, Lic.  
 Coordinador Normas Alimenticias  
 Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social  
 (SESPAS)  
 Av. H. Hernández Esq. Av. Tiradentes, Ens. La Fe.  
 Santo Domingo, D.N., República Dominicana  
 Phone: +809-565-3644  
 Fax: +809-541-0382  
 E-mail: [codexsespas@yahoo.com](mailto:codexsespas@yahoo.com)  
[codexsespas@gmail.com](mailto:codexsespas@gmail.com)

**Egypt**  
**Égypte**  
**Egipto**

Manal Abdel MOTTALEA ATWA  
 Head of Food Additives Lab.(RCFF)  
 Agriculture Research Center  
 Regional center for food & feed, Agri.  
 9-ElGamaa St-Giza-Egypt. Giza, Egypt  
 Phone: 20101067106-20235732280  
 Fax: 20235732280  
 E-mail: [manal\\_atwa@yahoo.com](mailto:manal_atwa@yahoo.com)

Mervat Ahmed Foad NUSR  
 Lecturer (Ph.D.)  
 Head of Special Food Registration Unit. National Nutrition  
 Institute  
 16 Ksr Eleni St.  
 Cairo, Egypt  
 Phone: +2-010-501-6726  
 Fax: +2-02-23647476  
 E-mail: [mekkawy.d@pg.com](mailto:mekkawy.d@pg.com)

Eman RAMIS  
 Assistant Researcher  
 Biologist in the Agricultural Research Center  
 588 Orman  
 Giza, Egypt  
 Phone: 202 35731989/ 202 35732280  
 Fax: 202 35713250  
 E-mail: [emanramis@yahoo.com](mailto:emanramis@yahoo.com)

**Estonia**  
**Estonie**  
**Estonia**

Kulli SUURVARIK  
 Chief Specialist  
 Food Safety Bureau of the Food and Veterinary Department  
 Ministry of Agriculture  
 39/41 Lai Street  
 15056 Tallinn, Estonia  
 Phone: +372 625 6570  
 Fax: +372 625 6210  
 E-mail: [kylili.suurvarik@agri.ee](mailto:kylili.suurvarik@agri.ee)

**European Community (Member Organization)**  
**Communauté Européenne (Organisation membre)**  
**Comunidad Europea (Organización Miembro)**

Michael SCANNELL  
 Advisor  
 European Civil Servant  
 Health and Consumer Protection Directorate-General,  
 Rue Froissart 101 (02/54)  
 B-1049 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 299 33 64  
 Fax: +32 2 299 85 66  
 E-mail: [michael.scannell@ec.europa.eu](mailto:michael.scannell@ec.europa.eu)

Stephane BRION  
 Administrator  
 Civil Servant of the European Commission  
 Health and Consumer Protection Directorate-General  
 Rue Belliard 232 4/35  
 B-1049 Brussels, Belgium  
 Phone: +32-2-2984968  
 Fax: +32-2-2991856  
 E-mail: [stephane.brion@ec.europa.eu](mailto:stephane.brion@ec.europa.eu)



Mark WILLIS  
Civil Servant  
Health and Consumer Protection Directorate-General  
Rue Belliard 232 4/23  
B-1049 Brussels, Belgium  
Phone: +32-2-2954585  
Fax: +32-2-2991856  
E-mail: [mark.willis@ec.europa.eu](mailto:mark.willis@ec.europa.eu)

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

Liisa RAJAKANGAS  
Senior Adviser  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Department of Food and Health  
PO Box 30 FI-00023 Government  
Helsinki, Finland  
Phone: +358 9 1605 33 84  
Fax: +358 9 1605 33 38  
E-mail: [liisa.rajakangas@mmm.fi](mailto:liisa.rajakangas@mmm.fi)

Harriet WALLIN  
Senior Officer, Food Control  
Finnish Food Safety Authority Evira  
Mustialankatu 3,  
FI-00790 Helsinki, Finland  
Phone: +358 2077 24313  
Fax: +358 2077 24277  
E-mail: [harriet.wallin@evira.fi](mailto:harriet.wallin@evira.fi)

Seppo HEISKANEN  
Director  
Finnish Food and Drink Industries' Federation  
P.O. Box 115  
FI-00241 Helsinki, Finland  
Phone: +358 9 148 871  
Fax: +358 9 1488 7201  
E-mail: [seppo.heiskanen@etl.fi](mailto:seppo.heiskanen@etl.fi)

Esko NIEMI  
Head of Section  
Customs Laboratory  
Tekniikantie 13  
FI-02150 Espoo, Finland  
Phone: +358 20492 3259  
Fax: +358 20492 3322  
E-mail: [esko.niemi@tulli.fi](mailto:esko.niemi@tulli.fi)

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

Paule ESCARGUEIL  
DGCCRF  
Directeur Départemental  
59 Boulevard Vincent Auriol  
75013 Paris, France  
Phone: 33 1 44 97 32 05  
Fax: 33 1 44 97 24 86  
E-mail: [paule.escargueil@dgccrf.finances.goov.fr](mailto:paule.escargueil@dgccrf.finances.goov.fr)

Pascal AUDEBERT  
Point de Contact du Codex Alimentarius en France  
Premier Ministre–Secrétariat général des Affaires  
européennes–2, boulevard Diderot  
75012 Paris, France  
Phone: +33 1 44 87 16 03  
Fax: + 33 1 44 87 16 04  
E-mail: [sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr](mailto:sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr)  
[pascal.audebert@sgae.gouv.fr](mailto:pascal.audebert@sgae.gouv.fr)

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

**Gabon**  
**Gabon**  
**Gabón**

Paul ESSONO EBOZO'O  
Ingenieur Agronome  
Secrétaire Principal Codex Alimentarius  
BP. 43 Libreville, Gabon  
Phone: 06246024; 763835  
E-mail: [eyonoelozoo@yahoo.fr](mailto:eyonoelozoo@yahoo.fr)

**Gambia**  
**Gambie**  
**Gambia**

Oulaye NJIE TAAL  
Principal Programme Officer,  
Public Health Officer/Nutritionist  
Food Quality and Safety Support Unit,  
The National Nutrition Agency(NaNA)  
PMB 162, BAKAU,  
Banjul, The Gambia, West Africa  
Phone: 9881748/8900022  
E-mail: [oulaysadia@yahoo.co.uk](mailto:oulaysadia@yahoo.co.uk)

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

Hermann Josef BREI  
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer  
Protection  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn, Germany  
Phone: +49 228 99529 4655  
Fax: +49 228 99529 4965  
E-mail: [hermann.@bmelv.bund.de](mailto:hermann.@bmelv.bund.de)

Katharina ADLER  
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer  
Protection  
Rochusstraße 1  
D-53123 Bonn, Germany  
Phone: +49 (0) 228–99 529 4647  
Fax: +49 (0) 228–99 529 4965  
E-mail: [katharina.Adler@bmelv.bund.de](mailto:katharina.Adler@bmelv.bund.de)

Rainer GUERTLER  
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)  
D-14195 Berlin, Thielallee 88-92, Germany  
Phone: +49 30 8412 3431  
Fax: +49 30 8412 3763  
E-mail: [rainer.guertler@bfr.bund.de](mailto:rainer.guertler@bfr.bund.de)

Michael PACKERT  
Gottlieb-Daimler-Straße 12  
68165 Mannheim, Germany  
Phone: +49 621 421 573  
Fax: +49 621 421 574  
E-mail: [michael.packert@suedzucker.de](mailto:michael.packert@suedzucker.de)

Kari TÖLLIKKÖ  
Principal Administrator  
General Secretariat of the Council of the European Union -  
The German Presidency  
BE-1048 Brussels, Belgium  
Phone: +32 - 2 281 7841  
Fax: +32 - 2 281 6198  
E-mail: [kari.tollikko@consilium.europa.eu](mailto:kari.tollikko@consilium.europa.eu)

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

Musheibu MOHAMMED-ALFA  
Head, Animal Products and Biosafety Department  
Veterinary Surgeon/ Food Sanitationist  
Food and Drugs Board, P.O. BOX CT 2783  
Accra, Ghana  
Phone: 00233 244-337247  
Fax: 00233 21229794  
E-mail: [mushalfa107@yahoo.co.uk](mailto:mushalfa107@yahoo.co.uk)

Kwadjo OBENG-WIREDU  
Principal Veterinary Officer  
Veterinary Medicine  
P.O. Box M161 Accra, Ghana  
Phone: 0244362560  
E-mail: [kobengwiredu@yahoo.com](mailto:kobengwiredu@yahoo.com)

**Greece**  
**Grèce**  
**Grecia**

Vasileios KONTOLAIMOS  
Legal Advisor  
State Lawyer  
Acharon 29, 10439  
Athens, Greece  
Phone: +3021050307  
Fax: +302108254621  
E-mail: [cohalka@otenet.gr](mailto:cohalka@otenet.gr)

Dimitra KARDASI  
Hellenic Food Authority  
Head of Department  
GR 115 26  
124 Kifissias Ave. & Iatridou St. Athens,  
Greece  
Phone: +302106971592  
Fax: +302106971501  
E-mail: [dkardassi@fet.gr](mailto:dkardassi@fet.gr)

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

Károlyné SZERDAHELYI  
Senior Adviser  
Ministry of Agriculture and Rural Development,  
Department of Food Chain  
Kossuth L. tér 11  
H 1055 Budapest, Hungary  
Phone: 36 1 301 4110  
Fax: 36 1 301 4808  
E-mail: [tanya.szerdahelyi@fvm.hu](mailto:tanya.szerdahelyi@fvm.hu)

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

Sri Irawati SUSALIT  
National Agency for Drug and Food Control (NADFC)  
Director of Food Product Standardization  
Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 10560  
Jakarta, Indonesia  
Phone: +62 21 42875584  
Fax: +62 21 42875780  
E-mail: [iras48@yahoo.com](mailto:iras48@yahoo.com)

Ning RAHAYU  
General Secretary Food & Beverage Ass.  
Jl. Jendral Sudirman Kav 70-71  
Jakarta, Indonesia  
Phone: (62)(21)(5223776)(5223777)  
Fax: (62)(21)(5223766)  
E-mail: [ning-rahayu@cbn.net.id](mailto:ning-rahayu@cbn.net.id)

Netty RUSTAM  
National Agency for Drug and Food Control (NADFC)  
Head Section for Standardization of Food Additives  
Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 10560  
Jakarta, Indonesia  
Phone: +62 21 42875584  
Fax: +62 21 42875780  
E-mail: [uni-netty53@yahoo.com](mailto:uni-netty53@yahoo.com)

Fransiska Zakaria-RUNGKAT  
Department of Food Science and Technology, Bogor  
Agricultural University (IPB), Darmaga Campus  
Bogor, Indonesia  
Phone: +628129257348  
Fax: 62-251-626725  
E-mail: [fzakaria@ipb.ac.id](mailto:fzakaria@ipb.ac.id)  
[fransiska\\_z@hotmail.com](mailto:fransiska_z@hotmail.com)

Arius SUNARSO  
Vice Director of Standardization and Technology  
Ministry of Industry of Indonesia,  
DG of Agro and Chemical Industries;  
Directorate of Beverages and Jobbaeo Industries  
17th Fl, Ministry of Industry BLD, Jl.Gatot Subroto Kav.  
52-53  
Jakarta, Indonesia  
Phone: 62-21-5252236  
Fax: 62-21-5252236  
E-mail: [a\\_sunarso2001@yahoo.com](mailto:a_sunarso2001@yahoo.com)

**WAHYUNINGSIH**  
 Indonesian Food and Beverages Association  
 Jl. Jendral Sudirman Kav 70-71  
 Jakarta, Indonesia  
 Phone: (62)(21)(5223776)(5223777)  
 Fax: (62)(21)(5223766)  
 E-mail: [ning-rahayu@cbn.net.id](mailto:ning-rahayu@cbn.net.id)

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

Rhodri EVANS  
 Chief Specialist in Toxicology  
 Food Science and Standards Division, Food Safety  
 Authority of Ireland  
 Abbey Court, Lr. Abbey Street  
 Dublin 1, Ireland  
 Phone: +353 1 8171303  
 Fax: +353 1 8171203  
 E-mail: [revans@fsai.ie](mailto:revans@fsai.ie)

**Italy**  
**Italie**  
**Italia**

Brunella LO TURCO  
 Ministry of Agriculture  
 Via XX Settembre 20  
 Rome, Italy  
 Phone: +39 06 46656041  
 Fax: +39 06 4880273  
 E-mail: [b.loturco@politicheagricole.gov.it](mailto:b.loturco@politicheagricole.gov.it)

**Japan**  
**Japon**  
**Japón**

Makiko SANADA  
 Deputy Director  
 Standards and Evaluation Division, Department of Food  
 Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare  
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-3595-2341  
 Fax: +81-3-3501-4868  
 E-mail: [isozaki-makiko@mhlw.go.jp](mailto:isozaki-makiko@mhlw.go.jp)

Eiko OHTAKE  
 Section Chief, Assessment Division,  
 Food Safety Commission Secretariat, Cabinet Office  
 Prudential Tower 6F 2-13-10 Nagata-cho,  
 Chiyoda-ku 100-8989  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81 3 5251 9143  
 Fax: +81 3 3591 2236  
 E-mail: [eiko.otake@cao.go.jp](mailto:eiko.otake@cao.go.jp)

Kuniyasu GOTO  
 Director of Safety & Quality Research Division  
 National Research Institute of Brewing, Independent  
 Administrative Institution  
 739-0046  
 Higashi-hiroshima, Hiroshima, Japan  
 Phone: +81 82 420 0813  
 Fax: +81 82 420 0804  
 E-mail: [k.gotoh@nrib.go.jp](mailto:k.gotoh@nrib.go.jp)

Shimmo HAYASHI  
 Technical Advisor  
 2-6-1 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-6-6333-0521  
 Fax: +81-6-6333-3631  
 E-mail: [shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp](mailto:shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp)

Tadashi HIRAKAWA  
 Technical Advisor  
 2-6-1, Jingumae, Shiibuya-ku  
 Tokyo 150-0001, Japan  
 Phone: +81-3-3667-8311  
 Fax: +81-3-3667-2860  
 E-mail: [ta-hirakawa@jafa.gr.jp](mailto:ta-hirakawa@jafa.gr.jp)

Hajime KOHAMA  
 Technical Officer (Analysis and Brewing Technology)  
 National Tax Agency  
 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81 3 3581 0180  
 Fax: +81 3 3581 4747  
 E-mail: [hajime.kohama@nta.go.jp](mailto:hajime.kohama@nta.go.jp)

Jun KOIDE  
 Associate Director  
 International Affairs Division, Food Safety and Consumer  
 Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and  
 Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 E-mail: [jun\\_koide@nm.maff.go.jp](mailto:jun_koide@nm.maff.go.jp)

Hiroyuki OKAMURA  
 Technical Advisor  
 2-6-1, Jinguumae, Shibuya-ku, Tokyo, 150-0001  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-3403-2111  
 Fax: +81-3-3478-0059  
 E-mail: [hiroyuki\\_okamura@t-hasegawa.co.jp](mailto:hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp)

Kyoko SATO  
 National Institute of Health Sciences  
 1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-3700-9403  
 Fax: +81-3-3700-9403  
 E-mail: [ksato@nihs.go.jp](mailto:ksato@nihs.go.jp)

Yoko TAKESHITA  
 International Affairs Division, Food Safety and Consumer  
 Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and  
 Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 E-mail: [youko\\_takeshita@nm.maff.go.jp](mailto:youko_takeshita@nm.maff.go.jp)

Yukino NAGAI  
 Technical Advisor  
 2-6-1 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001  
 Tokyo, Japan  
 Phone: 81-3-5403-9152  
 Fax: 81-3-5403-9131  
 E-mail: [MFC0102@cc.m-kagaku.co.jp](mailto:MFC0102@cc.m-kagaku.co.jp)

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

Peter MUTUA  
 Standards Officer  
 Kenya Bureau of Standards  
 P.O.Box 54974 00200  
 Nairobi, Kenya  
 Phone: 254-02-605490  
 Fax: 254 020-609660  
 E-mail: [info@kebs.org](mailto:info@kebs.org)/[mutuap@kebs.org](mailto:mutuap@kebs.org)

Nicholas Otieno AYORE  
 Assistant Director of Veterinary Services  
 Kenya Meat Commission  
 P.O Box 2 Athiriver  
 Nairobi, Kenya  
 Phone: 254 20 721 3909660  
 E-mail: [nicholasayore@gmail.com](mailto:nicholasayore@gmail.com)

**Madagascar**  
**Madagascar**  
**Madagascar**

Marie Jeannine RAJAONARIVONY  
 Engineer  
 Ministry of Economy, Trade and Industry  
 BP 454  
 Antananarivo, Madagascar  
 Phone:+261 32 41 707 31  
 E-mail: [rajaojeannine@yahoo.fr](mailto:rajaojeannine@yahoo.fr)

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

Zaleenah ZAINUDDIN  
 Senior Principal Assistant Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E, Precinct 1, Federal Government  
 Administration Centre  
 62590 Putrajaya, Malaysia  
 Phone: +603 8883 3518  
 Fax: +603 8889 3815  
 E-mail: [zaleenah@moh.gov.my](mailto:zaleenah@moh.gov.my)  
[zaleenahzain@yahoo.com](mailto:zaleenahzain@yahoo.com)

Siti Noorbaiyah ABDUL MALEK  
 Assoc. Prof.  
 Food Technology Programme,  
 Faculty of Applied Science,  
 University Technology Mara,  
 40450, Shah Alam  
 Selangor, Malaysia  
 Phone: +603 5544 4611/4555  
 Fax: +603 5544 4562  
 E-mail: [sitin865@salam.uitm.edu.my](mailto:sitin865@salam.uitm.edu.my)

Cheng Keat OOI  
 Regional Manager  
 Malaysian Palm Oil Board (MPOB),  
 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi, 43000 Kajang  
 Selangor, Malaysia  
 Phone: +603 8769 4521  
 Fax: +603 8920 1918  
 E-mail: [ooi@mpob.gov.my](mailto:ooi@mpob.gov.my)

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

Sekouba KEITA  
 Chef de Division-DASTERD/ ANSSA  
 BPE: 2362  
 Bamako, Mali  
 Phone: (+223) 222 07 54  
 Fax: (+223) 222 07 47  
 E-mail: [sekokake@yahoo.fr](mailto:sekokake@yahoo.fr)

**Mexico**  
**Mexique**  
**México**

Coyote Nidia ESTRADA  
 Subdirectora Ejecutiva de Políticas de riesgos  
 Comisión Federal para la Protección contra Riesgos  
 Sanitarios, Secretaría de Salud  
 Av. Monterrey No. 33 Piso 9 Col. Roma C. P. 06700  
 Distrito Federal, México  
 Phone: +52 55 50 80 52 96  
 E-mail: [nidiacoyotee@salud.gob.mx](mailto:nidiacoyotee@salud.gob.mx)

**Mozambique**  
**Mozambique**  
**Mozambique**

Francisca Barrote CABRAL  
 Chief of Information Unity-SETSAN  
 SETSAN-Ministry of Agriculture  
 FPLM Avenue n° 2898  
 Maputo, Mozambique  
 Phone: +258 (21) 460588/ +258 (82) 3943820  
 Fax: +258 (21) 460588  
 E-mail: [fcabral@setsan.org.mz](mailto:fcabral@setsan.org.mz)

**Myanmar**  
**Myanmar**  
**Myanmar**

Yi Yi HTWE  
 Deputy Director  
 No. 35, Min Kyaung Street, Dagon T/S  
 Yangon, Myanmar  
 Phone: 951-381902  
 Fax: 951-250282  
 E-mail: [myanmarfda@mptmail.net.mm](mailto:myanmarfda@mptmail.net.mm)

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

Jolanda VAN DER KAMP  
 Policy Advisor  
 P.O. Box 20350  
 2500 EJ The Hague, The Netherlands  
 Phone: +31 (0)70 340 5186  
 Fax: +31 (0)70 340 5554  
 E-mail: [jm.vd.kamp@minvws.nl](mailto:jm.vd.kamp@minvws.nl)

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

John VAN DEN BEUKEN  
 Programme Manager(Composition)  
 New Zealand Food Safety Authority  
 86 Jervois Quay  
 PO BOX 2835  
 Wellington, New Zealand  
 Phone: +64 4 8942581  
 Fax: +64 4 8942583  
 E-mail: [john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz](mailto:john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz)

Janet GOODMAN  
 Senior Food Advisor  
 New Zealand Food Safety Authority  
 86 Jervois Quay  
 PO BOX 2835  
 Wellington, New Zealand  
 Phone: +64 4 894 2575  
 Fax: +64 4 894 2583  
 E-mail: [janet.goodman@nzfsa.govt.nz](mailto:janet.goodman@nzfsa.govt.nz)

**Nigeria**  
**Nigéria**  
**Nigeria**

Dangiri UKASHAT  
 Regulatory Officer 1  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control (NAFDAC)  
 Central Laboratory Complex,  
 3-4 Oshodi-Apapa Expressway, Oshodi  
 Lagos, Nigeria  
 Phone: 234-1-4772453  
 E-mail: [ukashatdangiri@yahoo.uk](mailto:ukashatdangiri@yahoo.uk)

Udoma UWEMEDIMO G.  
 Principal Regulatory Officer  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control(NAFDAC)  
 Central Laboratory Complex,  
 3-4 Oshodi-Apapa Expressway, Oshodi  
 Lagos, Nigeria  
 Phone: 08062429414  
 Fax: 01-47724535240994  
 E-mail: [uwemudoma@yahoo.com](mailto:uwemudoma@yahoo.com)

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

Ingvild Tømmerberg  
 Adviser  
 Norwegian Food Safety Authority  
 Postboks 383,  
 2381 Brumunddal, Norway  
 Phone: +47 2321 6764  
 E-mail: [inkto@mattilsynet.no](mailto:inkto@mattilsynet.no)

**Oman**  
**Oman**  
**Omán**

Saleh AL-ZADJALI  
 Director of Specification  
 Ministry of Commerce & Industry  
 P.O.BOX 550-P.C 113  
 Muscat, OMAN  
 Phone: +968 24815418  
 Fax: +968 24815992  
 E-mail: [sms-9000@hotmail.com](mailto:sms-9000@hotmail.com)

**Paraguay**  
**Paraguay**  
**Paraguay**

Trini Jiménez DE RIVEROS  
 Ingeniería Química  
 Jefe del Departamento Químico del Instituto Nacional de  
 Tecnología, Normalización y Metrología. INTN  
 Av. Gral Artigas 3973 y Gral Roa / C.C. 967  
 Asunción, Paraguay  
 Phone: 595 21 290160  
 Fax: 595 21 290873  
 E-mail: [quimico@intn.gov.py](mailto:quimico@intn.gov.py)  
[codex@intn.gov.py](mailto:codex@intn.gov.py)

Trini Violeta JIMENEZ GONZALEZ  
 Chemical Engineer  
 Chief of Chemical Division  
 National Institute of Technology and Standardization  
 Av. Artigas 3973/CC967  
 Asunción, Paraguay  
 Phone: 595-21-290160  
 Fax: 595-21-290873  
 E-mail: [quimico@intn.gov.py](mailto:quimico@intn.gov.py)

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

Edgar CALCITAZA  
 Food and Drug Regulation Officer IV  
 Department of Health, Bureau of Food and Drugs,  
 Civic Dr., Filinvest Corporate City, Alabang  
 Muntinlupa, Philippines  
 Phone: +63 (2)8424584  
 Fax: +63 (2)8424625  
 E-mail: [e\\_calbitaza@yahoo.com](mailto:e_calbitaza@yahoo.com)

Harris BIXLER  
 Technical Advisor  
 Engineer  
 60 Browns Head  
 Northport, USA  
 Phone: 207-338-3455  
 Fax: 207-722-4271  
 E-mail: [pbixler@isinc.to](mailto:pbixler@isinc.to)

Alicia LUSTRE  
 Director, Food Development Center,  
 National Food Authority  
 Department of Agriculture  
 FTI Complex  
 Taguig City, Manila, Philippines  
 Phone: 63-2-838-4715  
 Fax: 63-2-838 4692  
 E-mail: [lustre@pacific.net.ph](mailto:lustre@pacific.net.ph)

**Poland**  
**Pologne**  
**Polonia**

Joanna GAJDA  
 Head of Food Additives Laboratory  
 Department of Food Research  
 National Institute of Hygiene  
 24 Chocimska Str.  
 00-791 Warsaw, Poland  
 Phone: +48 22 54 21 335  
 Fax: +48 22 54 21 225  
 E-mail: [jgajda@pzh.gov.pl](mailto:jgajda@pzh.gov.pl)

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

Guiim MOON  
 Deputy Director  
 Korea Food & Drug Administration  
 231 Jinheung-ro, Eunpyung-ku, Seoul122-704  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: 82-2-380-1687  
 Fax: 82-2-354-1399  
 E-mail: [luna@kfda.go.kr](mailto:luna@kfda.go.kr)

Hyung Hee BAEK  
 Dept. of Food Eng., Dankook Univ., San 29, Anseo-dong  
 Cheonan, Republic of Korea  
 Phone: 82-41-550-3565  
 Fax: 82-41-550-3566  
 E-mail: [baek@dankook.ac.kr](mailto:baek@dankook.ac.kr)

Yang-Hee CHO  
 Adviser  
 Director of Technical Regulatory and QA (Amway Korea Ltd)  
 4F Textile Bildg., #944-31, Daechi-3Dong, Gangnam-Gu,  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: 0082-2-3468-6170  
 Fax: 0082-3468-6249  
 E-mail: [yang-hee\\_cho@amway.com](mailto:yang-hee_cho@amway.com)

Yooran KIM  
 Senior Researcher  
 Korea Food & Drug Administration  
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu, Seoul, 122-704  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: 82-2-380-1733  
 Fax: 82-2-388-6392  
 E-mail: [yurani00@kfda.go.kr](mailto:yurani00@kfda.go.kr)

Young-Chul LEE  
 Principal Researcher  
 (ZIP code:.463-746)  
 Korea Food Research Institute#San 516,  
 Baekhyeon-dong  
 Seongnam, Republic of Korea  
 Phone: +82-31-780-9071  
 Fax: +82-31-709-9876  
 E-mail: [yclee@kfri.re.kr](mailto:yclee@kfri.re.kr)

Jisung PARK  
 Veterinary Officer  
 National Veterinary Research & Quarantine Service  
 480 Anyang 6-dong, Manan-gu  
 Anyang city, Gyeonggi province,  
 Republic of Korea  
 Phone: 82-31-467-1986  
 Fax: 82-31-467-1989  
 E-mail: [jspark@nvrqs.go.kr](mailto:jspark@nvrqs.go.kr)

Jeonghae RHO  
 Senior Researcher  
 (ZIP code: 463-746)..Korea Food Research Institute#San  
 516,  
 Baekhyeon-dong  
 Seongnam, Republic of Korea  
 Phone: +82-31-780-9060  
 Fax: +82-31-709-9876  
 E-mail: [drmo@kfri.re.kr](mailto:drmo@kfri.re.kr)

Sung hee CHOI  
 Head Researcher  
 Korea Health Industry Development Institute  
 57-1Noryangjin-Dong, Dongjak-Gu  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: 82-2-2194-7339  
 Fax: 82-2-824-1766  
 E-mail: [choish@khidi.or.kr](mailto:choish@khidi.or.kr)

Sung Yong CHO  
 President of Korea Flavour & Fragrance Association  
 President of Seoul Perfumery Co.  
 701-7 Banpodong Seochoju  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: 82-2-514-3585  
 Fax: 82-2-540-4516  
 E-mail: [sycho@seoulfnf.com](mailto:sycho@seoulfnf.com)

**Russian Federation**  
**Fédération de Russie**  
**Federación de Rusia**

Oleg PEREDERYAEV  
 Candidate of Science  
 Institute of Nutrition of Russian Academy Medical Science  
 109240 Ustinskij proezd, 2/14  
 Moscow, Russia  
 Phone: 007 495 698-5736  
 Fax: 007 495 698-5736  
 E-mail: [olmail@mail.ru](mailto:olmail@mail.ru)

**Serbia**  
**Serbie**  
**Serbia**

Ivan STANKOVIC  
 Faculty of Pharmacy, Inst. of Bromatology, Vojvode Stepe  
 450  
 Belgrade, Serbia  
 Phone: +381 11 3951345  
 Fax: +381 11 3972840  
 E-mail: [istank@eunet.yu](mailto:istank@eunet.yu) [istank@pharmacy.bg.ac.yu](mailto:istank@pharmacy.bg.ac.yu)

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

Amadu Jogor BAH  
 Head of Standards  
 Sierra Leone Standards Bureau  
 C T BOX 11  
 Freetown, Sierra Leone  
 Phone: +232 33 405951/+232 30 804 664  
 Fax: +232 22 224439  
 E-mail: [sistandards2007@yahoo.com](mailto:sistandards2007@yahoo.com)

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

Sin-I CHU  
 Head, Food Legislation and Factory Control  
 Branch, Food & Veterinary Administration,  
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
 5 Maxwell Road #18-00, Tower Block, MND Complex,  
 Singapore 069110  
 Phone: +(65) 6325 8582  
 Fax: +(65) 6324 4563  
 E-mail: [chu\\_sin-i@ava.gov.sg](mailto:chu_sin-i@ava.gov.sg)

**Spain**  
**Espagne**  
**España**

Nuria GARCÍA TEJEDOR  
 Degree In Pharmacy  
 Expert Technical  
 Spain-Ministry Of Health  
 Alcalá, 56 St  
 28071 – Madrid, Spain  
 Phone: 0034913380487  
 Fax: 0034913380169  
 E-mail: [ngarcia@msc.es](mailto:ngarcia@msc.es)

**Sudan**  
**Soudan**  
**Sudán**

Emad Eldin Shareif MOHAMMED  
 Sudanese Standard & Metrology Org. (SSMO)  
 Manager of Soba Branch at SSMO  
 The member of Food Additives & Contaminants Committee  
 (represent SSMO)  
 Khartoum-Sudan (SSMO)  
 Phone: +249912682757  
 E-mail: [omdassmo@yahoo.com](mailto:omdassmo@yahoo.com)

Elzein Hassan IBRAHIM KASSALA  
 SSMO-Sudan  
 Technical Administration Manager  
 Khartoum, Sudan  
 Phone: 00249183777480  
 Mobile: 00249912913636  
 Fax: 00249183774852  
 E-mail: [zeinhassankassala@yahoo.com](mailto:zeinhassankassala@yahoo.com)

Ibtthag Bor ELTOM ELMUSTAFA  
 Chemist  
 Sudanese Standards and Metrology Organization  
 P.O. Box 13573  
 Khartoum, Sudan  
 Phone: 00249915388777  
 Fax: 00249183774852  
 E-mail: [ssmo@sudanmail.net](mailto:ssmo@sudanmail.net)  
[ibtthagbur@hotmail.com](mailto:ibtthagbur@hotmail.com)

Meyada ELKAREIM  
 Senior Staff  
 Agriculture Engineer  
 P.O. BOX 13573  
 Khartoum, Sudan  
 Phone: +122657831  
 Fax: +83797448  
 E-mail: [maelkareem@hotmail.com](mailto:maelkareem@hotmail.com)

Ismail Adam SALIH  
 SSMO-Sudan  
 Information Office  
 Khartoum, Sudan  
 E-mail: [somaadam@hotmail.com](mailto:somaadam@hotmail.com)

Haytham HASSAN ABD ELSALAM  
 SSMO-Sudan  
 Information Office  
 Khartoum, Sudan  
 Phone: +249183796756/ +249912289129  
 Fax: +249183797448  
 E-mail: [mismawia@yahoo.com](mailto:mismawia@yahoo.com)

Rehab OMER  
 Khartoum, Sudan  
 Phone: 0120190327  
 E-mail: [rehababdala@hotmail.com](mailto:rehababdala@hotmail.com)

Elfadol MOHAMED ALI  
 Sudan FMOH  
 Public Health Specialist  
 303, Khartoum, Sudan  
 Phone: 915595636  
 E-mail: [fadolobeid@yahoo.com](mailto:fadolobeid@yahoo.com)

**Sweden**  
**Suède**  
**Suecia**

Evelyn JANSSON ELFBERG  
 Senior Administrative Officer  
 National Food Administration  
 Box 622  
 SE-751 26 Uppsala, Sweden  
 Phone: ++4618175500  
 Fax: ++4618105848  
 E-mail: [evelyn.jansson.elfberg@slv.se](mailto:evelyn.jansson.elfberg@slv.se)

Carmina IONESCU  
 Senior Administrative Officer  
 National Food Administration  
 Box 622  
 SE-751 26 Uppsala, Sweden  
 Phone: +46 18 17 56 01  
 E-mail: [carmina.ionescu@slv.se](mailto:carmina.ionescu@slv.se)

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

Awilo OCHIENG PERNET  
 Lic. in law, cert. human nutr.  
 Resp. Codex Alimentarius, International Nutrition and Food  
 Safety Issues  
 Division of International Affairs  
 Federal Office of Public Health  
 CH-3003 Bern, Switzerland  
 Phone: +41 31 322 00 41  
 Fax: +41 31 322 9574  
 E-mail: [awilo.ochieng@bag.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@bag.admin.ch)

Karin FELTES  
 Global Regulatory Affairs Manager  
 DSM Nutritional Products Ltd  
 PO Box 3255  
 CH-3255 Basle, Switzerland  
 Phone: +41 61 688 13 66  
 Fax: +41 61 688 13 47  
 E-mail: [karin.feltes@dsm.com](mailto:karin.feltes@dsm.com)

Manfred LÜTZOW  
 Director  
 Saqual GmbH  
 Zürcherstrasse 147  
 CH-5432 Neuenhof, Switzerland  
 Phone: +41 56 406 23 58  
 E-mail: [maluetzow@saqual.com](mailto:maluetzow@saqual.com)

Daniele GAGNOLATO  
 Global Manager Regulatory Affairs  
 Givaudan Schweiz AG  
 CH 8310 Kempththal, Switzerland  
 Phone: +41 52 354 0 804  
 Fax: +41 52 354 0 817  
 E-mail: [danielle.magnolato@givaudan.ch](mailto:danielle.magnolato@givaudan.ch)

Hervé NORDMANN  
 Scientific & Regulatory Affairs  
 Ajinomoto Co. Inc.  
 CH 1143 Apples, Switzerland  
 Phone: +41 21 8003763  
 Fax: +41 21 8004087  
 E-mail: [herve.nordmann@asg.ajinomoto.com](mailto:herve.nordmann@asg.ajinomoto.com)

Mark Andrew STAUBER  
 Master of Food Science  
 Federal Office of Public Health  
 CH-3003 Bern, Switzerland  
 Phone: +41 -31 322 95 59  
 Fax: +41 - 31 322 95 74  
 E-mail: [mark.stauber@bag.admin.ch](mailto:mark.stauber@bag.admin.ch)

Annabel VARENNE  
 Regulatory Affairs Advisor  
 Nestec Ltd. Avenue Nestlé 55  
 CH-1800 Vevey, Switzerland  
 Phone: +41 21 924 42 39  
 Fax: +41 21 924 45 47  
 E-mail: [annabel.varenne@nestle.com](mailto:annabel.varenne@nestle.com)

**Syrian Arab Republic**  
**République arabe syrienne**  
**República Árabe Siria**

Ghiath SUMAINAH  
 Professor of food science in Damascus University  
 PO BOX 9198,  
 Damascus , Syrian Arab Republic  
 Phone: 963 11 611 7436  
 Fax: 963 11 611 7429  
 E-mail: [g-sum@scs-net.org](mailto:g-sum@scs-net.org)

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

Thidaduang FOLLETT  
 Scientist 8  
 Department of Science Service  
 Rama 6 road, Ratchathewi  
 Bangkok, Thailand  
 Phone: (+66) 2201 7195  
 Fax: (+66) 2201 7181  
 E-mail: [thidaduand@dss.go.th](mailto:thidaduand@dss.go.th)

Nalinthip PEANEE  
 Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 50 Paholyothin Road, Chatuchak  
 Bangkok, Thailand  
 Phone: 662-5612277 ext.1412  
 Fax: 662-5613357  
 E-mail: [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

Jutima LIKITRATANAPORN  
 Food Technologist  
 Food and Drug Administration  
 Nonthaburee, Thailand  
 Phone:662-590-7207  
 Fax:662-590-7011  
 E-mail: [july@fda.moph.go.th](mailto:july@fda.moph.go.th)

Churairat ARPANANTIKUL  
 Committee of Food Processing Industry Club  
 The Federation of Thai Industries  
 Queen Sirikit National Convention Center,  
 Zone C, 4<sup>th</sup> Floor, 60 New Rachadapisek Rd.,  
 Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand  
 Phone: 668 9480 8381  
 Fax: 66 2624 6955  
 E-mail:[churairat.arpanantikul@intl.pepsico.com](mailto:churairat.arpanantikul@intl.pepsico.com)

Vipaporn SAKULKRU  
 Technical Officer  
 Thai Food Processors' Association  
 170/21-22 9<sup>th</sup> Fl Ocean Tower 1Bld., Klongtoey  
 Bangkok, Thailand  
 Phone: 66 2 2612684-6  
 Fax: 66 2 2612996-7  
 E-mail: [datacenter@thaifood.org](mailto:datacenter@thaifood.org)

Panusuan JAMNANWEJ  
 Thai Frozen Foods Association  
 92/6 6<sup>th</sup> Fl. Sathorn Thani II Bldg., North Sathorn Rd.,  
 Bangkok, Thailand  
 Phone: 662 2355622-4  
 Fax: 662 2355625  
 E-mail: [thai-frozen@thai-frozen.or.th](mailto:thai-frozen@thai-frozen.or.th)



**The former Yugoslav Republic of Macedonia**  
**ex-République yougoslave de Macédoine**  
**ex República Yugoslava de Macedonia (la)**

Dragan GJORGJEV  
 Director, National Codex Contact Point  
 50 Divizija 10  
 Skopje 1000, Republic of Macedonia  
 Phone: ++ 389 2 3 125 044  
 Fax: ++ 389 2 3 223 354  
 E-mail: [dgjorgjev@mt.net.mk](mailto:dgjorgjev@mt.net.mk)

**Uganda**  
**Ouganda**  
**Uganda**

Geoffrey ONEN  
 Senior Government Analyst  
 Government Chemist and Analytical Laboratories  
 P.O.BOX 2174  
 Kampala, Uganda  
 Phone: +256712832871/ 256414250474  
 E-mail: [onengff1@yahoo.com](mailto:onengff1@yahoo.com)  
[onengff@hotmail.com](mailto:onengff@hotmail.com)

**United Kingdom**  
**Royaume-Uni**  
**Reino Unido**

Stephen JOHNSON  
 Head of Branch  
 Civil Servant  
 Food Standards Agency, 506 Aviation House, 125  
 Kingsway  
 London; WC2B 6NH, United Kingdom  
 Phone: 00 44 207 276 8508  
 Fax: 00 44 207 276 8514  
 E-mail: [stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk)

Dr. James RIDSDALE  
 Senior Scientific Officer  
 Civil Servant  
 Food Standards Agency, Aviation House,  
 125 Kingsway, WC2B 6NH  
 London, United Kingdom  
 Phone: 00 44 207 276 8559  
 Fax: 00 44 207 276 8514  
 E-mail: [james.ridsdale@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:james.ridsdale@foodstandards.gsi.gov.uk)

Donald Brian WHITEHOUSE  
 Consultant  
 6 Church Bank, Richmond Road,  
 Bowdon, Cheshire WA14 3NW, UK  
 Phone: +44161 928 6681  
 Fax: +44161 928 6681  
 E-mail: [brian@churchbank.demon.co.uk](mailto:brian@churchbank.demon.co.uk)

**United Republic of Tanzania**  
**République-Unie de Tanzanie**  
**República Unida de Tanzania**

Mathias MISSANGA  
 Standards Officer  
 Tanzania Bureau of Standards  
 P.O.Box 9524 Dar Es Salaam  
 Phone : +255-22-2450206  
 Fax: +255-22-2450959  
 E-mail: [obuzeva@yahoo.com](mailto:obuzeva@yahoo.com)

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

Dennis M. KEEFE  
 Director, Senior Science and Policy Staff (Acting)  
 Office of Food Additive Safety,  
 (HFS-205) Center for Food Safety and Applied Nutrition,  
 Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway.  
 College Park, MD 20740, USA  
 Phone: + 301 436-1284  
 Fax: + 301 436-2972  
 E-mail: [dennis.keefe@fda.hhs.gov](mailto:dennis.keefe@fda.hhs.gov)

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

Paul HONIGFORT  
 Consumer Safety Officer  
 Government Regulation  
 Division of Food Contact Notifications  
 Office of Food Additive Safety, (HFS-275)  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD 20740, USA  
 Phone: + 301 436-1206  
 Fax: + 301 436-2965  
 E-mail: [paul.honigfort@fda.hhs.gov](mailto:paul.honigfort@fda.hhs.gov)

Chih-Yung WU  
 International Trade Specialist  
 Processed Products and Technical Regulations Division  
 USDA Foreign Agriculture Service/OSTA  
 1400 Independence Ave SW (Rm. 5935-5)  
 Washington D.C. 20250-1027, USA  
 Phone: 202.720.9058  
 Fax: 202.690.0677  
 E-mail: [Chih-Yung.Wu@fas.usda.gov](mailto:Chih-Yung.Wu@fas.usda.gov)

Timothy B. ADAMS  
 Scientific Director  
 The Flavor and Extract Manufacturers Association of the  
 United States  
 1620 I Street NW  
 Washington, DC 20006, USA  
 Phone: 202-331-2325  
 Fax: 202-463-8998  
 E-mail: [tadams@therobertsgroup.net](mailto:tadams@therobertsgroup.net)

James C. GRIFFITHS  
 Vice President, Food & Dietary Supplement Standards  
 U. S. Pharmacopeia  
 USP Headquarters  
 12601 Twinbrook Parkway  
 Rockville, MD 20852-1790, USA  
 Phone: +301-998-6811  
 Fax: +301-816-8157  
 E-mail: [jg@usp.org](mailto:jg@usp.org)

Julia C. HOWELL  
 President J.C. Howell Consulting, LLC  
 1681 Villa Rica Road, SW  
 Powder Springs, Georgia 30127  
 Phone: +770-439-6119  
 Fax: +770-439-7977  
 E-mail: [Jchowell1@aol.com](mailto:Jchowell1@aol.com)

Jeffrey C. MOORE  
 Senior Scientific Associate; Food Ingredients U. S.  
 Pharmacopeia  
 USP Headquarters  
 12601 Twinbrook Parkway  
 Rockville, MD 20852-1790  
 Phone: +301-816-8288  
 Fax: +301-816-8373  
 E-mail: [jm@usp.org](mailto:jm@usp.org)

Doreen CHEN-MOULEC  
 International Issues Analyst  
 U.S. Codex Office  
 Food Safety Inspection Service  
 United States Department of Agriculture  
 Rm 4865  
 South Building  
 1400 Independence Av. SW  
 Washington, DC 20250, USA  
 Phone: +202 720-4063  
 Fax: +202-720-3157  
 E-mail: [doreen.chen-moulecc@fsis.usda.gov](mailto:doreen.chen-moulecc@fsis.usda.gov)

Daniel FOLMER  
 Review Chemist  
 Division of Petition Review  
 Office of Food Additive Safety, (HFS-265)  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD 20740, USA  
 Phone: + 301 436-1274  
 Fax: + 301 436-2972  
 E-mail: [daniel.folmer@fda.hhs.gov](mailto:daniel.folmer@fda.hhs.gov)

Mari KIRRANE  
 Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau (TTB)  
 Wine Technical Advisor  
 221 Main Street, Suite 1340  
 San Francisco, CA 94105, USA  
 Phone: +415-625-5793  
 Fax: +415-625-5781  
 E-mail: [mari.kirrane@ttb.gov](mailto:mari.kirrane@ttb.gov)

Pierre KIRSCH  
 Scientific and Regulatory Advisor  
 Avenue du Pesage 18/13  
 1050 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 473974002  
 E-mail: [kirsch@skynet.be](mailto:kirsch@skynet.be)

Sean TAYLOR  
 Scientific Director  
 International Association of Color Manufacturers  
 The Roberts Group, LLC  
 1620 I Street NW, Suite 925  
 Washington, DC 20006, USA  
 Phone: 202-331-2328  
 E-mail: [staylor@therobertsgroup.net](mailto:staylor@therobertsgroup.net)

**Uzbekistan**  
**Ouzbékistan**  
**Uzbekistán**

Bakhodir RAKHIMOV  
 Leading Expert  
 Central Administrative Board Sanitary-Epidemiological  
 Supervision  
 Ministry of Health Republic of Uzbekistan  
 12, Navoi Str.  
 Tashkent, Uzbekistan  
 Phone: +998974454142  
 Fax: +998712441041  
 E-mail: [rakhimov@med.uz](mailto:rakhimov@med.uz)

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

**Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)**

Annika WENNBERG  
 Senior Officer  
 FAO Joint Secretary to JECFA  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
 Phone: +39 06 57053283  
 Fax: +39 06 57054593  
 E-mail: [annika.wennberg@fao.org](mailto:annika.wennberg@fao.org)

**World Health Organization (WHO)**

Angelika TRITSCHER  
 Scientist  
 WHO Joint Secretary to JECFA  
 Avenue Appia 20  
 1211 Geneva, Switzerland  
 Phone: +41 22 791 3569  
 Fax: +41 22 791 4848  
 E-mail: [tritschera@who.int](mailto:tritschera@who.int)

Myoengsin CHOI  
 Scientist  
 Avenue Appia 20  
 1211 Geneva, Switzerland  
 Phone: +41 22 791 1523  
 Fax: +41 22 791 4848  
 E-mail: [choim@who.int](mailto:choim@who.int)

Gerald MOY  
 GEMS/Food Manager  
 Avenue Appia 20  
 1211 Geneva, Switzerland  
 Phone: +41 22 791 3698  
 Fax: +41 22 791 4807  
 E-mail: [moyg@who.int](mailto:moyg@who.int)

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**  
**ORGANIZATIONS NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES**  
**RGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

**AIDGUM (International Association for the Development of Natural Gums)**

Gontran DONDAIN  
 President  
 119 Chemin de Croisset  
 Rouen 76723, France  
 Phone: 33 2 32 83 18 18  
 Fax: 33 2 32 83 19 19  
 E-mail: [gdondain@cniworld.com](mailto:gdondain@cniworld.com)

John LUPIEN  
 Professor  
 119 Chemin de Croisset  
 Rouen 76723, France  
 Phone : 33 2 32 83 18 18  
 Fax: 33 2 32 83 19 19  
 E-mail: [john@jrlupien.net](mailto:john@jrlupien.net)

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

Mette Marie LADEGAARD  
 Regulatory Affairs Manager  
 Novozymes a/s, Krogshoejvej 36  
 DK-2880 Bagsvaerd, Denmark  
 Phone : +45 4446 3073  
 Fax: + 4498 4647  
 E-mail: [mml@novozymes.com](mailto:mml@novozymes.com)

Danielle PRAANING  
 Regulatory Affairs  
 DSM Nutritional Products  
 P.O. Box 1, 2600 MA Delft  
 The Netherlands  
 Phone : +31 15 2793960  
 Fax: + 31 15 2793614  
 E-mail: [danielle.praaning@dsm.com](mailto:danielle.praaning@dsm.com)

Melvyn COOK  
 Director  
 Regulatory Affairs  
 Boulevard St-Michel 77-79  
 B-1040 Brussels, Belgium  
 Phone : +44 1672 517 777  
 Fax: + 44 1672 517 778  
 E-mail: [melvyn.cook@danisco.com](mailto:melvyn.cook@danisco.com)

**BIOPOLYMER International**

Jean-Claude ATTALE  
 Regulatory Affairs Director  
 CARGILL – 18/20 rue des Gaudines – B.P. 8215  
 F - 78108 Saint Germain-en-Laye CEDEX, France  
 Phone : + 33 1 30 61 37 41  
 Fax: + 33 1 39 04 67 99  
 E-mail: [jean-claude\\_attale@cargill.com](mailto:jean-claude_attale@cargill.com)

**CEFIC (European Chemical Industry Council)**

Marc VERMEULEN  
 Cefic Director Foodchain and Protection  
 Av. E. Van Nieuwenhuysse 4  
 1160 Brussels, Belgium  
 Phone: 00 32 2 676 74 46  
 Fax: 00 32 2 676 73 59  
 E- mail: [mve@cefic.be](mailto:mve@cefic.be)

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

Camille PERRIN  
 CEFS Scientific & Regulatory Affairs Manager  
 182 avenue de Tervuren  
 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 762 0560  
 Fax: +32 2 771 00 26  
 E- mail: [camille.perrin@cefs.org](mailto:camille.perrin@cefs.org)

**CIAA (Confederation of the Food and Drink Industries of the E.U.)**

Michael KNOWLES  
 Group SRA Director Coca-Cola European Union Group  
 Avenue des Arts 43  
 1040 Brussels, Belgium  
 Phone: +32-2-5592710  
 Fax: +32-2-5592378  
 E-mail : [mknowles@eur.ko.com](mailto:mknowles@eur.ko.com)

**EFEMA (European Food Emulsifier Manufacturers' Association)**

Lisa JENSEN  
 Regulatory Affairs Manager  
 Edwin Rahrs Vej 38  
 8220 Brabrand, Denmark  
 Phone: +4589435123  
 Fax: +4586255169  
 E- mail: [lisa.jensen@danisco.com](mailto:lisa.jensen@danisco.com)

Huub SCHERES  
 Director, Corporate Regulatory Affairs  
 Danisco , Genencor International BV  
 2333 CN Leiden, Netherlands  
 Phone: +31 (0) 71568 6168  
 Fax: +31 (0) 71568 6169  
 E- mail: [huub.scheres@danisco.com](mailto:huub.scheres@danisco.com)

**ETA (Enzyme Technical Association)**

Michael AUERBACH  
 Senior Science Advisor, Regulatory Affairs  
 Danisco A/S  
 565 Taxter Road-Suite 590  
 Elmsford, New York 10523, USA  
 Phone: 914-260-6014  
 Fax: 914-592-1407  
 E-mail: [michael.auerbach@danisco.com](mailto:michael.auerbach@danisco.com)

**EFW (European Wax Federation)**

Alexandra HADJIYIANNI  
 Secretary General  
 165 Boulevard Du Souverain  
 1160 Brussels, Belgium  
 Phone: +32-2-566 91 31  
 Fax: +32-2-566 91 11  
 E- mail: [alexandra.hadjiyianni@wax.org](mailto:alexandra.hadjiyianni@wax.org)

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

Peter BERRY OTTAWAY  
 Technical Advisor  
 Rue de L' Association 50  
 1000 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 2091155  
 Fax: +32 2 223 30 64  
 E- mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

Grace LEE  
 Regulatory Adviser  
 Rue de L' Association 50  
 1000 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 2091155  
 Fax: +32 2 223 30 64  
 E- mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

**IAI (International Aluminium Institute)**

Ian ARNOLD  
 Health Consultant  
 Physician – Consultant in Occupational and Environmental Health  
 627 Kochar Drive  
 Ottawa, Ontario, K2C4H2, Canada  
 Phone : +1 613 228 3054  
 E- mail: [imfarnold@ca.inter.net](mailto:imfarnold@ca.inter.net)

**ICA (International Cooperative Alliance)**

Toshiyuki HAYAKAWA  
 Staff of Safety Policy Service, Japanese Consumers' Co-operative Union  
 CO-OP PLAZA, 3-29-8, Shibuya  
 Tokyo 150-8913, Japan  
 Phone: +81-3-5778-8109  
 Fax: +81-3-5778-8031  
 E- mail: [toshiyuki.hayakawa@jccu.coop](mailto:toshiyuki.hayakawa@jccu.coop)

Kazuo ONITAKE  
 Head of Unit, Safety Policy Service, Japanese Consumers' Co-operative Union  
 CO-OP PLAZA, 3-29-8, Shibuya  
 Tokyo 150-8913, Japan  
 Phone :+81-3-5778-8109  
 Fax: +81-3-5778-8031  
 E- mail: [kazuo.onitake@jccu.coop](mailto:kazuo.onitake@jccu.coop)

**ICA (International Confectionary Association)**

Alison BODOR  
 Vice President, Scientific and Regulatory Affairs  
 8320 Old Courthouse Rd, Suite 300  
 Vienna, VA 22182, USA  
 Phone: 703 790 5750  
 Fax: 703 790 5752  
 E- mail: [alison.bodor@candyusa.com](mailto:alison.bodor@candyusa.com)

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

Paivi JULKUNEN  
 Chair, ICBA Committee for Codex  
 International Council of Beverages Associations (ICBA)  
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-Ku, 103-0022  
 Tokyo, Japan  
 Phone : +81 3 3270 7300  
 Fax: +81 3 3270 7306  
 E- mail: [pjulkunen@na.ko.com](mailto:pjulkunen@na.ko.com)

**ICGA (International Chewing Gum Association)**

Jean SAVIGNY  
 General Counsel  
 Attorney  
 c/o Keller and Heckman, 523 Avenue Louise  
 1050 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 645 50 71  
 Fax: +32 2 645 50 50  
 E- mail: [savigny@khlaw.be](mailto:savigny@khlaw.be)

Christophe LEPRETRE  
 Manager  
 c/o K&H, Avenue Louise, 523  
 B-1050 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 645 50 60  
 Fax: +32 2 645 50 50  
 E- mail: [information@gumassociation.org](mailto:information@gumassociation.org)

Thomas VOLLMUTH  
 Director, Scientific and Regulatory Affairs  
 1132 W. Blackhawk St.  
 Chicago, IL 60622, USA  
 Phone : 312-794-6024  
 Fax: 312-794-6162

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

James HOW  
 Asia Regional Director, Food Safety & Regulatory Affairs  
 Capital Mansion, 21-05, 6 Xinyuan Nanlu  
 Beijing, China  
 Phone : +86 10 84866 3191 ext 3823  
 Fax: +86 10 8486 3868  
 E- mail: [james\\_how@cargill.com](mailto:james_how@cargill.com)

Peggy ROCHETTE  
 Sr. Director International Affairs  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I Street NW  
 Washington, DC, USA  
 Phone: 202 639-5921  
 Fax: 202 639-5932  
 E- mail: [prochette@gmaonline.org](mailto:prochette@gmaonline.org)

**IDF (International Dairy Federation)**

Aurélie DUBOIS  
 Standards Officer  
 Food Science Engineer  
 80 Boulevard Auguste Reyers  
 Brussels, Belgium  
 Phone: +3227068645  
 Fax: +3227330413  
 E- mail: [adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)

Allen SAYLER  
 Vice-President  
 Regulatory Affairs & International Standards International  
 Dairy Foods Association (IDFA)  
 Dairy Sanitarian  
 1250 H Street NW, Suite 900  
 Washington, DC 20005, USA  
 Phone : +1 202 220 3544  
 Fax: +1 202 331 7820  
 E- mail: [asayler@idfa.org](mailto:asayler@idfa.org)

#### **IFAC (International Food Additives Council)**

Lyn O'Brien NABORS  
 President  
 IFAC  
 1100 Johnson Ferry Road – Suite 300  
 Atlanta, Georgia 30342, U.S.A.  
 Phone : 1 404 252-3663  
 Fax: 1 404 252-0774  
 E-mail: [lnabors@kellencompany.com](mailto:lnabors@kellencompany.com)

Cloris TIAN  
 Regulatory Affairs Manager  
 Shanghai Colorcon  
 688 Chungdong Road  
 Shanghai, China  
 Phone : 86 21 5442 2222  
 Fax: 86 21 5442 2229  
 E-mail: [ctian@colorcon.com](mailto:ctian@colorcon.com)

Christopher DEMERLIS  
 Manager, Regulatory Affairs for Colorcon, Inc.  
 415 Moyer Boulevard  
 West Point, Pennsylvania 19486, USA  
 Phone : 1 215 661 2766  
 Fax: 1215 661 2366  
 E-mail: [cdemerlis@colorcon.com](mailto:cdemerlis@colorcon.com)

Russell KEMP  
 Vice President, Research & Development  
 259 Prospect Plains Road  
 Cranbury, NJ 08512, USA  
 Phone: (1) 609-366-1222  
 Fax: (1) 609-366-1353  
 E- mail: [russell.kemp@innophos.com](mailto:russell.kemp@innophos.com)

Alfons WESTGEEST  
 Managing Partner, Kellen Company  
 Association Management  
 Avenue Marcel Thiry 204  
 Brussels, Belgium  
 Phone: 322 664 9610  
 Fax: 322 774 9690  
 E- mail: [awestgeest@kelleneurope.com](mailto:awestgeest@kelleneurope.com)

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

Rodney GRAY  
 Vice President Regulatory Affairs  
 Martek Biosciences Corporation  
 6480 Dobbin Road  
 Columbia MD 21045, USA  
 Phone: 1 443 542 2327  
 Fax: 1 410 740 2985  
 E- mail: [rgray@martek.com](mailto:rgray@martek.com)

Gloria BROOKS-RAY  
 Advisor, Codex and International Regulatory Affairs  
 Exponent® Food and Chemicals Practice  
 P.O. Box 97  
 Mountain Lakes, NJ 07046, USA  
 Phone: +1 973-334-4652  
 E-mail: [gbrooksray@exponent.com](mailto:gbrooksray@exponent.com)

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

Hany FARAG  
 Vice-chairman, Commission for Legislation  
 VP, Quality and Regulatory Affairs  
 23, Boulevard des Capucines  
 Paris, France  
 Phone: + 33 1 47 42 82 80  
 Fax: + 33 1 47 42 82 81  
 E- mail: [ifu@ifu-fruitjuice.com](mailto:ifu@ifu-fruitjuice.com)

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

Katsuya SEGURO  
 Scientific Advisor  
 15-1 Kyobashi 1-Chome, Chuo-ku  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-5250-8678  
 Fax: +81-3-5250-8403  
 E-mail: [katsuya-seguro@ajinomoto.com](mailto:katsuya-seguro@ajinomoto.com)

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

Barry ZOUMAS  
 Chairman, ILSI  
 205 Armsby Building  
 University Park, PA 16802, USA  
 Phone: 814-863-2847  
 E-mail: [bzoumas@psu.edu](mailto:bzoumas@psu.edu)

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

Thierry CACHET  
 Scientific Director  
 Avenue Des Arts 6  
 1210 Brussels, Belgium  
 Phone : +32 2 214 20 50  
 Fax: +32 2 214 20 69  
 E- mail: [secretariat@iofiorg.org](mailto:secretariat@iofiorg.org)

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

Robert PETERSON  
 VP Regulatory Affairs  
 Tate and Lyle 2200 E.Eldorado St.  
 Decatur, USA  
 Phone : 217-421-2189  
 Fax: 217-421-4507  
 E- mail: [robert.peterson@tateandlyle.com](mailto:robert.peterson@tateandlyle.com)

Frances HUNT  
 Secretary General, ISA  
 9, avenue des Gaulois, 1040  
 Brussels, Belgium  
 Phone : +32 2 736 53 54  
 Fax: +32 2 732 34 27  
 E- mail: [isa@ecco-eu.com](mailto:isa@ecco-eu.com)

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

Amandine DEVERGIES  
 Scientific & Regulatory Affairs  
 194 rue de Rivoli  
 Paris, France  
 Phone :+ 33 1 53 45 87 87  
 Fax: + 33 1 53 45 87 80  
 E- mail: [andree.bronner@isdifederation.org](mailto:andree.bronner@isdifederation.org)

Margaret CREEDON  
 194 rue de Rivoli  
 Paris, France  
 Phone: + 33 1 53 45 87 87  
 Fax:+ 33 1 53 45 87 80  
 E- mail: [andree.bronner@isdifederation.org](mailto:andree.bronner@isdifederation.org)

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

Eunice CUIRLE  
 Manager, Global Regulatory Affairs for FMC Biopolymer  
 Avenue Brugmann 12A-Box 12  
 1060 Brussels, Belgium  
 Phone :32(0)2 538 38 25  
 Fax: 32(0)2 538 38 26  
 E- mail: [marinalg@marinalg.org](mailto:marinalg@marinalg.org)

**NATCOL (Natural Food Colours Association)**

Mary O'CALLAGHAN  
 Secretary General NATCOL  
 Food Regulatory Affairs  
 NATCOL Secretariat, P.O. Box 3255  
 Boycestown, Carrigaline, Co. Cork, Ireland  
 Phone: +353 21 4919673  
 Mob: +353 87 2433778  
 Fax: +353 21 4919673  
 E-mail: [secretariat@natcol.org](mailto:secretariat@natcol.org)

**NHF (National Health Federation)**

Scott TIPS  
 President of General Counsel  
 P.O. Box 688  
 Monrovia, California 91017, USA  
 Phone : 1-626-357-2181  
 Fax: 1-626-303-0642  
 E- mail: [sct@thenhf.com](mailto:sct@thenhf.com)

**OFCA (Organisation des fabricants de produits celluloseux alimentaires)**

George MANSVELD  
 Manager Regulatory Affairs EMEA  
 Veraartlaan 8  
 Ryswyk, 2288GM, Netherlands  
 Phone : +31 704134287  
 Fax: +31 703902715  
 E- mail: [gmansveld@herc.com](mailto:gmansveld@herc.com)

Chih Chien TSAO  
 Manager Regulatory Affairs Asia/Pacific  
 Veraartlaan 8  
 Ryswyk, 2288GM, Netherlands  
 Phone : +31 704134287  
 Fax: +31 703902715  
 E-mail: [dtsao@herc.com](mailto:dtsao@herc.com)

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

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

Masashi KUSUKAWA  
 Food Standards Officer  
 FAO/WHO Food Standards Programme,  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
 Phone: +39 06 570 54796  
 Fax: +39 06570 54593  
 E- mail: [masashi.kusukawa@fao.org](mailto:masashi.kusukawa@fao.org)

Jeronimas MASKELIUNAS  
 Food Standards Officer  
 FAO/WHO Food Standards Programme,  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
 Phone: +39 0657053967  
 Fax: +39 06 57054593  
 E- mail: [jeronimas.maskeliunas@fao.org](mailto:jeronimas.maskeliunas@fao.org)

**CCFA Secretariat (Chinese Secretariat)**

Xiumei LIU  
 Professor  
 National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
 MOH  
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
 Beijing 100021, China  
 Phone: +86 10 67770158  
 Fax: +86 10 67711813  
 E- mail: [xiumeiliu@ccfa.cc](mailto:xiumeiliu@ccfa.cc)  
[xmliu01@yahoo.com](mailto:xmliu01@yahoo.com)

Xuegui KAN  
 Senior Consultant  
 Ministry of Health  
 No.1 Nanlu Xizhimenwai  
 Beijing 100044 China  
 Phone: +86 10 87768526  
 Fax: +86 10 67711813  
 E-mail: [kanxuegui@ccfa.cc](mailto:kanxuegui@ccfa.cc)

Jing TIAN  
 Research Associate  
 National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
 MOH  
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
 Beijing 100021, China  
 Phone :+86 10 67791259  
 Fax: +86 10 67711813  
 E- mail: [tianjing@ccfa.cc](mailto:tianjing@ccfa.cc)  
[tianjing960928@126.com](mailto:tianjing960928@126.com)

Jianbo ZHANG  
Research Associate  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone :+86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [zhjb@ccfa.cc](mailto:zhjb@ccfa.cc)  
[zhjb318@163.com](mailto:zhjb318@163.com)

Lihua ZHU  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone :+86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [zhulihua2011@yahoo.com.cn](mailto:zhulihua2011@yahoo.com.cn)

Lei ZHU  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone :+86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [zhulei@ccfa.cc](mailto:zhulei@ccfa.cc)  
[zhulei513@163.com](mailto:zhulei513@163.com)

Ling LI  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone :+86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [wcumsliling007@163.com](mailto:wcumsliling007@163.com)

Xuedan MAO  
Research Associate  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone :+86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [maoxuedan@163.com](mailto:maoxuedan@163.com)

Huali WANG  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [whl8208@sina.com.cn](mailto:whl8208@sina.com.cn)

Jun WANG  
Research Associate  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,  
MOH  
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E- mail: [mwangjun@yahoo.com.cn](mailto:mwangjun@yahoo.com.cn)

Annexe II

**MESURES À PRENDRE SUITE AUX MODIFICATIONS APPORTÉES AUX DOSES  
JOURNALIÈRES ADMISSIBLES (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS D'ORDRE  
TOXICOLOGIQUE DÉCOULANT DE LA SOIXANTE-HUITIÈME RÉUNION DU JECFA**

Numéro SIN	Additif alimentaire	Action recommandée par le CCFA à sa 40 <sup>ème</sup> session
	Chlorure de sodium acidifié (ASC)	Ajouter à l'inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA)
	Asparaginase issue de <i>Aspergillus oryzae</i> exprimée en tant que <i>Aspergillus oryzae</i>	Ajouter à l'inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA)
407 et 407a	Carraghénane et algues <i>Eucheuma</i> transformées (PES)	Maintenir à l'étape 7 les dispositions relatives aux additifs alimentaires concernant la carraghénane (SIN 407) dans la catégorie d'aliments 13.1.2 « Préparations de suite » et 13.2 « Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âges » de la NGAA, dans l'attente de la soumission de nouvelles données pour évaluation par le JECFA (voir para. 27).  Maintenir à l'étape 7 les algues <i>Eucheuma</i> transformées (PES) (SIN 407a) dans la catégorie d'aliments 13.2 "Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge" dans l'attente de la soumission de nouvelles données pour évaluation par le JECFA (voir para. 27).  Informez le 30 <sup>ème</sup> CCNFSU de son examen et de ses recommandations et de l'évaluation par le 68 <sup>ème</sup> JECFA.
	Cyclotétraglucose et sirop de Cyclotétraglucose (répertoriée dans le projet de l'ordre du jour en tant que cyclotétraose)	Noté
	Isoamylase issue de <i>Pseudomonas amyloclavata</i>	Ajouter à l'inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA)
518	Sulfate de magnésium	Inclure l'avant-projet de disposition dans le tableau 3 de la NGAA.  Demander des propositions de nouvelles utilisations dans les catégories d'aliments de l'annexe au tableau 3 de la NGAA.
	Phospholipase A1 issue de <i>Fusarium venenatum</i> produit par <i>Aspergillus oryzae</i>	Ajouter à l'inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA)
	Sodium de fer (III) acide éthylène diamine tétra acétique (EDTA)	Noté
960	Glycosides de stéviol	Noté



## Annexe III

**ÉTAT DE LA CONFIRMATION ET/OU DE LA RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX POUR  
LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES  
NORMES CODEX**

**COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (8<sup>ÈME</sup> SESSION)**

Norme	Niveau maximal		État de la confirmation
	Extraits d'annatto - À base de bixine (160b(i))	Extraits d'annatto - À base de norbixine (160b(ii))	
<i>Fromages non affinés, y compris les fromages frais</i> (CODEX STAN 221-2001)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Matières grasses laitières à tartiner</i> (CODEX STAN 253-2006)	20 mg/kg	-	Adoptée
<i>Norme générale Codex pour le fromage</i> (CODEX STAN A-6-1978)	-	50 mg/kg	Adoptée
<i>Fromage fondu et fromage fondu pour tartine portant un nom de variété</i> (CODEX STAN A-8(a)-1978)	60 mg/kg	25 mg/kg	Adoptée
<i>Fromage fondu et fromage fondu pour tartiner</i> (CODEX STAN A-8(b)-1978)	60 mg/kg	25 mg/kg	Adoptée
<i>Préparations à base de fromage fondu</i> (CODEX STAN A-8(c)-1978)	80 mg/kg	25 mg/kg	Adoptée
<i>Catégorie 02.2.1 de la NGAA (Beurre)</i> (CODEX STAN 192-1995)	20 mg/kg	-	Adoptée
<i>Cheddar</i> (CODEX STAN 263-1966)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Danbo</i> (CODEX STAN 264-1966)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Edam</i> (CODEX STAN 265-1966)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Gouda</i> (CODEX STAN 266-1966)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Havarti</i> (CODEX STAN 267-1966)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Samsö</i> (CODEX STAN 268-1966)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Emmental</i> (CODEX STAN 269-1967)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Tilsiter</i> (CODEX STAN 270-1968)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Saint-Paulin</i> (CODEX STAN 271-1968)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Provolone</i> (CODEX STAN 272-1968)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Coulommiers</i> (CODEX STAN 274-1969)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Fromage crémeux</i> (CODEX STAN 275-1973)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Camembert</i> (CODEX STAN 276-1973)	-	25 mg/kg	Adoptée
<i>Brie</i> (CODEX STAN 277-1978)	-	25 mg/kg	Adoptée

**Niveau maximal pour les carotènes, bêta (légume) (SIN 160a ii)**

Norme	Niveau maximal	État de la confirmation
<i>Fromage fondu et fromage fondu pour tartine portant un nom de variété</i> (CODEX STAN A-8(a)-1978)	600mg/kg	Adoptée
<i>Préparations à base de fromage fondu</i> (CODEX STAN A-8(b)-1978)	600 mg/kg	Adoptée
<i>Préparations à base de fromage fondu</i> (CODEX STAN A-8(c)-1978)	600mg/kg	Adoptée

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES LAITS FERMENTÉS  
CONCERNANT LES BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ**

(À l'étape 5 de la Procédure)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Conformément à la section 4.1 du préambule de la norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192 - 1995), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté à la suite d'un transfert provenant des ingrédients non laitiers.

Le texte souligné est à ajouter dans le tableau des catégories fonctionnelles :

Classe fonctionnelle de l'additif	<u>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté</u>		<u>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation</u>	
	Nature	Aromatisé	Nature	Aromatisé
Régulateurs d'acidité	-	X	X	X
Acides	-	X	X	X
Colorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Exaltateurs d'arôme	-	X	-	X
Gaz d'emballage	-	X	X	X
Conservateurs	-	-	-	X
Stabilisants	X <sup>1</sup>	X	X	X
Édulcorants	-	X	-	X
Épaississants	X <sup>1</sup>	X	X	X

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifiée. Dans le cas de produits aromatisants, les additifs sont technologiquement justifiés dans la portion laitière.

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

<sup>1</sup> = L'utilisation des additifs, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison. ”

**État de la confirmation: adoptée**

**LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS (CODEX STAN 243-2003),  
Y COMPRIS LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES BOISSONS À BASE DE LAITS FERMENTÉS**

*(Liste des additifs alimentaires dans la Norme Codex pour les laits fermentés pour adoption)*

*(Liste des additifs alimentaires pour les boissons à base de laits fermentés à l'étape 5 de la procédure)*

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation		État de la confirmation			
		Nature	Aromatisé	Nature	Aromatisé				
		NM adopté	NM proposé	NM adopté	NM proposé				
<b>Régulateurs d'acidité</b>			X	X	X				
260	Acide acétique glacial		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
261	Acétates de potassium		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
262(i)	Acétate de sodium		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
263	Acétate de calcium		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
264	Acétate d'ammonium		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
270	Acide lactique (L-)		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
296	Acide malique (DL-)		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
297	Acide fumarique		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
300	Acide ascorbique		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
325	Lactate de sodium		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
326	Lactate de potassium		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
327	Lactate de calcium		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
328	Lactate d'ammonium		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
329	Lactate de magnésium (DL-)		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
330	Acide citrique		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
331(i)	Citrate de sodium dihydrogène		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
331(iii)	Citrate trisodique		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
332(i)	Citrate monopotassique		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
332(ii)	Citrate tripotassique		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
333	Citrates de calcium		BPF	BPF	BPF	Adoptée			
334	Acide tartrique (L(+))					Adoptée			
335(i)	Tartrate monosodique					Adoptée			
335(ii)	Tartrate disodique		2000 mg/kg, en tant qu'acide tartrique	2000 mg/kg, en tant qu'acide tartrique	2000 mg/kg, en tant qu'acide tartrique	Adoptée			
336(i)	Tartrate monopotassique					Adoptée			
336(ii)	Tartrate dipotassique					Adoptée			
337	Tartrate de potassium-sodium								
350(i)	Hydrogénomalate de sodium					BPF	BPF	BPF	Adoptée

		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté</b>		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation</b>		<b>État de la confirmation</b>
350(ii)	Malate de sodium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
351(i)	Malate acide de potassium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
351(ii)	Malate de potassium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
352(ii)	Malate de calcium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
355	Acide adipique		1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique	1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique	1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique	Adoptée
356	Adipate de sodium					Adoptée
357	Adipate de potassium					Adoptée
359	Adipate d'ammonium					Adoptée
365	Fumarate de sodium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
380	Citrate de triammonium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
500(i)	Carbonate de sodium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
500(ii)	Carbonate acide de sodium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
501(i)	Carbonate de potassium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
501(ii)	Carbonate acide de potassium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
503(i)	Carbonate d'ammonium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
504(i)	Carbonate de magnésium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
504(ii)	Carbonate acide de magnésium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
507	Acide chlorhydrique		BPF	BPF	BPF	Adoptée
514	Sulfates de sodium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
515	Sulfate de potassium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
524	Hydroxyde de sodium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
525	Hydroxyde de sodium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
526	Hydroxyde de calcium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
527	Hydroxyde d'ammonium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
528	Hydroxyde de magnésium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
529	Oxyde de calcium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
575	Glucono-delta-lactone		BPF	BPF	BPF	Adoptée
576	Gluconate de sodium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
578	Gluconate de calcium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
580	Gluconate de magnésium		BPF	BPF	BPF	Adoptée
<b>Colorants</b>			X		X	
100(i)	Curcumine		100 mg/kg		100 mg/kg	Adoptée
101(i)	Riboflavine		300 mg/kg		300 mg/kg	Adoptée
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique			Adoptée		

		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté</b>		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation</b>		<b>État de la confirmation</b>
102	Tartrazine		300 mg/kg		300 mg/kg	Adoptée
104	Jaune de quinoléine		150 mg/kg		150 mg/kg	Adoptée
110	Jaune soleil FCF		300 mg/kg		300 mg/kg	Adoptée
120	Carmins		150 mg/kg		150 mg/kg	Adoptée
122	Azorubine		150 mg/kg		150 mg/kg	Adoptée
124	Ponceau 4R		150 mg/kg		150 mg/kg	Adoptée
129	Rouge allura AC		300 mg/kg		300 mg/kg	Adoptée
132	Indigotine		100 mg/kg		100 mg/kg	Adoptée
133	Bleu brillant FCF		150 mg/kg		150 mg/kg	Adoptée
140	Chlorophylles		BPF		BPF	Adoptée
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques		500 mg/kg		500 mg/kg	Adoptée
141(ii)	Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium			Adoptée		
143	Vert solide FC		100 mg/kg		100 mg/kg	Adoptée
150a	Caramel I - simple		BPF		BPF	Adoptée
150b	Caramel II- procédé au sulfite caustique		150 mg/kg		150 mg/kg	Adoptée
150c	Caramel III- procédé à l'ammoniaque		2000 mg/kg		2000 mg/kg	Adoptée
150d	Caramel IV- procédé au sulfite ammoniacal		2000 mg/kg		2000 mg/kg	Adoptée
151	Noir brillant PN		150 mg/kg		150 mg/kg	Adoptée
155	Brun HT		150 mg/kg		150 mg/kg	Adoptée
160a(i)	Carotène-bêta (de synthèse)		100 mg/kg		100 mg/kg	Adoptée
160a(iii)	Carotènes-bêta ( <i>Blakeslea trispora</i> )			Adoptée		
160e	Caroténal, bêta-apo-8'			Adoptée		
160f	Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-apo-8'-			Adoptée		
160a(ii)	Carotènes, bêta (légume)		600 mg/kg		600 mg/kg	Adoptée
160b(i)	Extraits d'annatto, sur base de bixine		20 mg/kg as bixin		20 mg/kg as bixin	Adoptée
160b(ii)	Extraits d'annatto, sur base de norbixine		20 mg/kg as norbixin		20 mg/kg as norbixin	Adoptée
160d	Lycopène		500 mg/kg		500 mg/kg	<b>Non adoptée, retenue dans la même étape</b>
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>		150 mg/kg		150 mg/kg	Adoptée
161h(i)	Zeaxanthine de synthèse		150 mg/kg		150 mg/kg	Adoptée
162	Rouge de betterave		BPF		BPF	Adoptée
163(ii)	Extrait de peau de raisin		100 mg/kg		100 mg/kg	Adoptée
171	Dioxyde de titane		BPF		BPF	Adoptée

		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté</b>		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation</b>		<b>État de la confirmation</b>	
172(i)	Oxyde de fer noir		100 mg/kg		100 mg/kg	Adoptée	
172(ii)	Oxyde de fer rouge						Adoptée
172(iii)	Oxyde de fer jaune						Adoptée
<b>Émulsifiants</b>			X		X		
322(i)	Lécithine		BPF		BPF	Adoptée	
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane		3000 mg/kg		3000 mg/kg	Adoptée	
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane						Adoptée
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane						Adoptée
435	Tristéarate de Polyoxyéthylène (20) sorbitane						Adoptée
436	Tristéarate de Polyoxyéthylène (20) sorbitane						Adoptée
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras		10000 mg/kg		10000 mg/kg	Adoptée	
473	Esters de saccharose d'acides gras		5000 mg/kg		5000 mg/kg	Adoptée	
474	Sucroglycérides		5000 mg/kg		5000 mg/kg	Adoptée	
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras		2000 mg/kg		2000 mg/kg	Adoptée	
477	Esters de propylène glycol d'acides gras		5000 mg/kg		5000 mg/kg	Adoptée	
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé		10000 mg/kg		10000 mg/kg	Adoptée	
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé		10000 mg/kg		10000 mg/kg	Adoptée	
491	Monostéarate de sorbitane		5000 mg/kg		5000 mg/kg	Adoptée	
492	Tristéarate de sorbitane						Adoptée
493	Monolaurate de sorbitane						Adoptée
494	Monooléate de sorbitane						Adoptée
495	Monopalmitate de sorbitane						Adoptée
900a	Polydiméthylsiloxane		50 mg/kg		50 mg/kg	Adoptée	
1001	Sels et esters de Choline		BPF		BPF	Adoptée	
<b>Exaltateurs d'arôme</b>			X		X		
580	Gluconate de magnésium		BPF		BPF	Adoptée	
620	Acide glutamique (L+)-		BPF		BPF	Adoptée	
621	Glutamate monosodique, L-		BPF		BPF	Adoptée	
622	Glutamate monopotassique, L-		BPF		BPF	Adoptée	
623	Glutamate de calcium (D, L-)		BPF		BPF	Adoptée	
624	Glutamate d'ammonium, L-		BPF		BPF	Adoptée	
625	Glutamate de magnésium		BPF		BPF	Adoptée	

		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté</b>		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation</b>		<b>État de la confirmation</b>
			BPF		BPF	
626	Acide guanylique, 5'-et ses sels de calcium et de sodium		BPF		BPF	Adoptée
627	Guanylate disodique, 5'-		BPF		BPF	Adoptée
628	Guanylate dipotassique, 5'-		BPF		BPF	Adoptée
629	Gualynate de calcium, 5'-		BPF		BPF	Adoptée
630	Acide inosinique, 5'-		BPF		BPF	Adoptée
631	Inosinate disodique, 5'-		BPF		BPF	Adoptée
632	Inosinate de potassium		BPF		BPF	Adoptée
633	Inosinate de calcium, 5'-		BPF		BPF	Adoptée
634	Ribonucléotides calciques, 5'-		BPF		BPF	Adoptée
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-		BPF		BPF	Adoptée
636	Maltol		BPF		BPF	Adoptée
637	Ethyl-maltol		BPF		BPF	Adoptée
<b>Gaz d'emballage</b>			X	X	X	Adoptée
290	Dioxyde de carbone		BPF	BPF	BPF	Adoptée
941	Azote		BPF	BPF	BPF	Adoptée
<b>Conservateurs</b>					X	
200	Acide sorbique				1000 mg/kg en tant qu'acide sorbique	Adoptée
201	Sorbate de sodium					Adoptée
202	Sorbate de potassium					Adoptée
203	Sorbate de calcium					Adoptée
210	Acide benzoïque				300 mg/kg en tant qu'acide benzoïque	Adoptée
211	Benzoate de sodium					Adoptée
212	Benzoate de potassium					Adoptée
213	Benzoate de calcium					Adoptée
234	Nisine				500 mg/kg	Adoptée
260	Acide acétique				BPF	Adoptée
261	Acétates de potassium				BPF	Adoptée
262(i)	Acétate de sodium				BPF	Adoptée
263	Acétate de calcium				BPF	Adoptée
280	Acide propionique				BPF	Adoptée
281	Propionate de sodium				BPF	Adoptée
282	Propionate de calcium				BPF	Adoptée
283	Propionate de potassium				BPF	Adoptée

		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté</b>		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation</b>		<b>État de la confirmation</b>
<b>Stabilisants et épaississants</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	
170(i)	Carbonate de calcium	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
331(iii)	Citrate trisodique	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
338	Acide orthophosphorique	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore	Adoptée
339(i)	Orthophosphate monosodique					Adoptée
339(ii)	Orthophosphate disodique					Adoptée
339(iii)	Orthophosphate trisodique					Adoptée
340(i)	Orthophosphate monopotassique					Adoptée
340(ii)	Orthophosphate dipotassique					Adoptée
340(iii)	Orthophosphate tripotassique					Adoptée
341(i)	Orthophosphate monocalcique					Adoptée
341(ii)	Orthophosphate dicalcique					Adoptée
341(iii)	Orthophosphate tricalcique					Adoptée
342(i)	Orthophosphate de monammonium					Adoptée
342(ii)	Orthophosphate de diammonium					Adoptée
343(i)	Orthophosphate monomagnésien					Adoptée
343(ii)	Orthophosphate de dimagnésium					Adoptée
343(iii)	Orthophosphate de trimagnésium					Adoptée
450(i)	Diphosphate disodique					Adoptée
450(ii)	Diphosphate trisodique					Adoptée
450(iii)	Diphosphate tétrasodique					Adoptée
450(v)	Diphosphate tétrapotassique					Adoptée
450(vi)	Diphosphate dicalcique					Adoptée
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	Adoptée				
451(i)	Triphosphate pentasodique	Adoptée				
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	Adoptée				
452(i)	Polyphosphate sodique	Adoptée				
452(ii)	Polyphosphate potassique	Adoptée				
452(iii)	Polyphosphate calcio-sodique	Adoptée				
452(iv)	Polyphosphate calcique	Adoptée				
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	Adoptée				
542	Phosphates d'os	Adoptée				
400	Acide alginique	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
401	Alginate de sodium	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
402	Alginate de potassium	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
403	Alginate d'ammonium	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée



		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté</b>		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation</b>		<b>État de la confirmation</b>
404	Alginate de calcium	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
405	Alginate de propylène-glycol	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
406	Agar-agar	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
407	Carragenane et ses sels Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca et Mg (y compris furcellarane)	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
407a	Algues eucema transformées	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
410	Farine de graines de caroube	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
412	Gomme guar	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
413	Gomme tragacathe	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
414	Gomme arabique	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
415	Gomme xanthane	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
416	Gomme karaya	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
417	Gomme tara	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
418	Gomme gellane	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
425	Extrait de racine de Konjac	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
440	Pectines	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
459	Bêta-cyclodextrine	5 mg/kg	5 mg/kg	5 mg/kg	5 mg/kg	Adoptée
460(i)	Cellulose microcristalline	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
461	Méthylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
463	Hydroxypropylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
465	Méthyléthylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
467	Ethylhydroxyéthylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
470(i)	Sels d'acide myristique, d'acide palmitique et d'acide stéarique avec de l'ammonium, du calcium, du potassium et du sodium	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
470(ii)	Sels d'acide oléique (Ca, K, Na)	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée

		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté</b>		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation</b>		<b>État de la confirmation</b>
		BPF	BPF	BPF	BPF	
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
508	Chlorure de potassium	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
509	Chlorure de calcium	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
511	Chlorure de magnésium	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1200	Polydextrose	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1401	Amidon traité à l'acide	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1402	Amidon traité en milieu alcalin	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1403	Amidon blanchi	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1404	Amidon oxydé	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1405	Amidon traité aux enzymes	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1410	Phosphate d'amidon	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1412	Phosphate de diamidon	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1420	Amidon acétylé	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	BPF	BPF	BPF	Adoptée
<b>Edulcorants<sup>1</sup></b>			X		X	
420	Sorbitol et sirop de Sorbitol		BPF		BPF	Adoptée
421	Mannitol		BPF		BPF	Adoptée
950	Acésulfame potassium		350 mg/kg		350 mg/kg	Adoptée
951	Aspartame		1000 mg/kg		1000 mg/kg	Adoptée
952	Cyclamates		250 mg/kg		250 mg/kg	Adoptée
953	Isomalt		BPF		BPF	Adoptée
954	Saccharine		100 mg/kg		100 mg/kg	Adoptée
955	Sucralose		400 mg/kg		400 mg/kg	Adoptée
956	Alitame		100 mg/kg		100 mg/kg	Adoptée
961	Neotame		100 mg/kg		100 mg/kg	Adoptée

<sup>1</sup> L'utilisation d'édulcorants est réservée aux produits laitiers ou à base de dérivés du lait à apport énergétique réduit ou sans ajout de sucre.

		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté</b>		<b>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation</b>		<b>État de la confirmation</b>
			350 mg/kg sur la base de l'équivalent en acésulfame de potassium		350 mg/kg sur la base de l'équivalent en acésulfame de potassium	
962	Sel d'ascésulfame-aspartame					Adoptée
964	Sirop de polyglycitol		BPF		BPF	Adoptée
965	Maltitol et sirop de maltitol		BPF		BPF	Adoptée
966	Lactitol		BPF		BPF	Adoptée
967	Xylitol		BPF		BPF	Adoptée
968	Erythritol		BPF		BPF	Adoptée

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA  
NORME CODEX POUR LES CRÈMES ET LES CRÈMES PRÉPARÉES (N08-2006)**

*(à l'étape 5/8 de la procédure)*

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	État de la confirmation
<b>Régulateurs d'acidité</b>			
270	Acide lactique (L, D et DL-)	BPF	Adoptée
325	Lactate de sodium	BPF	Adoptée
326	Lactate de potassium	BPF	Adoptée
327	Lactate de calcium	BPF	Adoptée
330	Acide citrique	BPF	Adoptée
333	Citrates de calcium	BPF	Adoptée
500(i)	Carbonate de sodium	BPF	Adoptée
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium	BPF	Adoptée
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	BPF	Adoptée
501(i)	Carbonate de potassium	BPF	Adoptée
501(ii)	Carbonate acide de potassium	BPF	Adoptée
<b>Stabilisants et épaississants</b>			
170(i)	Carbonate de calcium	BPF	Adoptée
331(i)	Dihydrogéo-citrate de sodium	BPF	Adoptée
331(iii)	Citrate de trisodium	BPF	Adoptée
			Adoptée
332(i)	Dihydrogéo-citrate de potassium	BPF	Adoptée
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF	Adoptée
516	Sulfate de calcium	BPF	Adoptée
339(i)	Orthophosphate monosodique	1100 mg/kg exprimés En tant que phosphore	Adoptée
339(ii)	Orthophosphate disodique		Adoptée
339(iii)	Orthophosphate trisodique		Adoptée
340(i)	Orthophosphate monopotassique		Adoptée
340(ii)	Orthophosphate dipotassique		Adoptée
340(iii)	Orthophosphate tripotassique		Adoptée
341(i)	Orthophosphate monocalcique		Adoptée
341(ii)	Orthophosphate dicalcique		Adoptée
341(iii)	Orthophosphate tricalcique		Adoptée
450(i)	Diphosphate disodique		Adoptée
450(ii)	Diphosphate trisodique		Adoptée
450(iii)	Diphosphate tétrasodique		Adoptée
450(v)	Diphosphate tétrapotassique		Adoptée
450(vi)	Diphosphate dicalcique		Adoptée
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium		Adoptée
451(i)	Triphosphate pentasodique		Adoptée
451(ii)	Triphosphate pentapotassique		Adoptée
452(i)	Polyphosphate sodique	Adoptée	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	Adoptée	
452(iii)	Polyphosphate calco-sodique	Adoptée	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	Adoptée	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	Adoptée	
400	Acide alginique	BPF	Adoptée
401	Alginate de sodium	BPF	Adoptée
402	Alginate de potassium	BPF	Adoptée
403	Alginate d'ammonium	BPF	Adoptée
404	Alginate de calcium	BPF	Adoptée
405	Alginate de propylène-glycol	5000 mg/kg	Adoptée
406	Agar-agar	BPF	Adoptée
407	Carraghénane et ses sels de sodium, de potassium et d'ammonium	BPF	Adoptée
407a	Algues <i>Eucheuma</i> transformées	BPF	Adoptée
410	Gomme de caroube	BPF	Adoptée
412	Gomme de guar	BPF	Adoptée
414	Gomme arabique	BPF	Adoptée

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	État de la confirmation
415	Gomme xanthane	BPF	Adoptée
418	Gomme gellane	BPF	Adoptée
440	Pectines	BPF	Adoptée
460(i)	Cellulose microcristalline	BPF	Adoptée
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF	Adoptée
461	Méthylcellulose	BPF	Adoptée
463	Hydroxypropylcellulose	BPF	Adoptée
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	Adoptée
465	Méthyléthylcellulose	BPF	Adoptée
466	Carboxyméthylcellulose	BPF	Adoptée
508	Chlorure de potassium	BPF	Adoptée
509	Chlorure de calcium	BPF	Adoptée
1410	Phosphate de mono-amidon	BPF	Adoptée
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium ; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	BPF	Adoptée
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	Adoptée
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Adoptée
1420	Amidon acétylé	BPF	Adoptée
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	Adoptée
1440	Amidon hydroxypropyle	BPF	Adoptée
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	BPF	Adoptée
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	Adoptée
<b>Émulsifiants</b>			Adoptée
322 (i)	Lécithine	BPF	Adoptée
432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	1000 mg/kg	Adoptée
433	Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (20)		Adoptée
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (20)		
435	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (20)		
436	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (20)		
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Adoptée
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	BPF	Adoptée
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras gras	BPF	Adoptée
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF	Adoptée
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg	Adoptée
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	6000 mg/kg	Adoptée
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg	Adoptée
492	Tristéarate de sorbitane		Adoptée
493	Tristéarate de sorbitane		
494	Mono-oléate de sorbitane		
495	Monopalmitate de sorbitane		
<b>Gaz d'emballage</b>			
290	Dioxyde de carbone	BPF	Adoptée
941	Azote	BPF	Adoptée
<b>Propulseur</b>			
942	Protoxyde d'azote	BPF	Adoptée

### Stabilisants et épaississants

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	État de la confirmation
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartarique et d'acides gras	5000 mg/kg	Adoptée – Décision finale à prendre à la 31 <sup>ème</sup> Commission

## Annexe IV

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES  
INTERRUPTION DES TRAVAUX SUR LES PROJETS ET LES AVANT-PROJETS DE  
DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(à titre informatif)

**ALITAME**

Alitame SIN: 956  
Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	60 mg/kg		6
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	200 mg/kg		6
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	100 mg/kg		6

**ROUGE ALLURA AC**

Rouge allura AC SIN: 129  
Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	300 mg/kg		3
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	500 mg/kg	Notes 4 & 16	6
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	Notes 4 & 16	3
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	25 mg/kg	Notes 4 & 16	6
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF		3
09.1.1	Poisson frais	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50	6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100 mg/kg		6

**SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE**

Sulfate d'aluminium ammonique SIN: 523  
Fonction technologique: Affermissant, Agent de levuration, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.9.2	Caillé de soja frais (tofu)	BPF	Note 6	4
12.10.2	Caillé de soja fermenté (fromage de soja)	BPF	Note 6	4
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)	BPF	Note 6	4

**ASPARTAME**

Aspartame SIN: 951  
 Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	2000 mg/kg		6
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	6000 mg/kg		3
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	5000 mg/kg		3
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	300 mg/kg		6
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	300 mg/kg		6

**AZORUBINE**

Azorubine SIN: 122  
 Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100 mg/kg		7

**NOIR BRILLANT PN**

Noir brillant PN SIN: 151  
 Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100 mg/kg		7

**BLEU BRILLANT FCF**

Bleu brillant FCF SIN: 133  
 Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500 mg/kg	Notes 4 & 16	6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100 mg/kg		6

**BRUN HT**

Brun HT SIN: 155  
 Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100 mg/kg		7

**CANTHAXANTHINE**

Canthaxanthine SIN: 161g  
 Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	15 mg/kg		6
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	15 mg/kg		6
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	15 mg/kg		6

## CANTHAXANTHINE

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	BPF	Note H	6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	BPF		6
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	1000 mg/kg	Notes 4, 16 & 94	6

**CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE**

Caramel II- procédé au sulfite caustique SIN: 150b

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	20000 mg/kg		4
12.9.1	Produits à base de protéines de soja	100000 mg/kg		4
12.9.3	Caillé de soja semi-déshydraté	80000 mg/kg		4
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100000 mg/kg		4
12.10	Produits à base de soja fermenté	100000 mg/kg		4

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

Caramel III- procédé à l'ammoniaque SIN: 150c

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	20000 mg/kg		3
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	20000 mg/kg		3
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	BPF		6
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	200000 mg/kg	Note 16	3
12.9.1	Produits à base de protéines de soja	100000 mg/kg		3
12.9.3	Caillé de soja semi-déshydraté	80000 mg/kg		3
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100000 mg/kg		3
12.10	Produits à base de soja fermenté	100000 mg/kg		3
14.1.2.2	Jus de légumes	50000 mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	50000 mg/kg		3

**CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE**

Caramel IV- procédé au sulfite SIN: 150d

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5000 mg/kg		3
02.1.2	Huiles et graisses végétales	20000 mg/kg		3
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	20000 mg/kg		3
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	20000 mg/kg		3
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	20000 mg/kg		3



## CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	20000 mg/kg		3
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	BPF		6
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	Notes 4 & 16	3
09.1.1	Poisson frais	BPF	Notes 3, 4, 16 & 50	6
12.9.1	Produits à base de protéines de soja	100000 mg/kg		3
12.9.3	Caillé de soja semi-déshydraté	80000 mg/kg		3
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100000 mg/kg		3
12.10	Produits à base de soja fermenté	100000 mg/kg		3

**CARMINES**

Carmins SIN: 120

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	500 mg/kg	Note BB	3
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	100 mg/kg		3
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	BPF		6
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg		3
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	150 mg/kg		3
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	500 mg/kg		3

**CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)**

Béta-carotène (légume) SIN: 160a(ii)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	30 mg/kg	Note CC	3
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	Note 16	6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	Note 95	6
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)	1000 mg/kg		6

**CAROTÉNOÏDES**

Béta-Carotène (synthétique) SIN: 160a(i) Béta-carotène (Blakeslea trispora) SIN: 160a(iii)

Béta-apo-8'-caroténal SIN: 160e Ester méthylique ou éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténique SIN: 160f

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	25 mg/kg	Note CC	3
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	1000 mg/kg		6

**CAROTÉNOÏDES**

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	100 mg/kg	Note CC	6
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	300 mg/kg		6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100 mg/kg		6

**CHLOROPHYLLES CUPRIQUES**

Complexe cuprique des chlorophylles SIN: 141(i)      Complexe cuprique des chlorophyllines, sels de sodium et de potassium SIN: 141(ii)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		6
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		6
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	BPF		6
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	BPF		6
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	BPF		6
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF	Notes 4 & 16	6
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	100 mg/kg	Notes 62 & 89	6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500 mg/kg		6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	100 mg/kg	Note 62	6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	100 mg/kg		3
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF		6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	Note 95	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	40 mg/kg	Note 62	6

**CURCUMINE**

Curcumine SIN: 100(i)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	BPF		7
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100 mg/kg		7

**ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na ET Ca)**

Acide cyclamique (et sels de Na et Ca) SIN: 952

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	BPF	Note 17	6

**ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS**

Esters glyceroliques de l'acide diacetyltartrique et d'acides gras SIN: 472e

Fonction technologique: émulsifiant, séquestrants, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4	Crème (nature) et produits similaires	5000 mg/kg		6

**ÉRYTHROSINE**

Erythrosine SIN: 127

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg		6
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	300 mg/kg		6
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	300 mg/kg		6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	300 mg/kg	Note 2	6

**VERT SOLIDE FCF**

Vert solide FCF SIN: 143

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg		6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg		6

**EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN**

Extrait de pellicules de grains de raisin SIN: 163(ii)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	1500 mg/kg		3
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	Notes 4 & 16	6
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	1500 mg/kg		3
12.9.5	Autres produits à base de protéine	500 mg/kg		3



## OXYDE ET HYDROXYDE DE FER

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.2.2	Cidre et poiré	BPF		6
14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants	BPF		6
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	BPF		6
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	BPF		6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	BPF		6

## LUTEIN DE TAGETES ERECTA

Lutein de Tagetes erecta SIN: 161b(i)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100 mg/kg		4

## NÉOTAME

Néotame SIN: 961

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	65 mg/kg		3

## NISINE

Nisine SIN: 234

Fonction technologique: Agent de conservation

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.9.5	Autres produits à base de protéine	200 mg/kg	Note 28	4

## PHOSPHATES

Acide orthophosphorique	SIN: 338	Orthophosphate monosodique	SIN: 339(i)
Orthophosphate disodique	SIN: 339(ii)	Orthophosphate trisodique	SIN: 339(iii)
Orthophosphate monopotassique	SIN: 340(i)	Orthophosphate dipotassique	SIN: 340(ii)
Orthophosphate tripotassique	SIN: 340(iii)	Orthophosphate monocalcique	SIN: 341(i)
Orthophosphate dicalcique	SIN: 341(ii)	Orthophosphate tricalcique	SIN: 341(iii)
Orthophosphate de monammonium	SIN: 342(i)	Orthophosphate de diammonium	SIN: 342(ii)
Phosphate de monomagnésium	SIN: 343(i)	Orthophosphate de dimagnésium	SIN: 343(ii)
Orthophosphate de trimagnésium	SIN: 343(iii)	Diphosphate disodique	SIN: 450(i)
Diphosphate trisodique	SIN: 450(ii)	Diphosphate tetrasodique	SIN: 450(iii)
Diphosphate tétrapotassique	SIN: 450(v)	Diphosphate dicalcique	SIN: 450(vi)
Dihydrogéné diphosphate de calcium	SIN: 450(vii)	Triphosphate pentasodique	SIN: 451(i)
Triphosphate pentapotassique	SIN: 451(ii)	Polyphosphate sodique	SIN: 452(i)
Polyphosphate potassique	SIN: 452(ii)	Polyphosphate calco-sodique	SIN: 452(iii)
Polyphosphate calcique	SIN: 452(iv)	Polyphosphate d'ammonium	SIN: 452(v)
Phosphate d'os comestible	SIN: 542		

Fonction technologique: Adjuvant, antiagglomérants, Antioxygène, Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur, émulsifiant, Affermissant, Exaltateur d'arôme, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent de conservation, Agent de levuration, séquestrants, stabilisants,

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	BPF	Note 33	7
12.9.5	Autres produits à base de protéine	8800 mg/kg	Note 33	7

**ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS**

Esters polyglycériques d'acides gras

SIN: 475

Fonction technologique: Adjuvant, Crystallization Inhibitor, émulsifiant, stabilisants, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	5000 mg/kg		7
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	20000 mg/kg		7

**ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN**

Esters polyglycériques d'acides gras

SIN: 476

d'huile de rinoleic

Fonction technologique: émulsifiant, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	10000 mg/kg		7

**STÉARATES POLYOXYÉTHYLÈNIQUES DE SORBATE**

Monlaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)

SIN: 432

Monpalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)

SIN: 433

Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)

SIN: 434

Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)

SIN: 435

Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)

SIN: 436

Fonction technologique: Adjuvant, Antimoussant, émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500 mg/kg		6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	30 mg/kg	Notes 7 & 100	6

**PONCEAU 4R**

Ponceau 4R

SIN: 124

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.4	Fromage fondu	200 mg/kg		6
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500 mg/kg	Notes 4 & 16	6
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500 mg/kg	Notes 4 & 16	6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500 mg/kg		6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200 mg/kg		6

## PONCEAU 4R

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100 mg/kg		6
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	Note 92	6
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	50 mg/kg		6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200 mg/kg		6
07.0	Produits de boulangerie	200 mg/kg		6
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	500 mg/kg	Notes 4 & 16	6
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	30 mg/kg		6
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	250 mg/kg		6
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et	200 mg/kg		6
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	30 mg/kg		6
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	200 mg/kg		6
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	200 mg/kg		6
09.1.1	Poisson frais	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50	6
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	500 mg/kg	Note 16	6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg		6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	Note 16	6
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	500 mg/kg	Note 16	6
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	500 mg/kg	Note 16	6
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	200 mg/kg		6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100 mg/kg		6
14.2.2	Cidre et poiré	200 mg/kg		6
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200 mg/kg		6

**ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol**

Alginate de propane-1,2-diol

SIN: 405

Fonction technologique: Adjuvant, Agent de charge, émulsifiant, stabilisants, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	3000 mg/kg		7

**JAUNE DE QUINOLÉINE**

Jaune de quinoléine

SIN: 104

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100 mg/kg		7

**RIBOFLAVINES**

Riboflavine

SIN: 101(i)

Riboflavine 5'-phosphate sodique

SIN: 101(ii)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	500 mg/kg		3
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	10 mg/kg		6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	300 mg/kg		3
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	300 mg/kg		3
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	300 mg/kg		3
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	1000 mg/kg		6
14.1.3.2	Nectar de légumes	300 mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	300 mg/kg	Note 127	3
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	300 mg/kg		3

**SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)**

Saccharine (et ses sels de Na, K et Ca)

SIN: 954

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.1	Laits fermentés (nature)	200 mg/kg		6
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	100 mg/kg		6
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	15 mg/kg		6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1200 mg/kg		6
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	160 mg/kg		6
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)	200 mg/kg		3



**DIACÉTATE DE SODIUM**

Diacétate de sodium SIN: 262(ii)  
 Fonction technologique: Régulateur de l'acidité, Agent de conservation, séquestrants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	BPF		7

**SORBATES**

Acide sorbique SIN: 200 Sorbate de sodium SIN: 201  
 Sorbate de potassium SIN: 202 Sorbate de calcium SIN: 203  
 Fonction technologique: Antioxygène, Agent de conservation, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	1000 mg/kg	Note 42	7
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	1000 mg/kg	Note 42	7
12.9.1.3	Autres produits à base de protéine de soja (incluant la sauce de soja non fermenté)	1000 mg/kg	Note 42	7
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)	1000 mg/kg	Note 42	7

**ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS**

Monostéarate de sorbitane SIN: 491 Tristéarate de sorbitane SIN: 492  
 Monolaurate de sorbitane SIN: 493 Monoléate de sorbitane SIN: 494  
 Monopalmitate de sorbitane SIN: 495  
 Fonction technologique: émulsifiant, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	10000 mg/kg		7
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	20000 mg/kg		7

**STÉAROYL-2-LACTYLATES**

Stéaroyl-2-lactylate de sodium SIN: 481(i) Stéaroyl-2-lactylate de calcium SIN: 482(i)  
 Fonction technologique: émulsifiant, stabilisants, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	10000 mg/kg		7

**SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)**

Sucralose (trichlorogalactosaccharose) SIN: 955  
 Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2.1	Laits fermentés (nature)	400 mg/kg		3
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	250 mg/kg		6
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		6

**SUCROGLYCÉRIDES**

Sucroglycérides SIN: 474  
 Fonction technologique: émulsifiant, stabilisants, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	10000 mg/kg		7
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	10000 mg/kg		7

**SUCROESTERS D'ACIDES GRAS**

Sucroesters d'acides gras

SIN: 473

Fonction technologique: Adjuvant, émulsifiant, stabilisants, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	10000 mg/kg		7
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	10000 mg/kg		7

**SULFITES**

Dioxyde de soufre

SIN: 220

Sulfite de sodium

SIN: 221

Sulfite de sodium hydrogène

SIN: 222

Métabisulfite de sodium

SIN: 223

Métabisulfite de potassium

SIN: 224

Sulfite de potassium

SIN: 225

Sulfite de calcium hydrogène

SIN: 227

Bisulfite de potassium

SIN: 228

Thiosulfate de sodium

SIN: 539

Fonction technologique: Antioxygène, Agent de blanchiment (utilisation autre que pour les farines), Agent de conservation, Agent de traitement des farines

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.5	Potages et bouillons	1000 mg/kg	Note 44	6

**JAUNE FCF**

Jaune FCF

SIN: 110

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	BPF		6
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500 mg/kg	Notes 4 & 16	6
04.1.2.2	Fruits secs	50 mg/kg		6
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200 mg/kg		6
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	300 mg/kg	Note 76	6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500 mg/kg		6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200 mg/kg		6
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100 mg/kg		6
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	50 mg/kg		6
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	300 mg/kg		6
07.0	Produits de boulangerie	300 mg/kg		6
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	300 mg/kg		6
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300 mg/kg		6
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300 mg/kg		6

## JAUNE FCF

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.2.1	Fines herbes et épices	300 mg/kg		6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	200 mg/kg		6
14.1.2.2	Jus de légumes	BPF		6
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	300 mg/kg		6
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons	300 mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	391 mg/kg		6
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	70 mg/kg	Note 160	3
14.2.2	Cidre et poiré	200 mg/kg		6
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200 mg/kg		6
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100 mg/kg		6

**TARTRATES**

Acide tartrique (L(+)-)	SIN: 334	Tartrate monosodique	SIN: 335(i)
Tartrate disodique	SIN: 335(ii)	Tartrate monopotassique	SIN: 336(i)
Tartrate dipotassique	SIN: 336(ii)	Tartrate double de sodium et de	SIN: 337
Fonction technologique:	Régulateur de l'acidité, Adjuvant, antiagglomérants, Antioxygène, Agent de charge, émulsifiant, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent de conservation, Agent de levuration, séquestrants, stabilisants, épaississant		

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	BPF	Note 45	7
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	BPF	Note 45	7

**TARTRAZINE**

Tartrazine SIN: 102  
Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100 mg/kg		7

**TOCOPHÉROLS**

Concentré alpha-tocophérols d SIN: 307a Concentré tocophérols mélangé SIN: 307b  
alpha-tocophérols dl- SIN: 307c  
Fonction technologique: Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	BPF		7

**ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)**

Zeaxanthin (synthétique) SIN: 161h(i)  
Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.9	Produits protéinés	100 mg/kg		4

## Observations sur les commentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 2 À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.
- Note 6 En tant qu'aluminium.
- Note 7 Concentration ne s'appliquant pas au produit alimentaire fini.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 17 En tant qu'acide cyclamique.
- Note 27 En tant qu'acide b-hydroxybenzoïque.
- Note 28 Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient :  $[(33000 \text{ U/kg du poids corporel}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0,825 \text{ mg/kg du poids corporel}$ .
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 44 En tant que SO<sub>2</sub> résiduel.
- Note 45 En tant qu'acide tartrique.
- Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
- Note 62 En tant que cuivre.
- Note 76 Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
- Note 78 Utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) uniquement.
- Note 89 À l'exception de l'utilisation dans le triangle séché (Konbu) à 150mg/kg.
- Note 94 Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.
- Note 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.
- Note 100 Utilisation comme agent dispersant dans l'essence d'aneth utilisée dans les aliments finis.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 160 Pour utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
- Note BB Exprimé en tant qu'acide carminique.
- Note CC Exprimé en tant que bêta-carotène.
- Note H A l'exception de l'utilisation dans le lait de coco.

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES  
AMENDEMENTS (À SAVOIR L'INCLUSION DES NOTES 4 ET 16) DES DISPOSITIONS  
RELATIVES AUX COLORANTS (DANS LA PROCÉDURE PAR ÉTAPE) DANS LES  
CATÉGORIES D'ALIMENTS ET LES SOUS-CATÉGORIES CORRESPONDANTES 04.1.1, 04.2.1,  
08.1 ET 09.1 (POUR INFORMATION SEULEMENT)**

(à titre informatif)

**No. de Catégorie****04.1.1.2 Fruits frais traités en surface**

Additif	No. de	Étape	Limite maximale	Observations
AZORUBINE	122	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7	GMP	Notes 4 & 16
NOIR BRILLANT PN	151	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
BRUN HT	155	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7	GMP	Notes 4 & 16
CARAMEL I	150a	7	GMP	Notes 4 & 16
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6	GMP	Notes 4 & 16
CHLOROPHYLLES	140	7	GMP	Notes 4 & 16
CURCUMINE	100(i)	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6	GMP	Notes 4 & 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
TARTRAZINE	102	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7	GMP	Notes 4 & 16

**No. de Catégorie****04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines**

Additif	No. de	Étape	Limite maximale	Observations
AZORUBINE	122	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7	GMP	Notes 4 & 16
NOIR BRILLANT PN	151	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
BRUN HT	155	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7	GMP	Notes 4 & 16
CARAMEL I	150a	7	GMP	Notes 4 & 16
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6	500 mg/kg	Notes 4 & 16
CHLOROPHYLLES	140	7	GMP	Notes 4 & 16
CURCUMINE	100(i)	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
JAUNE FCF	110	6	500 mg/kg	Notes 4 & 16
TARTRAZINE	102	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7	GMP	Notes 4 & 16

**No. de Catégorie****08.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus**

Additif	No. de	Étape	Limite maximale	Observations
VERT SOLIDE FCF	143	3	1000 mg/kg	Notes 4 & 16
JAUNE FCF	110	6	500 mg/kg	Notes 4 & 16

**No. de Catégorie**                      **08.1.1**                      **Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux**

Additif	No. de	Étape	Limite maximale	Observations
ROUGE DE BETTERAVE	162	7	GMP	Notes 4 & 16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7	GMP	Notes 4 & 16
CARAMEL I	150a	7	GMP	Notes 4 & 16
CHLOROPHYLLES	140	7	GMP	Notes 4 & 16
CURCUMINE	100(i)	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3	5000 mg/kg	Notes 4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7	GMP	Notes 4 & 16

**No. de Catégorie**                      **08.1.2**                      **Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée**

Additif	No. de	Étape	Limite maximale	Observations
ROUGE DE BETTERAVE	162	7	GMP	Notes 4, 16 & 117
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7	1500 mg/kg	Notes 4 & 16
CARAMEL I	150a	7	GMP	Notes 4 & 16
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6	20 mg/kg	Notes 4, 16 & 117
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6	100 mg/kg	Notes 4, 16 & 117
CHLOROPHYLLES	140	7	1000 mg/kg	Notes 4, 16 & 94
CURCUMINE	100(i)	7	20 mg/kg	Notes 4, 16 & 117
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6	1000 mg/kg	Notes 4, 16 & 94
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4	GMP	Notes 4 & 16
ROUGE 2G	128	7	25 mg/kg	Notes 4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7	1000 mg/kg	Notes 4, 16 & 94

**No. de Catégorie**                      **09.1**                      **Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes**

Additif	No. de	Étape	Limite maximale	Observations
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4	30000 mg/kg	Notes 4 & 16
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3	30000 mg/kg	Notes 4 & 16

**No. de Catégorie**                      **09.1.1**                      **Poisson frais**

Additif	No. de	Étape	Limite maximale	Observations
AZORUBINE	122	7	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
ROUGE DE BETTERAVE	162	7	GMP	Notes 4, 16 & 50
NOIR BRILLANT PN	151	7	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
BRUN HT	155	7	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7	GMP	Notes 4, 16 & 50
CARAMEL I	150a	7	GMP	Notes 4, 16 & 50
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6	GMP	Notes 3, 4, 16 & 50
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6	GMP	Notes 4, 16 & 50
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6	300 mg/kg	Notes 4 & 16
CHLOROPHYLLES	140	7	GMP	Notes 4, 16 & 50
CURCUMINE	100(i)	7	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
INDIGOTINE	132	6	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
TARTRAZINE	102	7	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50
DIOXYDE DE TITANE	171	7	GMP	Notes 4, 16 & 50

**No. de Catégorie**                      **09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais**

Additif	No. de	Étape	Limite maximale	Observations
AZORUBINE	122	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7	GMP	Notes 4 & 16
NOIR BRILLANT PN	151	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
BRUN HT	155	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7	GMP	Notes 4 & 16
CARAMEL I	150a	7	GMP	Notes 4 & 16
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6	GMP	Notes 4 & 16
CHLOROPHYLLES	140	7	GMP	Notes 4 & 16
CURCUMINE	100(i)	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
PONCEAU 4R	124	6	500 mg/kg	Notes 4 & 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
TARTRAZINE	102	7	500 mg/kg	Notes 4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7	GMP	Notes 4 & 16

**Observations sur les commentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 3 Traitement de surface.

Note 4 À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

Note 94 Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.

Note 117 À l'exception de l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1000 mg/kg.

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES  
AVANT-PROJET DE NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS  
ALIMENTAIRES AUX ÉTAPES 3 ET 4 ET DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS  
ALIMENTAIRES (ADOPTÉES ET DANS LA PROCÉDURE PAR ÉTAPE) POUR LESQUELLES  
DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SONT REQUISES**

(pour observations et à titre informatif)

**PARTIE 1: AVANT-PROJET DE NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES  
POUR OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3 ET POUR CLARIFICATION SUR LA BASE DES NIVEAUX MAXIMAUX  
POUR LES LYCOPÈNES ET POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENANT DE L'ALUMINIUM**

### **SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE**

Sulfate d'aluminium ammonique                      SIN: 523  
Fonction technologique:                      Affermissant, Agent de levuration, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	350 mg/kg	Note 6	3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	150 mg/kg	Note 6	3
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	470 mg/kg	Note 6	3
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	5 mg/kg	Note 6	3
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1500 mg/kg	Note 6	3
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1500 mg/kg	Note 6	3
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	40 mg/kg	Note 6	3

### **SILICATE D'ALUMINIUM**

Silicate d'aluminium                                      SIN: 559  
Fonction technologique:                      Adjuvant, antiagglomérants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.1	Fromage frais	10000 mg/kg	Note 6	3
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.4	Fromage fondu	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	BPF	Notes 3, 6 & A3	3



## SILICATE D'ALUMINIUM

Fonction technologique: Adjuvant, antiagglomérants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	BPF	Notes 6, A3 & C2	3
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
12.1.1	Sel	10000 mg/kg	Note 6	3
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
13.6	Compléments alimentaires	BPF	Notes 6 & A3	3
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3

**EXTRAITS D'ANNATTO, BASÉ SUR LA BIXINE**

Extraits d'annatto, basée sur la bixine SIN: 160b(i)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	20 mg/kg	Notes 8 & 52	3
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	50 mg/kg	Note 8	3
01.4.4	Produits similaires à la crème	100 mg/kg	Note 8	3
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100 mg/kg	Note 8	3
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000 mg/kg	Note 8	3
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	50 mg/kg	Note 8	3
01.6.3	Fromage de lactosérum	50 mg/kg	Note 8	3
01.6.4.1	Fromage fondu nature	60 mg/kg	Note 8	3
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	60 mg/kg	Note 8	3
01.6.5	Produits similaires au fromage	50 mg/kg	Note 8	3
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	50 mg/kg	Note 8	3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	500 mg/kg	Note 8	3
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	20 mg/kg	Note 8	3
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	20 mg/kg	Note 8	3
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	100 mg/kg	Note 8	3
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	20 mg/kg	Note 8	3

## EXTRAITS D'ANNATTO, BASÉ SUR LA BIXINE

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10 mg/kg	Note 8	3
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	30 mg/kg	Note 8	3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	20 mg/kg	Note 8	3
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	20 mg/kg	Note 8	3
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	20 mg/kg	Note 8	3
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	20 mg/kg	Note 8	3
04.1.2.7	Fruits confits	20 mg/kg	Note 8	3
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	Note 8 & H	3
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	30 mg/kg	Note 8	3
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	50 mg/kg	Note 8	3
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	20 mg/kg	Note 8	3
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100 mg/kg	Note 8	3
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	20 mg/kg	Notes 8 & 92	3
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	20 mg/kg	Note 8	3
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	100 mg/kg	Note 8	3
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	50 mg/kg	Note 8	3
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50 mg/kg	Note 8	3
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	50 mg/kg	Note 8	3
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	25 mg/kg	Notes 8 & J	3
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	25 mg/kg	Note 8	3
05.2.1	Confiseries dures	200 mg/kg	Note 8	3
05.2.2	Confiseries tendres	200 mg/kg	Note 8	3
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	100 mg/kg	Note 8	3
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500 mg/kg	Note 8	3
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	50 mg/kg	Note 8	3

## EXTRAITS D'ANNATTO, BASÉ SUR LA BIXINE

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	75 mg/kg	Note 8	3
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	20 mg/kg	Note 8	3
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20 mg/kg	Notes 8 & 153	3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	30 mg/kg	Note 8	3
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	100 mg/kg	Note 8	3
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	200 mg/kg	Note 8	3
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	200 mg/kg	Note 8	3
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	200 mg/kg	Note 8	3
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	200 mg/kg	Note 8	3
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	50 mg/kg	Note 8	3
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	50 mg/kg	Note 8	3
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	25 mg/kg	Note 8	3
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	20 mg/kg	Notes 4, 8, 16 & B	3
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	100 mg/kg	Note 8	3
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	20 mg/kg	Note 8	3
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et	100 mg/kg	Note 8	3
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	100 mg/kg	Note 8	3
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	50 mg/kg	Note 8	3
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	25 mg/kg	Note 8	3
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	1000 mg/kg	Notes 8 & C	3
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	25 mg/kg	Notes 4, 8 & 16	3
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	25 mg/kg	Note 8	3
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	50 mg/kg	Note 8	3
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	50 mg/kg	Note 8	3
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	50 mg/kg	Note 8	3
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg	Note 8	3
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	25 mg/kg	Note 8	3

## EXTRAITS D'ANNATTO, BASÉ SUR LA BIXINE

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	25 mg/kg	Note 8	3
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	50 mg/kg	Note 8	3
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	30 mg/kg	Note 8	3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	25 mg/kg	Note 8	3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	25 mg/kg	Note 8	3
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	50 mg/kg	Note 8	3
12.4	Moutardes	50 mg/kg	Note 8	3
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg	Note 8	3
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	100 mg/kg	Note 8	3
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce	100 mg/kg	Note 8	3
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	100 mg/kg	Note 8	3
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	400 mg/kg	Note 8	3
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50 mg/kg	Note 8	3
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	20 mg/kg	Note 8	3
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20 mg/kg	Note 8	3
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	20 mg/kg	Note 8	3
13.6	Compléments alimentaires	60 mg/kg	Note 8	3
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50 mg/kg	Note 8	3
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	20 mg/kg	Note 8	3
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	20 mg/kg	Note 8	3
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	30 mg/kg	Note 8	3
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	30 mg/kg	Note 8	3
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	50 mg/kg	Note 8	3
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	30 mg/kg	Note 8	3
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	20 mg/kg	Note 8	3

**EXTRAITS D'ANNATTO, BASÉ SUR LA NORBIXINE**

Extraits d'annatto, basée sur la norbixine SIN: 160b(ii)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	20 mg/kg	Notes 52 & X	3
01.4.4	Produits similaires à la crème	300 mg/kg	Note X	3
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	55 mg/kg	Note X	3
01.6.1	Fromage frais	25 mg/kg	Note X	3
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	25 mg/kg	Note X	3
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	50 mg/kg	Note X	3
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par ex., pour sauces au fromage)	50 mg/kg	Note X	3
01.6.3	Fromage de lactosérum	10 mg/kg	Note X	3
01.6.4	Fromage fondu	25 mg/kg	Note X	3
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	10 mg/kg	Note X	3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	20 mg/kg	Note X	3
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	20 mg/kg	Note X	3
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	20 mg/kg	Note X	3
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10 mg/kg	Note X	3
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	10 mg/kg	Note X	3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	200 mg/kg	Note X	3
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	20 mg/kg	Notes 4,16 & X	3
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200 mg/kg	Note X	3
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	20 mg/kg	Note X	3
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	20 mg/kg	Note X	3
04.1.2.7	Fruits confits	20 mg/kg	Note X	3
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	20 mg/kg	Notes A, H & X	3
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150 mg/kg	Notes B1 & X	3
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	200 mg/kg	Note X	3
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	200 mg/kg	Note X	3
04.1.2.12	Fruits cuits	20 mg/kg	Note X	3
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	300 mg/kg	Note X	3
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	10 mg/kg	Note X	3

## EXTRAITS D'ANNATTO, BASÉ SUR LA NORBIXINE

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100 mg/kg	Note X	3
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	10 mg/kg	Notes 92 & X	3
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	200 mg/kg	Note X	3
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	100 mg/kg	Note X	3
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	50 mg/kg	Note X	3
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50 mg/kg	Note X	3
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	50 mg/kg	Note X	3
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	25 mg/kg	Note X	3
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200 mg/kg	Note X	3
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500 mg/kg	Note X	3
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000 mg/kg	Note X	3
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	500 mg/kg	Notes K & X	3
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	75 mg/kg	Note X	3
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	100 mg/kg	Note X	3
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100 mg/kg	Notes 153 & X	3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	40 mg/kg	Notes C1 & X	3
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	100 mg/kg	Note X	3
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	500 mg/kg	Note X	3
06.8	Produits à base de soja (à l'exception des produits de la catégorie 12.9 et des produits fermentés de la catégorie 12.10)	100 mg/kg	Note X	3
07.1.1	Pains et petits pains	200 mg/kg	Note X	3
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	200 mg/kg	Note X	3
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	200 mg/kg	Note X	3
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	200 mg/kg	Note X	3
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	200 mg/kg	Note X	3
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	50 mg/kg	Note X	3

## EXTRAITS D'ANNATTO, BASÉ SUR LA NORBIXINE

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	50 mg/kg	Note X	3
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	25 mg/kg	Note X	3
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	1000 mg/kg	Notes 4, 16, B & X	3
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	100 mg/kg	Note X	3
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	1000 mg/kg	Note X	3
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et	100 mg/kg	Note X	3
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	100 mg/kg	Note X	3
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	50 mg/kg	Note X	3
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	20 mg/kg	Note X	3
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	20 mg/kg	Notes E & X	3
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	Note X	3
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	100 mg/kg	Note X	3
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	100 mg/kg	Note X	3
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	50 mg/kg	Notes F & X	3
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	30 mg/kg	Note X	3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg	Note X	3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	25 mg/kg	Note X	3
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	100 mg/kg	Note X	3
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	60 mg/kg	Note X	3
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	50 mg/kg	Note X	3
12.4	Moutardes	140 mg/kg	Note X	3
12.5	Potages et bouillons	150 mg/kg	Note X	3
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	100 mg/kg	Note X	3
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce	100 mg/kg	Note X	3
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	100 mg/kg	Note X	3
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	400 mg/kg	Note X	3

## EXTRAITS D'ANNATTO, BASÉ SUR LA NORBIXINE

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50 mg/kg	Note X	3
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	10 mg/kg	Note X	3
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	10 mg/kg	Note X	3
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	10 mg/kg	Note X	3
13.6	Compléments alimentaires	100 mg/kg	Note X	3
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50 mg/kg	Note X	3
14.2.2	Cidre et poiré	10 mg/kg	Note X	3
14.2.3.1	Vins non pétillants	10 mg/kg	Note X	3
14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants	10 mg/kg	Note X	3
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	15 mg/kg	Note X	3
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	10 mg/kg	Note X	3
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	10 mg/kg	Note X	3
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	50 mg/kg	Note X	3
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	30 mg/kg	Note X	3
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	20 mg/kg	Note X	3
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	200 mg/kg	Note X	3

**ALUMINOSILICATE DE CALCIUM**

Aluminosilicate de calcium SIN: 556

Fonction technologique: antiagglomérants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.1	Fromage frais	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.4	Fromage fondu	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3



## ALUMINOSILICATE DE CALCIUM

Fonction technologique: antiagglomérants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	BPF	Notes 6, A3 & C2	3
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	Notes 6 & 56	3
12.1.1	Sel	20000 mg/kg	Note 6	3
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
13.6	Compléments alimentaires	BPF	Notes 6 & A3	3
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3

**CARMINS**

Carmins SIN: 120

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	200 mg/kg	Note BB	3

**CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)**

Béta-carotène (légume) SIN: 160a(ii)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
01.4.4	Produits similaires à la crème	20 mg/kg	Note CC	3
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	100 mg/kg	Note CC	3
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	100 mg/kg	Note CC	3
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	50 mg/kg	Note CC	3
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	100 mg/kg		3

**CAROTÉNOÏDES**

Bêta-Carotène (synthétique)	SIN: 160a(i)	Bêta-carotène ( <i>Blakeslea trispora</i> )	SIN: 160a(iii)
Bêta-apo-8'-caroténal	SIN: 160e	Ester méthylique ou éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténique	SIN: 160f
Fonction technologique: Colorant			

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	100 mg/kg	Note CC	3
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100 mg/kg	Notes 4, 16 & CC	3
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg		3
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	50 mg/kg		3
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50 mg/kg		3
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300 mg/kg		3
14.2.1	Bière et boissons maltées	200 mg/kg		3

**CHLOROPHYLLES CUPRIQUES**

Complexe cuprique des chlorophylles	SIN: 141(i)	Complexe cuprique des chlorophyllines, sels de sodium et de potassium	SIN: 141(ii)
Fonction technologique: Colorant			

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	350 mg/kg		3

**ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na ET Ca)**

Acide cyclamique (et sels de Na et Ca)	SIN: 952
Fonction technologique: édulcorant	

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	1000 mg/kg	Note 17	3

**EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN**

Extrait de pellicules de grains de raisin	SIN: 163(ii)
Fonction technologique: Colorant	

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	200 mg/kg	Note DD	3
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	200 mg/kg	Note DD	3
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	200 mg/kg	Notes DD & J	3
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	500 mg/kg		3

**INDIGOTINE**

Indigotine	SIN: 132
Fonction technologique: Colorant	

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100 mg/kg		3

**LYCOPÈNES**

Lycopène (Synthetic)

SIN: 160d(i)

Lycopène (Blakeslea trispora)

SIN: 160d(iii)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1000 mg/kg	Note 52	3
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	100 mg/kg		3
01.4.4	Produits similaires à la crème	1000 mg/kg		3
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100 mg/kg		3
01.6.1	Fromage frais	100 mg/kg		3
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	1000 mg/kg		3
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000 mg/kg		3
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par ex., pour sauces au fromage)	100 mg/kg		3
01.6.3	Fromage de lactosérum	1000 mg/kg		3
01.6.4.1	Fromage fondu nature	100 mg/kg		3
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	2000 mg/kg		3
01.6.5	Produits similaires au fromage	1000 mg/kg		3
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	1000 mg/kg		3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	1000 mg/kg		3
01.8	Lactosérum et produits à base de lactosérum, à l'exception des fromages de lactosérum	100 mg/kg		3
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	100 mg/kg		3
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10 mg/kg		3
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10 mg/kg		3
02.2.1	Butter	100 mg/kg		3
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	100 mg/kg		3
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	100 mg/kg		3
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 03.0)	100 mg/kg		3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000 mg/kg		3
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1000 mg/kg		3
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	100 mg/kg		3
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000 mg/kg		3
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1000 mg/kg		3
04.1.2.7	Fruits confits	200 mg/kg		3
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	Note H	3
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000 mg/kg		3
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1000 mg/kg		3

## LYCOPÈNES

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	1000 mg/kg		3
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	100 mg/kg		3
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	100 mg/kg		3
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100 mg/kg		3
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	100 mg/kg	Note 92	3
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	200 mg/kg		3
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	100 mg/kg		3
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	1000 mg/kg	Note J	3
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	1000 mg/kg		3
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000 mg/kg		3
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1000 mg/kg		3
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000 mg/kg		3
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	1000 mg/kg	Note K	3
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	1000 mg/kg		3
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	1000 mg/kg		3
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000 mg/kg	Note 153	3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	150 mg/kg	Note A1	3
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	1000 mg/kg		3
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	1000 mg/kg		3
06.8	Produits à base de soja (à l'exception des produits de la catégorie 12.9 et des produits fermentés de la catégorie 12.10)	1000 mg/kg		3
07.1.1	Pains et petits pains	1000 mg/kg		3
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	1000 mg/kg		3
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	1000 mg/kg		3

## LYCOPÈNES

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	1000 mg/kg		3
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	1000 mg/kg		3
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1000 mg/kg		3
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	1000 mg/kg		3
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	1000 mg/kg		3
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	1000 mg/kg		3
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg		3
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg		3
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg		3
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg		3
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	1000 mg/kg		3
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	1000 mg/kg		3
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	100 mg/kg		3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	Note B2	3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	1000 mg/kg		3
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1000 mg/kg		3
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	1000 mg/kg		3
12.4	Moutardes	300 mg/kg		3
12.5	Potages et bouillons	1000 mg/kg		3
12.6	Sauces et produits similaires	1000 mg/kg		3
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1000 mg/kg		3
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50000 mg/kg		3
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1000 mg/kg		3
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1000 mg/kg		3
13.6	Compléments alimentaires	50000 mg/kg		3

## LYCOPÈNES

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	1000 mg/kg	Note 127	3
14.1.3.1	Nectar de fruits	1000 mg/kg		3
14.1.3.2	Nectar de légumes	1000 mg/kg		3
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	1000 mg/kg	Note 127	3
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1000 mg/kg	Note 127	3
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100 mg/kg		3
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	1000 mg/kg	Note 160	3
14.2.2	Cidre et poiré	200 mg/kg		3
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	1000 mg/kg		3
14.2.5	Hydromel	1000 mg/kg		3
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	1000 mg/kg		3
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	1000 mg/kg		3
15.0	Amuse-gueules salés	1000 mg/kg		3
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000 mg/kg		3

**SILICATE ALUMINO-SODIQUE**

Silicate alumino-sodique SIN: 554

Fonction technologique: antiagglomérants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	20000 mg/kg	Note 6	3
01.3	Lait concentré et produits similaires (nature)	20000 mg/kg	Note 6	3
01.4.4	Produits similaires à la crème	20000 mg/kg	Note 6	3
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par ex., pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.6.4	Fromage fondu	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & B3	3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	20000 mg/kg	Note 6	3
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3

## SILICATE ALUMINO-SODIQUE

Fonction technologique: antiagglomérants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	20000 mg/kg	Note 6	3
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	20000 mg/kg	Note 6	3
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20000 mg/kg	Note 6	3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	20000 mg/kg	Note 6	3
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	20000 mg/kg	Note 6	3
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	Note 6	3
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	BPF	Notes 6, A3 & C2	3
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF	Notes 3, 6 & A3	3
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,	20000 mg/kg	Note 6	3
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.1.1	Sel	20000 mg/kg	Note 6	3
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3
13.6	Compléments alimentaires	BPF	Notes 6 & A3	3
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3

**SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)**

Sucralose (trichlorogalactosaccharose) SIN: 955

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	400 mg/kg		3

**PARTIE 2: AVANT-PROJET DE NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES À L'ÉTAPE 4**

**GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)**

Gomme arabique

SIN: 414

Fonction technologique: Agent de charge, émulsifiant, lest, stabilisants, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	BPF		4
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		4
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		4
02.2.1	Butter	BPF		4
13.1	Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF		4
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF		4
14.2.3	Vins	BPF		4



**PARTIE 3: DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NGAA (ADOPTÉES ET DANS LA PROCÉDURE PAR ÉTAPE) POUR LESQUELLES DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SONT REQUISES, Y COMPRIS LA CLARIFICATION DE LA BASE DES NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENANT DE L'ALUMINIUM ET LA BASE DE RÉFÉRENCE POUR LES PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM (SIN 541)**

### ACÉSULFAME-K

Acésulfame potassium SIN: 950  
Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	500 mg/kg		3	Fonction technologique
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	350 mg/kg		3	Fournir l'information sur des aliments précis

### ALITAME

Alitame SIN: 956  
Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
01.4.4	Produits similaires à la crème	100 mg/kg		3	Fonction technologique

### ROUGE ALLURA AC

Rouge allura AC SIN: 129  
Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300 mg/kg	Note 52	6	Fonction technologique

### SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE

Sulfate d'aluminium ammonique SIN: 523  
Fonction technologique: Affermissant, Agent de levuration, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
04.1.2.7	Fruits confits	200 mg/kg	Note 6	8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500 mg/kg	Note 6	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	35 mg/kg	Note 6	8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium

## SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE

Fonction technologique: Affermissant, Agent de levuration, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	Note 6	8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	500 mg/kg	Note 6	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	500 mg/kg	Note 6	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
06.2.2	Amidons	BPF	Notes 6 & 26	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	10000 mg/kg	Note 29	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	10000 mg/kg	Note 29	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	10000 mg/kg	Note 29	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	10000 mg/kg	Note 29	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	Note 6	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	10000 mg/kg	Note 29	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	Note 6	8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
10.2	Produits à base d'œufs	30 mg/kg	Note 6	8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	380 mg/kg	Note 6	8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	500 mg/kg	Note 6	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	500 mg/kg	Note 6	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium

**SILICATE D'ALUMINIUM**

Silicate d'aluminium SIN: 559  
 Fonction technologique: Adjuvant, antiagglomérants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000 mg/kg		8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	BPF		7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
12.1.2	Succédanés de sel	10000 mg/kg		7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
12.2.1	Fines herbes et épices	BPF	Note 51	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium

**ASPARTAME**

Aspartame SIN: 951  
 Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
12.5	Potages et bouillons	600 mg/kg	Note 161	6	Besoin technologique à 600 mg/kg, si aucune information n'est fournie, la disposition sera supprimée.

**ALUMINOSILICATE DE CALCIUM**

Aluminosilicate de calcium SIN: 556  
 Fonction technologique: antiagglomérants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000 mg/kg		8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	BPF		7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	Note 56	8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
12.1.1	Sel	BPF		8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
12.1.2	Succédanés de sel	10000 mg/kg		7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
14.2.3	Vins	BPF		7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium

**CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE**

Caramel IV-procédé au sulfite                      SIN: 150d  
 Fonction technologique:                      Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	50000 mg/kg		3	Fonction technologique
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	20000 mg/kg		3	Fonction technologique

**INDIGOTINE**

Indigotine    SIN: 132  
 Fonction technologique:                      Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
01.6.1	Fromage frais	200 mg/kg	Note 3	3	Fonction technologique
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100 mg/kg		6	Fonction technologique

**STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE**

Monlaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)                      SIN: 432                      Monpalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)                      SIN: 433  
 Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)                      SIN: 434                      Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)                      SIN: 435  
 Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)                      SIN: 436  
 Fonction technologique:                      Adjuvant, Antimoussant, émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000 mg/kg		6	Fournir l'information sur des aliments précis

**PONCEAU 4R**

Ponceau 4R    SIN: 124  
 Fonction technologique:                      Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50 mg/kg		6	Fonction technologique
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100 mg/kg		6	Fonction technologique
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	500 mg/kg		6	Fournir l'information sur des aliments précis

**SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)**

Saccharine (et ses sels de Na, K et Ca) SIN: 954

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
04.1.2.7	Fruits confits	2000 mg/kg	Note 161	3	Fournir des données sur l'exposition des enfants et des adultes

**PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM**

Phosphate acide d'aluminium et de Phosphate basique d'aluminium et de sodium SIN: 541(i) SIN: 541(ii)

Fonction technologique: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, Agent de levuration, stabilisants, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
01.6.1	Fromage frais	670 mg/kg	Note 6	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
01.6.4	Fromage fondu	35000 mg/kg	Note 29	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	2000 mg/kg	Note 6	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	2000 mg/kg	Note 6	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	2000 mg/kg	Note 6	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	2000 mg/kg	Notes 6 & 72	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	350 mg/kg	Note 29	4	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
06.2.1	Farines	45000 mg/kg	Note 29	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	2000 mg/kg	Note 6	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	1600 mg/kg	Note 6	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	2000 mg/kg	Note 6	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	2000 mg/kg	Note 6	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	2000 mg/kg	Note 6	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate

## PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM

Fonction technologique: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, Agent de levuration, stabilisants, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	15300 mg/kg	Note 29	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	190 mg/kg	Notes 6 & 41	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	2000 mg/kg	Note 6	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	2000 mg/kg	Notes 6 & 127	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2000 mg/kg	Notes 6 & 127	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	2000 mg/kg	Notes 6 & 127	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	190 mg/kg	Note 6	7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium ou phosphate

## SILICATE ALUMINO-SODIQUE

Silicate alumino-sodique SIN: 554

Fonction technologique: antiagglomérants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000 mg/kg		8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	BPF		7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	Note 56	8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
12.1.1	Sel	mg/kg		8	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium
12.1.2	Succédanés de sel	10000 mg/kg		7	Clarification de la base de référence en tant qu'aluminium

## JAUNE FCF

Jaune FCF SIN: 110

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300 mg/kg		6	Fournir l'information sur l'applicabilité des niveaux maximaux aux sous-catégories
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50 mg/kg		6	Fonction technologique

## JAUNE FCF

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Observations	Étape	Information requise
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100 mg/kg		6	Fonction technologique
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	500 mg/kg		6	Fournir l'information sur des aliments précis

## Notes concernant les observations sur la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 A des fins de décoration, d'estampillage, de marquage du produit.
- Note 6 En tant qu'aluminium.
- Note 8 En tant que bixine.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 17 En tant qu'acide cyclamique.
- Note 26 Utilisation dans la levure chimique uniquement.
- Note 29 Base de calcul non spécifiée.
- Note 41 Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
- Note 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.
- Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté
- Note 56 Sous réserve qu'on ne détecte pas la présence d'amidon.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 92 À l'exclusion des sauces à base de tomate
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 153 Pour utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 160 Pour utilisation dans les produits prêts à boire et les pré-mélanges pour les produits prêts à boire uniquement.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule
- Note A A l'exception de l'utilisation dans les sauces à base de fruits, les nappages à base de fruits, la crème de coco, le lait de coco et les « barres aux fruits » à 50 mg/kg.
- Note A1 A l'exception de l'utilisation dans les entremets à base de céréales à 1000 mg/kg.
- Note A3 Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).
- Note B Pour utilisation dans la loganiza (saucisse fraîche, non fumée) uniquement.
- Note B1 À l'exception de l'utilisation dans les desserts à base de fruits de type gelée à 200 mg/kg.
- Note B2 Pour utilisation dans les sauces à base de tomates uniquement.
- Note B3 Pour utilisation dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches
- Note BB Exprimé en tant qu'acide carminique.
- Note C Dose d'emploi dans les enveloppes de saucisses; le résidu dans une saucisse préparée avec ces enveloppes ne doit pas dépasser 100 mg/kg.
- Note C1 A l'exception de l'utilisation dans les entremets à base de céréales à 500 mg/kg.
- Note C2 Pour utilisation dans le traitement de surface des saucisses.
- Note CC Exprimé en tant que bêta-carotène.
- Note DD Exprimé en tant qu'anthocyanine.
- Note E Dose d'emploi dans l'enveloppe des saucisses; le résidu dans la saucisse préparée avec ces enveloppes ne doit pas dépasser 100 mg/kg.
- Note F A l'exception de l'utilisation dans les oeufs de poisson à 100 mg/kg
- Note H A l'exception de l'utilisation dans le lait de coco.
- Note J Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat [CODEX STAN 87 - 1981] peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface.
- Note K Pour utilisation dans les grains de ris enrobés de nutriments seulement.
- Note X En tant que norbixine.





**ASPARTAME**

Aspartame

SIN: 951

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	6000 mg/kg	Note 161	5/8	
01.4.4	Produits similaires à la crème	1000 mg/kg	Note 161	8	
01.6.1	Fromage frais	1000 mg/kg	Note 161	5/8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	1000 mg/kg	Note 161	8	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000 mg/kg	Note 161	5/8	
04.1.2.1	Fruits surgelés	2000 mg/kg	Note 161	5/8	
04.1.2.2	Fruits secs	2000 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	1000 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	2500 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	1000 mg/kg	Note 161	8	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	3000 mg/kg	Note 161	8	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	3000 mg/kg	Note 161	8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	3000 mg/kg	Note 161	8	
05.2.1	Confiseries dures	3000 mg/kg	Notes 161 & ZZ	8	
05.2.2	Confiseries tendres	3000 mg/kg	Notes 161 & ZZ	8	
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	3000 mg/kg	Note 161	8	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	4000 mg/kg	Note 161	8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2000 mg/kg	Note 161	8	

<sup>2</sup> Suite aux changements subséquents apportés dans le système de catégories des aliments, la catégorie d'aliments 02.2.1.1 a été renumérotée 02.2.1 (Beurre).

12.3	Vinaigres	3000 mg/kg	Note 161	5/8
15.0	Amuse-gueules salés	500 mg/kg		8

**BLEU BRILLANT FCF**

Bleu brillant FCF SIN: 133

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150 mg/kg	Note 52	8	2008r
09.1.1	Poisson frais	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50	8	2008r

**HYDROXYDE DE CALCIUM**

Hydroxyde de calcium SIN: 526

Fonction technologique: Régulateur de l'acidité, Affermissant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
02.2.1	Butter	BPF		8	2008r

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

Caramel III- procédé à l'ammoniaque SIN: 150c

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150 mg/kg	Note 52	8	2008r
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	7500 mg/kg	Note H	8	2008r
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	BPF	Note 92	8	2008r
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	Notes 3, 4, 16 & 50	8	2008r

**CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE**

Caramel IV-procédé au sulfite SIN: 150d

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	7500 mg/kg	Note H	8	2008r
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	BPF	Note 92	8	2008r

**CARMINS**

Carmins SIN: 120

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150 mg/kg	Note 52	8	2008r
01.6.5	Produits similaires au fromage	100 mg/kg	Notes 3 & BB	8	
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	500 mg/kg	Notes 161 & BB	5/8	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	500 mg/kg	Notes 161 & BB	8	
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500 mg/kg	Notes 4 & 16	8	2008r
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	500 mg/kg	Note H	8	2008r
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500 mg/kg	Notes 4 & 16	8	2008r
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500 mg/kg	Notes 161 & BB	8	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	Note 92	8	2008r
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500 mg/kg	Note BB	8	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100 mg/kg	Notes 153 & BB	5/8	
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	200 mg/kg	Note BB	5/8	
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	500 mg/kg	Note BB	5/8	
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	500 mg/kg	Notes 4 & 16	8	2008r
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	100 mg/kg	Notes 4, 16 & 117	8	2008r
09.1.1	Poisson frais	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50	8	2008r
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	Notes 95 & BB	5/8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	Notes 16, 95 & BB	8	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	Notes 16, 95 & BB	8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100 mg/kg	Note BB	8	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200 mg/kg	Note BB	8	

**CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)**

Béta-carotène (légume) SIN: 160a(ii)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1000 mg/kg	Note 52	8	2008r
02.2.1	Butter	600 mg/kg		8	2008r
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000 mg/kg	Note 92	8	2008r

**CAROTÉNOÏDES**

Béta-Carotène (synthétique) SIN: 160a(i) Béta-carotène (Blakeslea trispora) SIN: 160a(iii)

Béta-apo-8'-caroténal SIN: 160e Ester méthylique ou éthylique de l'acide béta-apo-8'-caroténique SIN: 160f

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
02.2.1	Butter	25 mg/kg	Note 146	8	2008r

**CHLOROPHYLLES CUPRIQUES**

Complexe cuprique des chlorophylles SIN: 141(i) Complexe cuprique des chlorophyllines, sels de sodium et de potassium SIN: 141(ii)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	Notes 62 & H	8	2008r
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	100 mg/kg	Notes 62 & 92	8	2008r

**ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na ET Ca)**

Acide cyclamique (et sels de Na et Ca) SIN: 952

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	250 mg/kg	Notes 17 & 161	8	
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500 mg/kg	Notes 17 & 161	8	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	500 mg/kg	Notes 17 & 161	8	

**ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS**

Esters glyceroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras SIN: 472e

Fonction technologique: émulsifiant, séquestrants, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	3000 mg/kg	Note G	8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	5000 mg/kg		8	

**EDTA**

Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium SIN: 385 Ethylène-diamine-tétra-acétate de sodium SIN: 386

Fonction technologique: Antioxygène, Agent de conservation, séquestrants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	250 mg/kg	Note 21	5/8	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	250 mg/kg	Note 21	5/8	

**VERT SOLIDE FCF**

Vert solide FCF SIN: 143

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	100 mg/kg	Note 52	8	2008r

**OXYDE ET HYDROXYDE DE FER**

Oxyde de fer, Noir SIN: 172(i) Oxyde de fer, Rouge SIN: 172(ii)

Oxyde de fer, Jaune SIN: 172(iii)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	20 mg/kg	Note 52	8	2008r

**NÉOTAME**

Néotame SIN: 961

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	65 mg/kg	Note 161	5/8	
01.4.4	Produits similaires à la crème	33 mg/kg	Note 161	5/8	
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	65 mg/kg	Note 161	5/8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	33 mg/kg	Note 161	5/8	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10 mg/kg	Note 161	5/8	
04.1.2.1	Fruits surgelés	100 mg/kg	Note 161	5/8	
04.1.2.2	Fruits secs	100 mg/kg	Note 161	5/8	
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	33 mg/kg	Note 161	5/8	

## NÉOTAME

Fonction technologique: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	33 mg/kg	Note 161	5/8	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	33 mg/kg	Note 161	5/8	
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	33 mg/kg	Note 161	5/8	
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	33 mg/kg	Note 161	5/8	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	70 mg/kg	Note 161	5/8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	80 mg/kg	Notes 161 & 165	8	2008r
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg	Note 161	5/8	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg	Note 161	5/8	
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	32 mg/kg	Note 161	5/8	
12.3	Vinaigres	12 mg/kg	Note 161	5/8	

## PHOSPHATES

Acide orthophosphorique	SIN: 338	Orthophosphate monosodique	SIN: 339(i)
Orthophosphate disodique	SIN: 339(ii)	Orthophosphate trisodique	SIN: 339(iii)
Orthophosphate monopotassique	SIN: 340(i)	Orthophosphate dipotassique	SIN: 340(ii)
Orthophosphate tripotassique	SIN: 340(iii)	Orthophosphate monocalcique	SIN: 341(i)
Orthophosphate dicalcique	SIN: 341(ii)	Orthophosphate tricalcique	SIN: 341(iii)
Orthophosphate de monammonium	SIN: 342(i)	Orthophosphate de diammonium	SIN: 342(ii)
Phosphate de monomagnésium	SIN: 343(i)	Orthophosphate de dimagnésium	SIN: 343(ii)
Orthophosphate de trimagnésium	SIN: 343(iii)	Diphosphate disodique	SIN: 450(i)
Diphosphate trisodique	SIN: 450(ii)	Diphosphate tetrasodique	SIN: 450(iii)
Diphosphate tétrapotassique	SIN: 450(v)	Diphosphate dicalcique	SIN: 450(vi)
Dihydrogénéno diphosphate de calcium	SIN: 450(vii)	Triphosphate pentasodique	SIN: 451(i)
Triphosphate pentapotassique	SIN: 451(ii)	Polyphosphate sodique	SIN: 452(i)
Polyphosphate potassique	SIN: 452(ii)	Polyphosphate calco-sodique	SIN: 452(iii)
Polyphosphate calcique	SIN: 452(iv)	Polyphosphate d'ammonium	SIN: 452(v)
Phosphate d'os comestible	SIN: 542		

Fonction technologique: Adjuvant, antiagglomérants, Antioxygène, Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur, émulsifiant, Affermissant, Exaltateur d'arôme, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent de conservation, Agent de levuration, séquestrants, stabilisants,

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
02.2.1	Butter	880 mg/kg	Notes 33 & 34	8	2008r



## PONCEAU 4R

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100 mg/kg		8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	100 mg/kg	Note 3	5/8	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	150 mg/kg	Note 161	8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	50 mg/kg		8	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	50 mg/kg		8	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	300 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.7	Fruits confits	200 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	50 mg/kg	Notes 161 & H	8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	50 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	50 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	500 mg/kg	Note 161	5/8	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	300 mg/kg	Notes 161 & J	8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	50 mg/kg		8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300 mg/kg	Note 161	8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300 mg/kg		8	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	50 mg/kg		8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	50 mg/kg		8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	50 mg/kg		8	
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	500 mg/kg	Note 16	8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	Notes 16 & 95	8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	Notes 16 & 95	8	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500 mg/kg	Note 95	8	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250 mg/kg		8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	Note 22	8	
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	500 mg/kg		8	



PONCEAU 4R

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	100 mg/kg		8	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg		8	
10.1	Œufs frais	500 mg/kg	Note 4	5/8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	50 mg/kg		8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300 mg/kg	Note 159	8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500 mg/kg		8	
12.4	Moutardes	300 mg/kg		8	
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg		8	
12.6	Sauces et produits similaires	50 mg/kg		8	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200 mg/kg		8	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg		8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50 mg/kg		8	
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300 mg/kg		8	
13.6	Compléments alimentaires	300 mg/kg		8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50 mg/kg		8	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	200 mg/kg		8	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200 mg/kg		8	
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200 mg/kg		8	
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100 mg/kg		8	

## RIBOFLAVINES

Riboflavine

SIN: 101(i)

Riboflavine 5'-phosphate sodique

SIN: 101(ii)

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300 mg/kg	Note 52	8	2008
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300 mg/kg		5/8	

## RIBOFLAVINES

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500 mg/kg		5/8	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	300 mg/kg	Notes 4 & 16	8	2008r
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	300 mg/kg	Note 92	5/8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	500 mg/kg		5/8	
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	1000 mg/kg	Note 16	8	
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	1000 mg/kg	Note 16	8	
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	1000 mg/kg	Note 16	8	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	Note 95	8	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300 mg/kg	Note 95	5/8	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	300 mg/kg		5/8	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	Note 95	8	

**SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)**

Saccharine (et ses sels de Na, K et Ca) SIN: 954

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.6.5	Produits similaires au fromage	100 mg/kg	Note 161	5/8	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	160 mg/kg	Note 161	5/8	
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	160 mg/kg	Notes 144 & 161	8	
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	160 mg/kg	Note 161	8	

## SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)

Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	200 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	160 mg/kg	Notes 144 & 161	8	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	100 mg/kg	Notes 97 & 161	5/8	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	100 mg/kg	Note 161	8	
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	500 mg/kg	Note 161	8	
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	500 mg/kg	Note 161	8	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500 mg/kg	Note 161	8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300 mg/kg	Note 159	8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	1500 mg/kg	Note 161	8	
12.3	Vinaigres	300 mg/kg		8	
14.1.3.2	Nectar de légumes	80 mg/kg	Note 161	5/8	
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	300 mg/kg	Note 161	8	
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons	300 mg/kg	Note 161	8	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	300 mg/kg	Notes 127 & 161	8	

**CARBONATE DE SODIUM**

Carbonate de sodium SIN: 500(i)

Fonction technologique: antiagglomérants, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
02.2.1	Butter	BPF		8	2008r

**CARBONATE ACIDE DE SODIUM**

Carbonate acide de sodium SIN: 500(ii)

Fonction technologique: antiagglomérants, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
02.2.1	Butter	BPF		8	2008r

**HYDROXYDE DE SODIUM**

Hydroxyde de sodium SIN: 524  
 Fonction technologique: Régulateur de l'acidité

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
02.2.1	Butter	BPF		8	2008r

**SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)**

Sucralose (trichlorogalactosaccharose) SIN: 955  
 Fonction technologique: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	580 mg/kg	Note 161	5/8	
01.4.4	Produits similaires à la crème	580 mg/kg	Note 161	5/8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	500 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.1	Fruits surgelés	400 mg/kg	Note 161	5/8	
04.1.2.2	Fruits secs	1500 mg/kg	Note 161	5/8	
04.1.2.12	Fruits cuits	150 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	150 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	580 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	580 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	580 mg/kg	Note 161	8	
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	150 mg/kg	Notes 144 & 161	8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1800 mg/kg	Notes 161 & 164	5/8	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000 mg/kg	Note 161	8	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	1000 mg/kg	Note 161	8	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	650 mg/kg	Note 161	8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	700 mg/kg	Notes 165 & 161	8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1500 mg/kg	Notes 159 & 161	8	
12.2.1	Fines herbes et épices	400 mg/kg	Note 161	5/8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	700 mg/kg	Note 161	8	
12.3	Vinaigres	400 mg/kg	Note 161	5/8	
12.5	Potages et bouillons	600 mg/kg	Note 161	8	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	700 mg/kg	Note 161	8	
15.0	Amuse-gueules salés	1000 mg/kg	Note 161	8	

**SULFITES**

Dioxyde de soufre	SIN: 220	Sulfite de sodium	SIN: 221
Sulfite de sodium hydrogène	SIN: 222	Métabisulfite de sodium	SIN: 223
Métabisulfite de potassium	SIN: 224	Sulfite de potassium	SIN: 225
Sulfite de calcium hydrogène	SIN: 227	Bisulfite de potassium	SIN: 228
Thiosulfate de sodium	SIN: 539		
Fonction technologique:	Antioxygène, Agent de blanchiment (utilisation autre que pour les farines), Agent de conservation, Agent de traitement des farines		

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100 mg/kg	Note 44	8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100 mg/kg	Note 44	8	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	100 mg/kg	Note 44	5/8	

**JAUNE FCF**

Jaune FCF	SIN: 110
Fonction technologique:	Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300 mg/kg	Note 52	8	
01.6.1	Fromage frais	300 mg/kg	Note 3	8	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	300 mg/kg		8	
01.6.4	Fromage fondu	200 mg/kg	Note 3	8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	300 mg/kg	Note 3	8	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300 mg/kg	Note 161	8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	50 mg/kg		8	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	50 mg/kg		8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	300 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.7	Fruits confits	200 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	300 mg/kg	Note 161 & H	8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	50 mg/kg	Note 161	8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	300 mg/kg	Note 161	8	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	300 mg/kg	Notes 4 & 16	8	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50 mg/kg	Note 92	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	200 mg/kg	Note 92	8	

## JAUNE FCF

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	400 mg/kg	Notes 161 & J	8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300 mg/kg	Note 161	8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300 mg/kg	Note 161	8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300 mg/kg		8	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300 mg/kg		8	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	300 mg/kg	Note 161	8	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	300 mg/kg	Note 153	8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	50 mg/kg		8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	50 mg/kg		8	
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	300 mg/kg	Notes 4 & 16	8	
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	300 mg/kg	Note 16	8	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	300 mg/kg	Note 16	8	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et	135 mg/kg		8	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	300 mg/kg	Note 16	8	
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	300 mg/kg	Note 16	8	
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	300 mg/kg	Note 16	8	
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	300 mg/kg	Note 16	8	
09.1.1	Poisson frais	300 mg/kg	Notes 4, 16 & 50	8	
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	300 mg/kg	Notes 4 & 16	8	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	Note 95	8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	Note 16	8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	Notes 16 & 95	8	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300 mg/kg	Note 95	8	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250 mg/kg		8	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	Note 16	8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	Note 22	8	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	300 mg/kg	Note 16	8	

## JAUNE FCF

Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	300 mg/kg	Note 16	8	
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	300 mg/kg		8	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	300 mg/kg		8	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	Note 95	8	
10.1	Œufs frais	BPF	Note 4	8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	50 mg/kg		8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300 mg/kg		8	
12.4	Moutardes	300 mg/kg		8	
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg		8	
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg		8	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg		8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50 mg/kg		8	
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300 mg/kg		8	
13.6	Compléments alimentaires	300 mg/kg		8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100 mg/kg	Notes 127 & 161	8	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	200 mg/kg		8	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200 mg/kg		8	
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200 mg/kg		5/8	

### Observations sur les commentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 3 Traitement de surface.  
 Note 4 À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.  
 Note 8 En tant que bixine.  
 Note 11 À base de farine.  
 Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.  
 Note 17 En tant qu'acide cyclamique.  
 Note 21 En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.  
 Note 22 Utilisation dans les poissons préparés et fumés.  
 Note 33 En tant que phosphore.  
 Note 34 Sur une base anhydre.  
 Note 38 Concentration dans les préparations écrémées.  
 Note 44 En tant que SO<sub>2</sub> résiduel.  
 Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

- Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté
- Note 62 En tant que cuivre.
- Note 92 À l'exclusion des sauces à base de tomate
- Note 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.
- Note 97 Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat.
- Note 117 À l'exception de l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1000 mg/kg.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 144 Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement
- Note 146 Niveau d'utilisation pour le  $\beta$ -carotène synthétique (INS 160ai); 35 mg/kg pour  $\beta$ -apo-8-carotène (INS 160e) et  $\beta$ -apo-8-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (INS 160f).
- Note 153 Pour utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 159 Pour utilisation dans sirop de crêpe et d'érable.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule
- Note 164 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.
- Note 165 Pour utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales seulement.
- Note BB Exprimé en tant qu'acide carminique.
- Note G Pour utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement.
- Note H A l'exception de l'utilisation dans le lait de coco.
- Note J Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat [CODEX STAN 87 - 1981] peuvent utiliser des colorants uniquement pour la décoration de la surface..
- Note ZZ Pour utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 10,000 mg/kg





**CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE**

Caramel IV-procédé au sulfite SIN: 150d  
 Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4.3	Crème épaisse (nature)	BPF		8
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	Notes 3 & 50	8
12.9.5	Autres produits à base de protéine	BPF		8

**CARMINES**

Carmins SIN: 120  
 Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100 mg/kg		8

**CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)**

Béta-carotène (légume) SIN: 160a(ii)  
 Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	25 mg/kg		8
12.9.5	Autres produits à base de protéine	1000 mg/kg		8

**ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS**

Esters glyceroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras SIN: 472e  
 Fonction technologique: émulsifiant, séquestrants, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	10000 mg/kg		8
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	10000 mg/kg		8
12.9.5	Autres produits à base de protéine	10000 mg/kg		8

**EDTA**

Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium SIN: 385 Ethylène-diamine-tétra-acétate de sodium SIN: 386  
 Fonction technologique: Antioxygène, Agent de conservation, séquestrants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	75 mg/kg	Note 21	8

**RÉSINE DE GAÏAC**

Résine de gaïac SIN: 314  
 Fonction technologique: Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	1000 mg/kg		8

**CITRATES D'ISOPROPYLE**

Citrate d'isopropyle SIN: 384  
 Fonction technologique: Antioxygène, Agent de conservation, séquestrants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	200 mg/kg		8

**DIMÉTHYLPOLYSILOXANE**

Diméthylpolysiloxane SIN: 900a  
 Fonction technologique: antiagglomérants, Antimoussant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	10 mg/kg		8
12.9.1.3	Autres produits à base de protéine de soja (incluant la sauce de soja non fermenté)	10 mg/kg		8

**STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE**

Monlaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 432 Monpalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 433  
 Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 434 Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 435  
 Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) SIN: 436  
 Fonction technologique: Adjuvant, Antimoussant, émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	5000 mg/kg	Note 102	8
12.9.5	Autres produits à base de protéine	4000 mg/kg	Note 15	8

**GALLATE DE PROPYLE**

Gallate de propyle SIN: 310  
 Fonction technologique: Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8

**ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS**

Esters de propylène glycol d'acides gras SIN: 477  
 Fonction technologique: émulsifiant, stabilisants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	20000 mg/kg		8
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	10000 mg/kg	Note 134	8

**RIBOFLAVINES**

Riboflavine SIN: 101(i) Riboflavine 5'-phosphate sodique SIN: 101(ii)  
 Fonction technologique: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	300 mg/kg		8
12.9.5	Autres produits à base de protéine	300 mg/kg		8

**CITRATE DE STÉARYLE**

Tartrate de stéaryle

SIN: 484

Fonction technologique: Antimoussant, émulsifiant, séquestrants

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	100 mg/kg	Note 15	8

**BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE**

Buthylhydroquinone tertiaire

SIN: 319

Fonction technologique: Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	200 mg/kg	Notes 15 & 130	8

**HUILE DE SOJA OXYDÉE PAR CHAUFFAGE AYANT RÉAGI AVEC DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS**

Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras

SIN: 479

Fonction technologique: émulsifiant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	5000 mg/kg		8

**THIODIPROPIONATES**

Acide thiodipropionique

SIN: 388

Thiodipropionate de dilauryle

SIN: 389

Fonction technologique: Antioxygène

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	200 mg/kg	Note 46	8

**Observations sur les commentaires pour la Norme générale pour les additifs alimentaires**

- Note 3 Traitement de surface.  
 Note 10 En tant que stéarate d'ascorbyle.  
 Note 12 Transfert à partir de substances aromatisantes.  
 Note 13 En tant qu'acide benzoïque.  
 Note 15 À base de matière grasse ou d'huile.  
 Note 21 En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.  
 Note 46 En tant qu'acide thiodipropionique.  
 Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.  
 Note 102 Utilisation dans les émulsions grasses, uniquement en boulangerie.  
 Note 130 Seuls ou en combinaison: Buthylhydroxyanisol (BHA, INS 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310)  
 Note 134 Pour cuisson au four uniquement

Annexe IX**AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA  
NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(N11-2007)

(pour adoption à l'étape 5/8)

- 02.2 Emulsions grasses principalement du type eau dans l'huile
  - 02.2.1 Beurre
  - 02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables
    - 04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines
    - 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3
- 06.8 Produits à base de soja (à l'exclusion des épices et condiments à base de soja de la catégorie 12.9)
  - 06.8.1 Boissons à base de soja
  - 06.8.2 Film de boisson à base de soja
  - 06.8.3 Caillé de soja (tofu)
  - 06.8.4 Caillé de soja semi déshydraté
    - 06.8.4.1 Caillé de soja semi déshydraté en sauce cuite épaisse
    - 06.8.4.2 Caillé de soja semi déshydraté frit
    - 06.8.4.3 Caillé de soja semi déshydraté, autre que les catégories alimentaires 06.8.4.1 et 06.8.4.2
  - 06.8.5 Caillé de soja déshydraté (kori tofu)
  - 06.8.6 Sojas fermentés (par ex. natto, tempe)
  - 06.8.7 Caillé de soja fermenté
  - 06.8.8 Autres produits protéiques de soja
- 12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades, produits à base de protéines
- 12.9 Epices et condiments à base de soja
  - 12.9.1 Pâte de soja fermenté (par ex. miso)
  - 12.9.2 Sauce de soja
    - 12.9.2.1 Sauce fermentée de soja
    - 12.9.2.2 Sauce non fermentée de soja
    - 12.9.2.3 Autre sauce de soja
- 12.10 Produits protéiques autres qu'à partir de soja

## **Révision des descripteurs des catégories d'aliments**

### **02.2 Emulsions grasses principalement du type eau dans l'huile:**

Inclut tous les produits émulsifiés à l'exception des contreparties à base de matières grasses des produits laitiers et des desserts laitiers.

#### **02.2.1 Beurre:**

Le beurre est un produit gras consistant en une émulsion principalement du type eau dans l'huile dérivée exclusivement du lait et/ou produits obtenus à partir du lait.<sup>1</sup>

#### **02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables:**

Inclut les matières grasses tartinables (émulsions principalement du type eau dans l'huile et graisses et huiles comestibles), les matières grasses laitières tartinables (principalement du type eau dans les matières grasses laitières) et mélanges tartinables (matières grasses tartinables mélangées à des quantités plus élevées de matières grasses laitières)<sup>2</sup>. Les exemples comprennent la margarine (émulsion étalable ou fluide du type eau dans l'huile produite principalement à partir de matières grasses et d'huiles comestibles): les produits dérivés du beurre (par ex. la "butterine," un mélange tartinable de beurre avec des huiles végétales)<sup>3</sup>; des mélanges de beurre et de margarine; et la minarine (une émulsion tartinable du type eau dans huile produite essentiellement à partir d'eau et de graisses et d'huiles comestibles d'origine non exclusivement laitière). Inclut aussi les produits à teneur réduite en matières grasses obtenus à partir de matières grasses laitières ou de matières grasses animales ou végétales, y compris les équivalents à teneur réduite en matières grasses du beurre, de la margarine, et leurs mélanges (par exemple, beurre trois-quarts gras, margarine trois-quarts grasse, ou mélanges beurre margarine trois-quarts gras).

#### **04.2.2.3 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja:**

Produits préparés par traitement de légumes crus dans une solution saline, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté. Les légumes fermentés, qui sont un type de produit saumuré, sont compris dans la catégorie 04.2.2.7. Les produits à base de soja fermenté sont classés dans les catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3. Exemples: chou saumuré, cornichons, olives, oignons saumurés, champignons dans l'huile, coeurs d'artichauts marinés, achards et picalilli. Exemples de légumes saumurés de type oriental: tsukemono tels que légumes saumurés à base de son de riz (*nuka-zuke*), légumes saumurés koji (*koji-zuke*), légumes conservés dans la lie de saké (*kasu-zuke*), légumes au vinaigre miso (*miso-zuke*), légumes conservés à la sauce de soja (*shoyu-zuke*), légumes au vinaigre (*su-zuke*) et légumes saumurés (*shio-zuke*). Autres exemples: gingembre saumuré, ail saumuré et piments saumurés.

#### **04.2.2.7 Produits fermentés à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) ou d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3:**

Les légumes fermentés sont un type de produit saumuré, obtenu par l'action de ferments lactiques, en général en présence de sel.<sup>4</sup> Les produits à base de légumes fermentés de type oriental sont obtenus en séchant les légumes à l'air et en les exposant aux températures ambiantes afin que les micro-organismes puissent se développer; les légumes sont ensuite scellés en milieu anaérobie, avec adjonction de sel (pour générer l'acide lactique), d'épices et d'assaisonnement.<sup>5</sup> Exemples: pâte de piment rouge, produits à base de légumes fermentés (certains tsukemono autres que ceux de la catégorie 04.2.2.3), *kimchi* (préparation à base de choux chinois et de légumes) et choucroute (chou fermenté). Sont exclus les produits à base de soja fermenté qui sont trouvés dans les catégories d'aliments 06.8.6 (*natto*, fromage de soja, *miso* et sauce de soja fermenté),

<sup>1</sup> Norme Codex pour le beurre (CODEX STAN A-01-1971).

<sup>2</sup> Norme Codex pour les matières grasses laitières tartinables (CODEX STAN 253-2006); et Norme Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CODEX STAN 256-2007).

<sup>3</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

<sup>4</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

<sup>5</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapitre 11: produits végétaux, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

06.8.7 (Caillé de soja fermenté), 12.9.1 (Pâte de soja fermenté (par ex. *miso*), 12.9.2.1 (Sauce de soja fermentée), et 12.9.2.3 (Autre sauce de soja).

06.8 Produits à base de soja, (à l'exclusion des épices et condiments à base de soja de la catégorie 12.9):

Cette catégorie inclut le soja séché, cuit, frit, ou les produits fermentés à base de soja et les produits à base de caillé de soja.

06.8.1 Boissons à base de soja:

Produits préparés à partir de graines de soja séchées et imbibées d'eau, écrasées en purée, bouillies et égouttées ou préparés à partir de farine de soja, de concentré de soja ou d'isolat de soja. Dans un certain nombre de pays, cette catégorie comprend un produit connu comme lait de soja. Les boissons à base de soja peuvent être consommées en l'état ou utilisées pour préparer d'autres produits à base de soja, tels que ceux dans les catégories d'aliments 06.8.2 (Film de boisson à base de soja), 06.8.3 Caillé de soja (tofu), 06.8.4.(caillé de soja semi déshydraté et 06.8.5 (caillé de soja déshydraté (kori tofu)))<sup>6,7,8</sup>. Comprend aussi les produits à base de soja comme la poudre pour boissons à base de soja, qui est vendue en l'état pour reconstitution, ou comme mélange contenant un coagulant que le consommateur peut reconstituer pour préparer un caillé de soja mou maison.<sup>6,9</sup>

06.8.2 Film de boisson à base de soja:

Film formé à la surface de lait de soja séché qui bout. Il peut être passé à la friture ou ramolli dans de l'eau avant d'être utilisé dans des potages ou des aliments pochés. Egalement connu comme *fuzhu* ou *yuba*.<sup>9,10,11</sup>

06.8.3 Caillé de soja (tofu):

Le caillé de soja est préparé à partir de graines de soja séchées et imbibées d'eau, écrasées en purée et égouttées afin de produire du lait de soja qui est alors fabriqué en lait caillé avec un coagulant, et placé dans un moule Le tofu peut avoir différentes textures (par ex. mou, semi ferme, ferme)<sup>6,7</sup>.

06.8.4 Caillé de soja semi déshydraté:

Caillé de soja qui a été pressé et placé dans des moules pour former des blocs pour éliminer un peu d'humidité sans pour autant être desséché (voir la catégorie d'aliments 06.8.5). Le caillé de soja semi déshydraté contient habituellement 62 pour cent d'eau et a une texture élastique<sup>6</sup>.

06.8.4.1 Caillé de soja semi déshydraté en sauce cuite épaisse:

Caillé de soja partiellement déshydraté, cuit (mijoté) dans une sauce épaisse (par ex. sauce *miso*). Le caillé de soja partiellement déshydraté absorbe habituellement la sauce retrouvant ainsi sa texture d'origine<sup>6</sup>.

06.8.4.2 Caillé de soja semi déshydraté frit:

Le caillé de soja partiellement déshydraté passé à la friture qui peut être consommé en l'état ou être cuit (par ex. mijoté dans la sauce) après avoir été frit.<sup>6,12</sup>

06.8.4.3 Caillé de soja semi déshydraté, autre que les catégories alimentaires 06.8.4.1 et 06.8.4.2:

Caillé de soja partiellement déshydraté préparé autrement qu'en mijotant dans une sauce épaisse (par ex. *miso*) ou qu'en grande friture. Il comprend des produits grillés et broyés qui peuvent être combinés avec d'autres ingrédients (par ex. pour former une galette ou un pain)<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, pp. 17-18 et 123-131.

<sup>7</sup> *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japon, 1992, pp. 34-35.

<sup>8</sup> *Ibid.*, pp.141-153.

<sup>9</sup> *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, p.35

<sup>10</sup> *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japon, 1992, pp. 168-169.

<sup>11</sup> *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, p. 31

<sup>12</sup> *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 162-163

06.8.5 Caillé de soja déshydraté (kori tofu):

Caillé de soja dont toute l'humidité a été éliminée à travers le processus de congélation, le vieillissement et la déshydratation. Il peut être reconstitué avec de l'eau ou de la sauce pour être consommé ou est utilisé directement dans des plats préparés. On peut aussi le frire ou bien le cuire à feu doux dans une sauce<sup>6</sup>.

06.8.6 Graines de soja fermentées (par ex., natto, tempe):

Le produit est préparé à partir de graines de soja qui ont été ébouillantées et fermentées avec un certain champignon ou bactérie (levain). Les graines entières et douces ont un goût et un arôme distincts. Cela comprend des produits comme *dou chi* (Chine), *natto* (Japon), et *tempe* (Indonésie).

06.8.7 Caillé de soja fermenté:

Le produit est préparé en confectionnant une caillebotte de soja pendant le processus de fermentation. C'est un produit doux, aromatisé de couleurs rouge ou jaune du riz ou gris-bleu.

06.8.8 Autres produits protéiques de soja:

Autres produits de graines de soja composés principalement de protéine de soja telle que protéine de soja extrudée, texturée, concentrée, et isolée.

12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades, produits protéinés:

Il s'agit d'une vaste catégorie qui inclut: des substances ajoutées aux aliments pour en exalter l'arôme et le goût (12.1 – sel et succédanés de sel ; 12.2 – Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par ex. assaisonnements pour nouilles instantanées) ; 12.3 – vinaigres; et 12.4 - moutardes), certains aliments préparés (12.5 –potages et bouillons; 12.6 – sauces et produits similaires; et 12.7 – salades (par ex. salades de pâtes, salades de pomme de terre) et pâtes à tartiner sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3), et des produits composés essentiellement de protéines de soja ou d'autres sources (lait, céréales ou légumes) (12.9 – assaisonnements et condiments à base de soja et 12.10 des produits protéiques autres que ceux à base de soja)

12.9 Assaisonnements et condiments à base de soja:

Comprend des produits qui sont dérivés des graines de soja ainsi que d'autres ingrédients destinés à l'emploi en tant qu'assaisonnements et condiments, comme les pâtes fermentés à base de soja et les sauces à base de soja.

12.9.1 Les pâtes fermentées à base de soja (par ex., miso):

Le produit est composé de graines de soja, sel, eau et autres ingrédients, utilisant le processus de fermentation. Le produit comprend *dou jiang* (Chine), *doenjang* (République de Corée), ou *miso* (Japon), qui peuvent être utilisés dans la préparation des soupes ou sauces pour salade, ou en tant qu'assaisonnement.<sup>6,13</sup>

12.9.2 Sauce à base de soja:

Un assaisonnement liquide obtenu par fermentation des graines de soja, non fermentation (par ex. hydrolyse) des graines de soja, ou par hydrolyse des protéines végétales.

12.9.2.1 Sauce à base de soja fermentée:

Une sauce claire, non émulsifiée faite de graines de soja, céréales, sel, et eau lors du processus de fermentation.

12.9.2.2 Sauce de soja non fermentée:

Sauce de soja non fermentée, qui est connue également sous le nom de sauce non brassée, peut être fabriqué à partir de protéines végétales telles que les graines de soja déshuilées, hydrolysées à l'acide (par ex. à l'acide chlorhydrique), neutralisées (par ex. au carbonate de soude) et filtrées.<sup>14</sup>

<sup>13</sup> **Ibid.**, pp. 173-181

<sup>14</sup> **Ibid.**, pp. 181-187



### 12.9.2.3 Autre sauce de soja:

Sauce non émulsifiée faite à partir de sauce de soja fermentée et/ou de sauce de soja non fermentée, avec ou sans sucre, avec ou sans processus de caramélisation.

### 12.10 Produits protéiques autres qu'à partir de soja:

Sont compris par exemple les protéines de céréales et les protéines végétales, produits analogues des ou produits de remplacement des produits standard, comme la viande, le poisson ou le lait. Sont compris les exemples: les analogues des protéines végétales, *fu* (un mélange de gluten (protéine végétale) et la farine qui est vendue séchée (cuite) ou crue et sert d'ingrédient, par ex. dans le potage miso),

### 01.6.1 Fromage non affiné:

Le fromage non affiné, y compris le fromage frais, est prêt à la consommation peu de temps après sa fabrication.<sup>15</sup> Les exemples comprennent le « cottage cheese » (fromage à pâte molle, non affiné, coagulé présentant des grains distincts de caillé), le « cottage cheese crémeux » (cottage cheese couvert d'une préparation à base de crème)<sup>16</sup>, le fromage crémeux (rahmfrischkase, fromage frais, tartinable, à pâte molle)<sup>17</sup>, la mozzarella et la scamorza, et le *paneer* (protéine lactique coagulée par addition d'acide citrique provenant du jus de citron ou de citron vert ou du petit lait, qui est égouttée pour former une masse solide et qui sert dans les versions végétariennes des hamburgers par ex). Inclut tout le fromage non affiné et la croûte de fromage non affiné (pour les fromages non affinés avec une « peau » comme la mozzarella). La plupart des produits sont nature, mais certains, comme le cottage cheese et le fromage crémeux, peuvent être aromatisés ou contenir certains ingrédients tels que fruits, légumes ou viande. Exclut les fromages à la crème affinés, où l'expression « à la crème » indique une teneur en matière grasse élevée.

---

<sup>15</sup> Norme Codex pour le fromage (CODEX STAN A-06-1978)

<sup>16</sup> Norme Codex pour le cottage cheese (CODEX STAN 273-1968)

<sup>17</sup> Norme Codex pour le fromage crémeux (Rahmfrischkase) (CODEX STAN 275-1973)

## DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES AROMATISANTS (N03-2006)

(pour adoption aux étapes 8 et 5/8)

### 1.0 CHAMP D'APPLICATION

La présente directive pose les principes relatifs à l'emploi sans risque des constituants des aromatisants évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et jugés comme ne présentant aucun risque sanitaire aux taux d'ingestion estimés, ou pour lesquels une dose journalière admissible (DJA) a été établie par le JECFA, et pour lesquels les spécifications d'identité et de pureté correspondantes ont été établies et adoptées par le Codex.<sup>1</sup> Par ailleurs, la directive pose les principes relatifs à l'établissement des pratiques qui ne trompent pas les consommateurs.

### 2.0 DÉFINITIONS

**2.1 Un arôme** est la somme des caractéristiques de tout matériau ingéré par la bouche, perçu principalement par le goût et l'odorat, ainsi que par les récepteurs généraux de la douleur et du toucher dans la bouche, telles qu'elles sont reçues et interprétées par le cerveau. La perception de l'arôme est la propriété des aromatisants.

**2.2 Les aromatisants** sont les produits qui sont ajoutés à l'aliment pour leur donner du goût, le modifier, ou le rehausser (à l'exception des exaltateurs d'arôme considérés comme des additifs alimentaires sous les Noms de catégorie et le système international de numérotation des additifs alimentaires du Codex - CAC/GL 36-1989). Les aromatisants ne comprennent pas les substances dont le goût est exclusivement sucré, aigre ou salé (par ex. le sucre, le vinaigre et le sel de table). Les aromatisants peuvent être des substances aromatisantes, des complexes aromatisants naturels, des processus thermiques d'aromatisants ou des aromatisants de fumée et des mélanges de ceux-là peuvent contenir des ingrédients alimentaires non aromatisants (section 2.3) dans les conditions ainsi qu'indiqué dans 3.5. qui permettent aux aromatisants d'être compatibles avec les aliments et les boissons dans lesquelles ils sont utilisés. Ils ne sont pas destinés à être consommés comme tels.

**2.2.1 Les substances aromatisantes** sont des substances définies chimiquement, obtenues par synthèse chimique ou partir de matériaux d'origine végétale ou animale.

**2.2.1.1 Les substances aromatisantes naturelles** sont les substances aromatisantes obtenues au moyen de procédés physiques qui peuvent résulter en des modifications inévitables mais non intentionnelles de la structure chimique des constituants de l'aromatisant (par ex. la distillation ou l'extraction de solvant), ou de procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d'origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l'état brut, ou transformés pour la consommation humaine suivant les procédés de préparation alimentaire (par ex. le séchage, la torréfaction et la fermentation). Ceci signifie que les substances qui ont été identifiées/détectées dans un matériel naturel d'animal ou d'origine végétale.

**2.2.1.2 Les substances aromatisantes de synthèse** sont les substances aromatisantes obtenues par synthèse chimique

---

<sup>1</sup> Cette directive n'implique pas que les emplois des composants d'aromatisants qui n'ont pas été évalués par le JECFA posent un risque ou sont autrement inacceptables pour un emploi dans les aliments.

**2.2.2 Les complexes aromatisants naturels** sont les préparations qui contiennent des substances aromatisantes obtenues par des procédés physiques qui peuvent résulter en des modifications inévitables mais non intentionnelles de la structure chimique des constituants de l'aromatisant (par ex. la distillation et l'extraction de solvant), ou par des procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d'origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l'état brut ou transformés pour la consommation humaine selon les procédés de préparation alimentaire (par ex. le séchage, la torréfaction et la fermentation). Les complexes aromatisants naturels comprennent les huiles essentielles, les essences, ou les hydrolysats, les distillats de protéine d'extraction ou tout produit obtenu par torréfaction, chauffage ou l'enzymolyse<sup>2</sup>.

**2.2.3 Les aromatisants de fumée** sont des mélanges complexes de constituants de fumée obtenue en soumettant du bois non traité à la pyrolyse dans une quantité d'air limitée et contrôlée, à la distillation sèche, ou à la vapeur surchauffée, et en soumettant ensuite la fumée de bois à un procédé d'extraction aqueuse ou de distillation, de condensation et de séparation pour être recueillie dans la phase aqueuse. Les principes aromatisants principaux des aromatisants de fumée sont les acides carboxyliques, les composés des groupes carbonyles et les composés phénoliques.

**2.3 Les ingrédients alimentaires non aromatisants** sont les ingrédients alimentaires comme les additifs alimentaires et les produits alimentaires qui peuvent être ajoutés aux aromatisants et qui sont nécessaires à la dissolution, la dispersion ou la dilution des aromatisants, ou nécessaires à la production, l'entreposage, la manutention et l'emploi des aromatisants.

### 3.0 PRINCIPES GÉNÉRAUX RELATIFS À L'EMPLOI DES AROMATISANTS

**3.1** L'emploi d'aromatisants dans les aliments ne doit pas entraîner des taux d'ingestion dangereux.

**3.2** Les aromatisants doivent présenter un degré de pureté conforme à leur emploi dans les aliments. Les impuretés inévitables ne doivent pas être présentes dans l'aliment final à des concentrations qui pourraient poser un risque sanitaire inacceptable.

**3.3** L'emploi des aromatisants est justifié seulement s'ils donnent du goût aux aliments, ou le modifie, à condition que cet emploi ne trompe pas le consommateur sur la nature ou la qualité de l'aliment.

**3.4** Les aromatisants doivent être utilisés dans des conditions conformes aux bonnes pratiques de fabrication, qui comprennent limiter la quantité d'aromatisant utilisé dans l'aliment à la concentration la plus basse nécessaire pour produire l'effet aromatisant désiré.

**3.5** Les aromatisants peuvent contenir des ingrédients non aromatisants, y compris des additifs alimentaires et des produits alimentaires, nécessaires à leur production, leur entreposage, leur manutention et leur emploi. Ces ingrédients peuvent aussi servir à faciliter la dilution, la dissolution ou la dispersion des aromatisants dans les aliments. Les ingrédients non aromatisants doivent:

- a) Être limités à la concentration la plus basse nécessaire afin d'assurer l'innocuité et la qualité des aromatisants, et faciliter leur entreposage et leur utilisation;
- b) Être réduits à la concentration la plus raisonnablement basse possible quand ils ne sont pas destinés à remplir une fonction technologique dans l'aliment même; et,
- c) Utilisés conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA; CODEX STAN 192-1995) s'ils sont destinés à remplir une fonction technologique dans l'aliment fini.

---

<sup>2</sup> FAO JECFA Monographs 1 (Volume 3) 2005 FAO Rome

#### **4.0 SUBSTANCES BIOLOGIQUEMENT ACTIVES ET COMPOSANTS DE COMPLEXES AROMATISANTS NATURELS QUI PEUVENT NÉCESSITER LA PRISE DE MESURES DE GESTION DES RISQUES**

**4.1** Certaines substances aromatisantes, ainsi que les substances qui peuvent être des composants de certains complexes aromatisants naturels, ou des ingrédients alimentaires avec des propriétés aromatisantes (par ex., herbes et épices) ont été identifiés par les membres du Codex comme représentant un danger potentiel pour la santé. Sur la base des évaluations effectuées par le JECFA, le Codex Alimentarius peut examiner des propositions de mesures de gestion des risques spécifiques à certaines substances aromatisantes ou à certains composants de complexes d'aromatisants naturels pour assurer la protection du consommateur.

**4.2** Il peut être approprié dans certains cas que les membres établissent des mesures de gestion des risques afin de minimiser les risques spécifiques. Pour éviter les conflits potentiels en matière de décisions relatives à la gestion des risques entre le Codex et ses membres, toute mesure de gestion des risques choisie par les membres devrait compléter l'orientation en matière de gestion des risques du Codex existante et tenir compte des évaluations pertinentes du JECFA

**4.3** Lors de l'établissement des mesures de gestion des risques visant à réduire les risques pour la santé humaine posés par ces substances aromatisantes, qu'elles soient ajoutées en tant que telles ou en tant que composants des complexes naturels d'aromatisants ou en tant que composants naturellement présents dans les aliments, les critères suivants devraient être pris en considération.

- a) Une évaluation des risques appropriée de la substance aromatisante, composant d'un complexe naturel d'aromatisant ou composant naturellement présent dans les aliments a été effectuée.
- b) L'évaluation des risques a identifié un risque spécifique pour la santé humaine associé à la présence de la substance dans les aliments en tant que résultat de son emploi comme substance aromatisante, en tant que composant d'un complexe aromatisant naturel ou en tant que composant naturellement présent dans les aliments.
- c) Les niveaux maximaux acceptables pour les substances concernées dans des aliments spécifiques ont été établis sur la base d'une évaluation de l'exposition alimentaire au moyen d'une méthode appropriée permettant d'assurer que l'ingestion de la substance, toutes sources confondues, ne pose pas de risque sanitaire.
- d) Une référence à une méthode analytique validée pour la détermination de la substance dans les aliments devrait être disponible. Les méthodes d'analyse devraient se conformer aux principes pour l'établissement des méthodes d'analyse Codex (CAC Manuel de procédure).

#### **5.0 HYGIÈNE**

**5.1** Il est recommandé que les aromatisants couverts par les dispositions de ces directives soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et autres textes Codex pertinents tels que les Codes de pratique d'hygiène et les Codes d'usage ».

**5.2** Les aromatisants devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

#### **6.0 ÉTIQUETAGE**

L'étiquetage des aromatisants doit être conforme aux exigences de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires* quand ils sont vendus tels quels (CODEX STAN 107-1981). L'étiquetage des aliments contenant des aromatisants ajoutés doit être conforme aux exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés* (CODEX STAN 1-1985).

## **7.0 ÉVALUATIONS PAR LE JECFA DES AROMATISANTS ET LEURS SPÉCIFICATIONS**

Les aromatisants pour lesquels le JECFA a effectué une évaluation d'innocuité sont accessibles sur le site Internet du JECFA de l'OMS (<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/index.html>), par le lien *Database of evaluation summaries*, ou en contactant le secrétariat du JECFA à l'OMS. Les spécifications d'identité et de pureté des substances aromatisantes évaluées par le JECFA sont disponibles sur une base de données en ligne sur le site Internet du JECFA de la FAO ([http://apps3.fao.org/jecfa/flav\\_agents/flavag-q.jsp](http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp)), ou en contactant le secrétariat du JECFA à la FAO.

Annexe XI**DESCRIPTIF DE PROJET – PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR  
L'ÉLABORATION DES DIRECTIVES ET DES PRINCIPES RÉGISSANT LES SUBSTANCES  
UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES**

(pour approbation)

**1. Objectif et champ d'application des nouveaux travaux proposés**

Élaborer les directives et les principes visant à l'emploi sans risque des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques et aider les gouvernements à formuler les politiques nationales correspondantes.

**2. Pertinence et actualité:**

Les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques jouent un rôle important dans la transformation des aliments. L'élaboration de directives fournira un outil permettant au Codex d'offrir l'information sur les conditions et les critères liés à l'emploi sans risque des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques. L'inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques est actuellement mis à jour par la Nouvelle-Zélande.

**3. Principaux aspects à couvrir**

Les directives fourniraient les principes relatifs à l'emploi sans risque des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, les principaux aspects à couvrir par les directives proposées sont:

- Les principes relatifs à l'emploi des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication telles qu'elles sont définies dans le Manuel de procédure du Codex;
- Les principes généraux relatifs à l'emploi des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques et l'innocuité de leurs résidus dans les aliments;
- Une explication du rôle de l'inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques et son statut. L'inventaire est un document de référence utile, mais il n'est pas censé être la liste complète et positive des substances dont l'utilisation est autorisée en tant qu'auxiliaires technologiques;
- Les catégories techniques des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques.

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

La présente proposition est compatible avec les critères applicables aux sujets généraux:

Critère général

*Protection des consommateurs du point de vue de la santé, de la sécurité sanitaire des aliments, en garantissant des pratiques loyales dans le commerce des aliments et en tenant compte des besoins identifiés des pays en développement*

Ces directives viseront à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des aliments en établissant les principes généraux de sécurité sanitaire dans le choix et les conditions d'emploi des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques. L'inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques permettra un suivi des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques disponibles par les membres. Pour l'instant, il n'est pas réaliste de ne dresser la liste que des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques qui ont été approuvées par un pays membre du Codex vu qu'un nombre limité de pays ont mis en place une procédure d'approbation.

### Critères applicables au sujet général

#### *a) Diversification de la législation nationale et effet apparente ou obstacles potentiels sur le commerce international*

L'absence de directives et de principes régissant les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques du Codex favorise les incohérences dans la réglementation des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques entre les différents pays, bien que pour l'instant seules quelques pays aient pleinement réglementé l'emploi de ces substances dans la transformation des aliments. Les travaux proposés pourraient permettre de parvenir à une entente commune sur les principes qui serviraient de guide à l'emploi des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques dans les différents pays du Codex et minimiser les obstacles potentiels au commerce international des aliments.

#### *b) Champ d'application des travaux et établissement des priorités entre les différentes sections des travaux*

Le champ d'application des travaux est lié aux travaux entrepris antérieurement par le Codex sur une base hautement prioritaire.

#### *c) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou proposés par un/des organe(s) intergouvernemental(aux) international(aux) concernés*

Des évaluations de sécurité sanitaire des additifs alimentaires sont souvent effectuées par le JECFA, mais le JECFA n'examine pas toutes les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques. Aucuns travaux ne sont actuellement entrepris par d'autres organisations internationales.

### **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La proposition est compatible avec l'activité 1.1 de l'objectif 1 Examiner et élaborer les normes Codex et les textes apparentés en matière de sécurité sanitaire du plan stratégique 2008-2013.

### **6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

La proposition concerne l'inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA) (CAC/MISC 3), la norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981) et la norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments pré-emballés (CODEX STAN 1-1985). Des références aux substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques sont contenues dans un certain nombre de normes de produits du Codex.

### **7. Identification de tout besoin en matière d'avis scientifique d'expert et de leur disponibilité**

L'information est disponible et aucun avis scientifique d'expert du JECFA n'est nécessaire.

### **8. Identification de tout besoin en matière de contribution technique de la part d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucun.

### **9. Le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration ne devrait normalement pas dépasser cinq ans**

Le calendrier pour la réalisation des travaux sur les directives proposées s'étale sur quatre ans. Par conséquent, si les nouveaux travaux sont approuvés par la Commission en 2008, l'avant-projet de directives pourrait être examiné à l'étape 3 à la prochaine session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires en 2009, et adopté par la Commission à l'étape 5 et à l'étape 8 en 2010 et 2011 respectivement.

**PROJET DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIE ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL  
DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DU CODEX**

**CAC/GL 36-1989**

(N07-2005)

(pour adoption à l'étape 8)

## **SECTION 1 - INTRODUCTION**

### **Historique**

Le Système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) est destiné à être un système de dénomination harmonisé pour les additifs alimentaires en tant qu'alternative à l'emploi du nom spécifique qui peut être long. L'inclusion dans le SIN n'implique pas l'approbation par le Codex pour l'emploi en tant qu'additif alimentaire. La liste peut inclure des additifs alimentaires qui n'ont pas été évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).

Le SIN n'inclut pas les aromatisants, qui ont un numéro de JECFA en tant qu'identifiant, les bases de chewing gum, et les additifs diététiques et nutritifs. Les enzymes dont la fonction est celle d'un additif alimentaire ont été inclus dans la série des 1100.

### **Notes explicatives sur l'organisation du SIN**

Le SIN dans l'ordre numérique (Section 3) est disposé en trois colonnes contenant le numéro d'identification, le nom de l'additif alimentaire et les fonctions technologiques. Le numéro d'identification consiste généralement en trois ou quatre chiffres comme 100 pour les curcumines et 1001 pour les esters et les sels de choline. Toutefois dans certains cas, le numéro est suivi d'un suffixe alphabétique, par exemple, 150a qui identifie le caramel I-simple, 150b identifie le caramel II-procédé au sulfite caustique, et ensuite de suite. Les désignations alphabétiques sont introduites dans l'ordre afin de caractériser davantage les différents types d'additifs (par ex. le caramel produit par différents procédés).

Dans la colonne correspondant au nom de l'additif, certains additifs sont encore subdivisés au moyen d'indices numériques. Par exemple les curcumines sont subdivisées en (i) curcumine et (ii) curcuma. Ces identifications identifient les sous-classes (dans ce cas celles des curcumines) qui sont couvertes par des spécifications distinctes du Codex.

Les diverses fonctions technologiques des additifs alimentaires sont incluses dans le SIN dans la troisième colonne. Les fonctions répertoriées sont indicatives plutôt qu'exhaustives. Les fonctions technologiques sont groupées sous des titres de catégories fonctionnelles plus descriptifs qui sont censées être utiles aux consommateurs. Celles-ci sont répertoriées dans la section 2 et accompagnées d'une définition simple de la fonction exécutée.

Un additif alimentaire unique peut souvent être utilisé pour une gamme de fonctions technologiques dans un aliment et la responsabilité incombe au fabricant de déclarer la catégorie fonctionnelle la plus descriptive dans la liste des ingrédients.

Dans la préparation de l'ordre numérique du SIN, un effort a été fait pour regrouper les additifs alimentaires ayant des fonctions similaires. Toutefois, étant donné la prolongation de la liste et sa nature ouverte, la plupart des numéros à trois chiffres ont déjà été attribués. Par conséquent, la place occupée par un additif alimentaire dans la liste ne peut plus longtemps être considérée comme une indication de sa fonction, même si cela est souvent le cas.

Les additifs alimentaires auxquels il a été attribué une DJA par le JECFA peuvent être trouvés sur le site: [http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa\\_index\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_index_en.asp) et <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>

---

<sup>1</sup> Veuillez noter que cette annexe réunit les recommandations pour adoption découlant de l'examen des points 8a et 8b de l'ordre du jour



Les spécifications du JECFA adoptées par la Commission du Codex Alimentarius Commission sont répertoriées dans le document CAC/MISC 6 « Spécifications du Codex relatives aux additifs alimentaires » qui peuvent être trouvées sur le site Internet du Codex: [http://www.codexalimentarius.net/download/standards/9/CXA\\_006e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/9/CXA_006e.pdf)

**Le caractère ouvert de la liste**

Étant donné son objectif primaire d'identification, le SIN est une liste ouverte soumise à l'inclusion d'additifs alimentaires nouveaux ou à la suppression d'additifs existants, de façon continue.

**SECTION 2 – TABLEAU DES CATÉGORIES FONCTIONNELLES, DÉFINITIONS ET FONCTIONS TECHNOLOGIQUES**

CATÉGORIES FONCTIONNELLES	DÉFINITION	FONCTIONS TECHNOLOGIQUES
1. Régulateur de l'acidité	Additif alimentaire qui contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire	régulateur de l'acidité, acide, acidifiant, alcali, base, tampon, agent tampon, ajusteur de pH
2. Antiagglomérant	Additif alimentaire qui réduit la tendance que peuvent avoir les composantes d'une denrée alimentaire à adhérer les unes aux autres	anti-agglomérant, agent antiadhésif, agent dessiccateur, poudre pour pulvérisation sèche
3. Antimoussant	Additif alimentaire qui empêche ou réduit la formation de mousse	antimoussant
4. Antioxydant	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation	antioxydant, antioxydant synergique, antibrunissant
5. Agent de blanchiment	Additif alimentaire utilisé pour décolorer des denrées alimentaires (mais pas la farine). Les pigments ne sont pas des agents de blanchiment	agent de blanchiment
6. Agent de charge	Additif alimentaire qui leste une denrée alimentaire sans en modifier sensiblement la valeur énergétique	agent de charge, agent de remplissage
7. Agent de carbonation	Additif alimentaire utilisé pour apporter du dioxyde de carbone à une denrée alimentaire	agent de carbonatation
8. Support	Additif alimentaire utilisé pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre façon un additif alimentaire ou un nutriment sans altérer sa fonction (et sans produire lui-même d'effet technologique) afin de faciliter sa manipulation, son application ou son utilisation de l'additif alimentaire ou du nutriment	Support, solvant de support, support de nutriment, diluant d'autres additifs alimentaires, agent d'encapsulation
9. Colorant	Additif alimentaire qui ajoute de la couleur à une denrée alimentaire ou rétablit sa couleur naturelle	colorant, pigment décoratif, colorant de surface
10. Agent de rétention de la couleur	Additif alimentaire qui stabilise, retient ou intensifie la couleur d'une denrée alimentaire	agent de rétention de la couleur, fixateur de la couleur, stabilisant de la couleur, adjuvant
11. Émulsifiant	Additif alimentaire qui permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles contenues dans un aliment	émulsifiant, plastifiant, agent de dispersion, agent de surface, inhibiteur de cristallisation, agent d'ajustement de la densité (des essences aromatiques dans les boissons), agent de suspension, nébulisant

CATÉGORIES FONCTIONNELLES	DÉFINITION	FONCTIONS TECHNOLOGIQUES
12. Sel émulsifiant	Additif alimentaire qui, lors de la fabrication d'aliments transformés, arrange les protéines de manière à empêcher la séparation des graisses	sel émulsifiant, sel de fonte
13. Affermissant	Additif alimentaire qui rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel	affermissant
14. Exaltateur d'arôme	Additif alimentaire qui exalte le goût et/ou l'odeur naturels d'une denrée alimentaire	exaltateur d'arôme, activateur d'arôme
15. Agent de traitement des farines	Additif alimentaire qui, ajouté à la farine ou à la pâte, en améliore la qualité boulangère ou la couleur	agent de traitement des farines, agent de blanchiment de la farine, améliorant de la farine, agent de conditionnement des pâtes, agent de réhaussement des pâtes
16. Agent moussant	Additif alimentaire qui permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide	agent moussant, agent fouettant, agent d'aération
17. Gélifiant	Additif alimentaire qui confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel	gélifiant
18. Agent d'enrobage	Additif alimentaire qui, lorsqu'il est appliqué à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur	agent d'enrobage, agent de conditionnement hermétique, agent de finition superficielle, agent de polissage, filmogène
19. Humectant	Additif alimentaire qui empêche les aliments de se dessécher en combattant l'effet que peut avoir une atmosphère caractérisée par un faible degré d'humidité	humectant, agent de rétention d'humidité, mouillant
20. Gaz de conditionnement	Additif alimentaire gazeux, qui est introduit dans un conteneur pendant, durant ou après son remplissage avec une denrée alimentaire avec l'intention de protéger l'aliment par exemple de l'oxydation ou de l'altération	gaz de conditionnement
21. Conservateur	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues aux micro-organismes	agent de conservation, agent de conservation antimicrobien, agent antimycoses, agent de contrôle bactériologique, fongistatique, agent antimoisissure et antifilant, antimicrobien synergique
22. Gaz propulseur	Additif alimentaire gazeux qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient	gaz propulseur

CATÉGORIES FONCTIONNELLES	DÉFINITION	FONCTIONS TECHNOLOGIQUES
23. Agent levant	Additif alimentaire ou combinaison d'additifs alimentaires, qui dégage du gaz et, par-là même, augmente le volume d'une pâte	agent levant
24. Séquestrant	Additif alimentaire limitant la disponibilité des cations	séquestrant
25. Stabilisant	Additif alimentaire qui permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs composantes dans un aliment	stabilisant, stabilisateur de mousse, stabilisateur colloïdal, stabilisateur d'émulsion
26. Édulcorant	Additif alimentaire (autre qu'un sucre mono- ou disaccharide), qui confère un goût sucré à l'aliment	édulcorant, édulcorant intense, édulcorant de charge
27. Épaississant	Additif alimentaire qui augmente la viscosité d'un aliment	épaississant, raffermissant, liant, agent de texture

**SECTION 3****SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES***Liste par ordre numérique*

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
100	Curcumines	Colorant
100 (i)	Curcumine	Colorant
100 (ii)	Curcuma	Colorant
101	Riboflavines	Colorant
101 (i)	Riboflavin, synthétique	Colorant
101 (ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	Colorant
101 (iii)	Riboflavine ( <i>Bacillus subtilis</i> )	Colorant
102	Tartarazine	Colorant
103	Orcanete	Colorant
104	Jaune de quinoline	Colorant
107	Jaune 2G	Colorant
110	Jaune soleil FCF	Colorant
120	Carmins	Colorant
121	Rouge citrus No. 2	Colorant
122	Azorubine (Carmoisine)	Colorant
123	Amaranthe	Colorant
124	Ponceau 4R (Cochenille rouge A)	Colorant
125	Ponceau SX	Colorant
127	Erythrosine	Colorant
128	Rouge 2G	Colorant
129	Rouge allura AC	Colorant
130	Manascorubine	Colorant
131	Bleu patente V	Colorant
132	Indigotine (carmines d'indigo)	Colorant
133	Bleu brillant FCF	Colorant
140	Chlorophylle	Colorant
141	Chlorophylles, et chlorophyllines, complexes cupriques	Colorant
141 (i)	Chlorophylles, complexes cupriques	Colorant
141 (ii)	Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	Colorant
142	Vert S	Colorant
143	Vert solide FCF	Colorant
150a	Caramel I – simple	Colorant
150b	Caramel II – procédé au sulfite caustique	Colorant
150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque	Colorant
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	Colorant
151	Noir brillant (noir PN)	Colorant
152	Noir de carbone (hydrocarbure)	Colorant
153	Charbon végétal	Colorant
154	Brun FK	Colorant
155	Brun HT	Colorant
160a	Carotènes	Colorant
160a (i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, (de synthèse)	Colorant
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (légume)	Colorant

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta-</i> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	Colorant
160a(iv)	Carotènes, <i>bêta-</i> (algues)	Colorant
160b	Extraits d'annato	Colorant
160b(i)	Extraits d'annato, basé sur la bixine	Colorant
160b(ii)	Extraits d'annato, basé sur la norbixine	Colorant
160c	Oléorésine de paprika	Colorant
160d	Lycopènes	Colorant
160d(i)	Lycopène (de synthèse)	Colorant
160d(ii)	Lycopène (tomate)	Colorant
160d(iii)	Lycopène ( <i>Blakeslea trispora</i> )	Colorant
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'--(C30)	Colorant
160f	Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	Colorant
161a	Flavoxanthine	Colorant
161b	Lutéines	Colorant
161b (i)	Lutéines de <i>Tagetes erecta</i>	Colorant
161b(ii)	Extraits de <i>Tagetes</i>	Colorant
161c	Kryptoxanthine	Colorant
161d	Rubixanthine	Colorant
161e	Violoxanthine	Colorant
161f	Rhodoxanthine	Colorant
161g	Canthaxanthine	Colorant
161h	Zéaxanthines	Colorant
161h (i)	Zéaxanthine (de synthèse)	Colorant
161h (ii)	Zéaxanthine riche en extrait de <i>Tagetes erecta</i>	Colorant
162	Rouge de betterave	Colorant
163	Anthocyanines	Colorant
163 (ii)	Extrait de peau de raisin	Colorant
163 (iii)	Extrait de cassis	Colorant
163 (iv)	Colorant du maïs pourpre	Colorant
163 (v)	Colorant du chou rouge	Colorant
164	Jaune de gardénia	Colorant
165	Bleu de gardénia	Colorant
166	Bois de santal	Colorant
170	Carbonates de calcium	Colorant de surface, Antiagglomérant, Stabilisant
170 (i)	Carbonate de calcium	Colorant de surface, Antiagglomérant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité
170 (ii)	Carbonate acide de calcium	Colorant de surface, Antiagglomérant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité
171	Bioxyde de titane	Colorant
172	Oxydes de fer	Colorant
172 (i)	Oxyde de fer noir	Colorant
172 (ii)	Oxyde de fer rouge	Colorant
172 (iii)	Oxyde de fer jaune	Colorant
173	Aluminium	Colorant
174	Argent	Colorant
175	Or (métallique)	Colorant
180	Fuchsine lithol	Colorant

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
181	Tanins de qualité alimentaire	Colorant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant
182	Orseille	Colorant
200	Acide sorbique	Conservateur
201	Sorbate de sodium	Conservateur
202	Sorbate de potassium	Conservateur
203	Sorbate de calcium	Conservateur
209	P-Hydroxybenzoate d'hépthyle	Conservateur
210	Acide benzoïque	Conservateur
211	Benzoate de sodium	Conservateur
212	Benzoate de potassium	Conservateur
213	Benzoate de calcium	Conservateur
214	P-Hydroxybenzoate d'éthyle	Conservateur
215	P-Hydroxybenzoate d'éthyle sodique	Conservateur
216	P-Hydroxybenzoate de propyle	Conservateur
217	P-Hydroxybenzoate de propyle sodique	Conservateur
218	P-Hydroxybenzoate de méthyle	Conservateur
219	P-Hydroxybenzoate de méthyle sodique	Conservateur
220	Anhydride sulfureux	Conservateur, Antioxydant
221	Sulfite de sodium	Conservateur, Antioxydant
222	Sulfite acide de sodium	Conservateur, Antioxydant
223	Metabisulfite de sodium	Conservateur, Agent de blanchiment, Antioxydant, Agent de traitement des farines
224	Metabisulfite de potassium	Conservateur, Antioxydant
225	Sulfite de potassium	Conservateur, Antioxydant
226	Sulfite de calcium	Conservateur, Antioxydant
227	Sulfite acide de calcium	Conservateur, Antioxydant
228	Bisulfite de potassium	Conservateur, Antioxydant
230	Diphenyle	Conservateur
231	Ortho-phenylphenol	Conservateur
232	O-phenylphenol de sodium	Conservateur
233	Thiabendazole	Conservateur
234	Nisine	Conservateur
235	Pimaricine (natamycine)	Conservateur
236	Acide formique	Conservateur
237	Formate de sodium	Conservateur
238	Formate de calcium	Conservateur
239	Hexaméthylène-tétramine	Conservateur
240	Formaldehyde	Conservateur
241	Gomme gaïac	Conservateur
242	Bicarbonate de diméthyle	Conservateur
243	Nitrite de potassium	Conservateur
249	Nitrite de sodium	Conservateur, Fixateur de la couleur
250	Nitrate de sodium	Conservateur, Fixateur de la couleur
251	Nitrate de potassium	Conservateur, Fixateur de la couleur
252	Acide acétique glacial	Conservateur, Fixateur de la couleur
260	Acétates de potassium	Conservateur, Régulateur de l'acidité
261	Acétate de potassium	Conservateur, Régulateur de l'acidité

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
261 (i)	Diacétate de potassium	Conservateur, Régulateur de l'acidité
261 (ii)	Acétates de sodium	Conservateur, Régulateur de l'acidité
262	Acétates de sodium	Conservateur, Régulateur de l'acidité, Séquestrant
262 (i)	Acétate de sodium	Conservateur, Régulateur de l'acidité, Séquestrant
262 (ii)	Diacétate de sodium	Conservateur, Régulateur de l'acidité, Séquestrant
263	Acétate de calcium	Conservateur, Stabilisant, Régulateur de l'acidité
264	Acétate d'ammonium	Régulateur de l'acidité
265	Acide déhydracétique	Conservateur
266	Déhydroacétate de sodium	Conservateur
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Régulateur de l'acidité
280	Acide propionique	Conservateur
281	Propionate de sodium	Conservateur
282	Propionate de calcium	Conservateur
283	Propionate de potassium	Conservateur
290	Anhydride carbonique	Agent de carbonation, Gaz d'emballage, Propulseur, Conservateur
296	Acide malique (DL-)	Régulateur de l'acidité
297	Acide fumarique	Régulateur de l'acidité
300	Acide ascorbique (L-)	Antioxydant
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant
302	Ascorbate de calcium	Antioxydant
303	Ascorbate de potassium	Antioxydant
304	Palmitate d'ascorbyle	Antioxydant
305	Stéarate d'ascorbyle	Antioxydant
307	Tocophérols	Antioxydant
307a	<i>d-alpha</i> -tocophérol	Antioxydant
307b	Mélange concentré de tocophérol	Antioxydant
307c	<i>dl-alpha</i> -tocophérol	Antioxydant
308	<i>gamma</i> -tocophérol de synthèse	Antioxydant
309	<i>delta</i> -tocophérol de synthèse	Antioxydant
310	Gallate de propyle	Antioxydant
311	Gallate d'octyle	Antioxydant
312	Gallate de dodecyle	Antioxydant
313	Gallate d'éthyle	Antioxydant
314	Résine de gaïac	Antioxydant
315	Acide isoascorbique (acide érythorbique)	Antioxydant
316	Isoascorbate de sodium	Antioxydant
317	Isoascorbate de potassium	Antioxydant
318	Isoascorbate de calcium	Antioxydant
319	Butylhydroquinone tertiaire	Antioxydant
320	Hydroxyanisole butyle	Antioxydant
321	Hydroxytoluène butyle	Antioxydant
322	Lécithines	Antioxydant, Émulsifiant
322(i)	Lécithine	Antioxydant, Émulsifiant
322(ii)	Lécithine partiellement hydrolysée	Antioxydant, Émulsifiant
323	Anoxomère	Antioxydant



No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
324	Ethoxyquine	Antioxydant
325	Lactate de sodium	Antioxydant synergiste, Humectant, Agent de charge, Régulateur de l'acidité, Agent de texture
326	Lactate de potassium	Antioxydant synergiste, Régulateur de l'acidité
327	Lactate de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines
328	Lactate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines
329	Lactate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Séquestrant
331	Citrates de sodium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Émulsifiant, Stabilisant
331 (i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Émulsifiant, Stabilisant
331 (ii)	Citrate monoacide disodique	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Émulsifiant, Stabilisant,
331 (iii)	Citrate trisodique	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Émulsifiant, Stabilisant
332	Citrates de potassium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant
332 (i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant
332 (ii)	Citrate tripotassique	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant
333	Citrates de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant, Stabilisant
333(i)	Citrate de monocalcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant, Stabilisant
333(ii)	Citrate de dicalcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant, Stabilisant
333(iii)	Citrate de tricalcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant, Stabilisant
334	Acide tartrique (L(+)-)	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Antioxydant synergiste
335	Tartrates de sodium	Stabilisant, Séquestrant
335 (i)	Tartrate monosodique	Stabilisant, Séquestrant, Régulateur de l'acidité
335 (ii)	Tartrate disodique	Stabilisant, Séquestrant, Régulateur de l'acidité
336	Tartrates de potassium	Stabilisant, Séquestrant
336 (i)	Tartrate monopotassique	Stabilisant, Séquestrant, Régulateur de l'acidité
336 (ii)	Tartrate dipotassique	Stabilisant, Séquestrant, Régulateur de l'acidité
337	Tartrate de potassium-sodium	Stabilisant, Séquestrant, Régulateur de l'acidité
338	Acide orthophosphorique	Régulateur de l'acidité, Antioxydant synergiste, Séquestrant

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
339	Phosphates de sodium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Émulsifiant, Texturant, Stabilisant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
339 (i)	Orthophosphate monosodique	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Émulsifiant, Texturant, Stabilisant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
339 (ii)	Orthophosphate disodique	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Émulsifiant, Texturant, Stabilisant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
339 (iii)	Orthophosphate trisodique	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Émulsifiant, Texturant, Stabilisant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
340	Phosphates de potassium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Émulsifiant, Texturant, Stabilisant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
340 (i)	Orthophosphate monopotassique	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Émulsifiant, Texturant, Stabilisant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
340 (ii)	Orthophosphate dipotassique	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Émulsifiant, Texturant, Stabilisant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
340 (iii)	Orthophosphate tripotassique	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Émulsifiant, Texturant, Stabilisant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
341	Phosphates de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines, Affermissant, Texturant, Agent de levuration, Antiagglomérant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
341 (i)	Orthophosphate monocalcique	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines, Affermissant, Texturant, Agent de levuration, Antiagglomérant, Agent de rétention d'eau/d'humidité, Stabilisant
341 (ii)	Orthophosphate dicalcique	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines, Affermissant, Texturant, Agent de levuration, Antiagglomérant, Agent de rétention d'eau/d'humidité, Stabilisant
341 (iii)	Orthophosphate tricalcique	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines, Affermissant, Texturant, Agent de levuration, Antiagglomérant, Agent de rétention d'eau/d'humidité Stabilisant, Tampon
342	Phosphates d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines
342 (i)	Orthophosphate monoammonié	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines
342 (ii)	Orthophosphate diammonié	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines
343	Phosphates de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant
343 (i)	Orthophosphate monomagnésien	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant
343 (ii)	Orthophosphate dimagnésien	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant
343 (iii)	Orthophosphate trimagnésien	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant
344	Citrate de lécithine	Conservateur
345	Citrate de magnésium	Régulateur de l'acidité

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
349	Malate d'ammonium	Régulateur de l'acidité
350	Malates de sodium	Régulateur de l'acidité, Humectant
350 (i)	Malate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, Humectant
350 (ii)	Malate de sodium	Régulateur de l'acidité, Humectant
351	Malates de potassium	Régulateur de l'acidité
351 (i)	Malate acide de potassium	Régulateur de l'acidité
351 (ii)	Malate de potassium	Régulateur de l'acidité
352	Malates de calcium	Régulateur de l'acidité
352 (i)	Malate acide de calcium	Régulateur de l'acidité
352 (ii)	Malate de calcium	Régulateur de l'acidité
353	Acide métatartrique	Régulateur de l'acidité
354	Tartrate de calcium (DL-)	Régulateur de l'acidité
355	Acide adipique	Régulateur de l'acidité
356	Adipates de sodium	Régulateur de l'acidité
357	Adipates de potassium	Régulateur de l'acidité
359	Adipates d'ammonium	Régulateur de l'acidité
363	Acide succinique	Régulateur de l'acidité
364	Succinates de sodium	Régulateur de l'acidité, Exaltateur d'arôme
364 (i)	Succinate monosodique	Régulateur de l'acidité, Exaltateur d'arôme
364 (ii)	Succinate dissodique	Régulateur de l'acidité, Exaltateur d'arôme
365	Fumarates de sodium	Régulateur de l'acidité
366	Fumarates de potassium	Régulateur de l'acidité
367	Fumarates de calcium	Régulateur de l'acidité
368	Fumarate d'ammonium	Régulateur de l'acidité
370	1,4-Heptonolactone	Régulateur de l'acidité, Séquestrant
375	Acide nicotinique	Agent de rétention de la couleur
380	Citrates d'ammonium	Régulateur de l'acidité
381	Citrate d'ammonium ferrique	Antiagglomérant
383	Glycerophosphate de calcium	Épaississant, Gélifiant, Stabilisant
384	Citrates d'isopropyle	Antioxydant, Conservateur, Séquestrant
385	Ethylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique	Antioxydant, Conservateur, Séquestrant
386	Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique	Antioxydant, Conservateur
387	Oxystéarine	Antioxydant, Séquestrant
388	Acide thiodipropionique	Antioxydant
389	Thiodipropionate de dilauryle	Antioxydant
390	Thiodipropionate de distéaryle	Antioxydant
391	Acide phytique	Conservateur
399	Lactobionate de calcium	Stabilisant
400	Acide alginique	Épaississant, Stabilisant, Gélifiant, Émulsifiant
401	Alginate de sodium	Épaississant, Stabilisant, Gélifiant, Émulsifiant
402	Alginate de potassium	Épaississant, Stabilisant, Gélifiant, Émulsifiant
403	Alginate d'ammonium	Épaississant, Stabilisant, Gélifiant, Émulsifiant
404	Alginate de calcium	Épaississant, Stabilisant, Gélifiant, Antimoussant
405	Alginate de propylène glycol	Épaississant, Émulsifiant, Stabilisant

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
406	Agar-agar	Épaississant, Stabilisant, Gélifiant, Émulsifiant
407	Carraghénane et ses sels d'ammonium, de calcium, de magnésium, de potassium et de sodium (furcellarane comprise)	Épaississant, Gélifiant, Stabilisant, Émulsifiant
407a	Algue <i>Eucheuma</i> transformée	Épaississant, Stabilisant, Gélifiant, Émulsifiant
408	Glycane de levure de boulanger	Épaississant, Gélifiant, Stabilisant
409	Arabinogalactane	Épaississant, Gélifiant, Stabilisant
410	Gomme de caroube	Épaississant, Stabilisant, Émulsifiant
411	Gomme d'avoine	Épaississant, Stabilisant
412	Gomme guar	Épaississant, Stabilisant, Émulsifiant
413	Gomme adragante	Épaississant, Stabilisant, Émulsifiant
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Épaississant, Stabilisant, Émulsifiant
415	Gomme xanthane	Épaississant, Stabilisant, Émulsifiant, Agent moussant
416	Gomme Karaya	Épaississant, Stabilisant, Émulsifiant
417	Gomme tara	Épaississant, Stabilisant
418	Gomme gellane	Épaississant, Stabilisant, Gélifiant
419	Gomme ghatti	Épaississant, Stabilisant, Émulsifiant
420	Sorbitol	Édulcorant, Humectant, Sequestrant, Stabilisant, Agent de charge
420(i)	Sorbitol	Édulcorant, Humectant, Sequestrant, Stabilisant, Agent de charge
420(ii)	Sirop de sorbitol	Édulcorant, Humectant, Sequestrant, Stabilisant, Agent de charge
421	Mannitol	Édulcorant, Antiagglomérant, Humectant, Stabilisant, Agent de charge
422	Glycérol	Humectant, Bodying agent
424	Curdlan	Épaississant, Stabilisant, Affermissant, Gélifiant
425	Farine de konjac	Épaississant, Gélifiant, Émulsifiant, Stabilisant
426	Hémicellulose de soja	Émulsifiant, Épaississant, Stabilisant, Antiagglomérant
427	Gomme de cassia	Émulsifiant, Stabilisant, Gélifiant, Épaississant
428	Gélatine	Stabilisant, Épaississant, Raffermissant, Liant, Agent de texture, Gélifiant, Émulsifiant, Épaississant, Support
429	Peptones	Émulsifiant
430	Stéarate de polyoxyéthylène (8)	Émulsifiant
431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	Émulsifiant
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	Émulsifiant, Agent de dispersion
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	Émulsifiant, Agent de dispersion
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	Émulsifiant, Agent de dispersion
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	Émulsifiant, Agent de dispersion
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	Émulsifiant, Agent de dispersion
440	Pectines	Épaississant, Stabilisant, Gélifiant, Émulsifiant
441	Huile de colza superglycérinée hydrogénée	Émulsifiant

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
442	Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique	Émulsifiant
443	Huile végétale bromée	Émulsifiant, Stabilisant
444	Acétate-isobutyrate de saccharose	Émulsifiant, Stabilisant
445	Ester glycerolique de résine de bois	Émulsifiant, Stabilisant, Agent de glaçage
446	Succistéarine	Émulsifiant
450	Diphosphates	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
450 (i)	Diphosphate disodique	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
450 (ii)	Diphosphate trisodique	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
450 (iii)	Diphosphate tétrasodique	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
450 (iv)	Diphosphate dipotasique	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
450 (v)	Diphosphate tétrapotassique	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
450 (vi)	Diphosphate dicalcique	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité, Tampon
450 (vii)	Diphosphate biacide de calcium	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
450 (viii)	Diphosphate dimagnésien	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
451	Triphosphates	Séquestrant, Régulateur de l'acidité, Texturant
451 (i)	Triphosphate pentasodique	Séquestrant, Régulateur de l'acidité, Texturant
451 (ii)	Triphosphate pentapotassique	Séquestrant, Régulateur de l'acidité, Texturant
452	Polyphosphates	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
452 (i)	Polyphosphate de sodium	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
452 (ii)	Polyphosphate de potassium	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
452 (iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
452 (iv)	Polyphosphate de calcium	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
452 (v)	Polyphosphate d'ammonium	Émulsifiant, Stabilisant, Séquestrant, Texturizer, Agent de rétention d'eau/d'humidité
452 (vi)	Triphosphate de sodium et de potassium	Émulsifiant, Stabilisant, Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
457	<i>alpha</i> -cyclodextrine	Stabilisant, Liant
458	<i>gamma</i> -cyclodextrine	Stabilisant, Liant
459	<i>beta</i> -cyclodextrine	Stabilisant, Liant, Support
460	Celluloses	Émulsifiant, Antiagglomérant, Texturant, Agent de dispersion, Stabilisant, Épaississant
460 (i)	Cellulose microcristalline	Émulsifiant, Antiagglomérant, Texturant, Agent de dispersion Stabilisant, Épaississant
460 (ii)	Cellulose en poudre	Émulsifiant, Antiagglomérant, Texturant, Agent de dispersion Stabilisant, Épaississant
461	Méthyl-cellulose	Épaississant, Émulsifiant, Stabilisant
462	Ethyl-cellulose	Liant, Filler
463	Hydroxypropyl-cellulose	Épaississant, Émulsifiant, Stabilisant
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	Épaississant, Émulsifiant, Stabilisant
465	Méthyl-éthyl-cellulose	Épaississant, Émulsifiant, Stabilisant, Agent moussant
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Épaississant, Stabilisant, Émulsifiant
467	Ethyl-hydroxyéthyl-cellulose	Épaississant, Stabilisant, Émulsifiant
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (gomme cellulosique réticulée)	Stabilisant, Liant
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)	Épaississant, Stabilisant
470	Sels d'acides gras (ayant pour base l'aluminium, l'ammonium, le calcium, le magnésium, le potassium, le sodium)	Émulsifiant, Stabilisant, Antiagglomérant
470 (i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniac, calcium, potassium et sodium	Émulsifiant, Stabilisant, Antiagglomérant
470 (ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	Émulsifiant, Stabilisant, Antiagglomérant
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Émulsifiant, Stabilisant
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Émulsifiant, Stabilisant, Séquestrant
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Émulsifiant, Stabilisant, Séquestrant
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Émulsifiant, Stabilisant, Séquestrant, Agent de conditionnement de la pâte, Antioxydant synergiste
472d	Esters tartriques de mono-et diglycérides d'acides gras	Émulsifiant, Stabilisant, Séquestrant

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
472e	Esters glyceroliques de l'acide diacetyltriatrique et d'acides gras	Émulsifiant, Stabilisant, Séquestrant
472g	Monoglycérides succinyles	Émulsifiant, Stabilisant, Séquestrant
473a	Esters de saccharose d'acides gras	Émulsifiant, Stabilisant
473b	Oligoesters de saccharose de type I et de type II	Émulsifiant, Stabilisant
474	Saccharoglycérides	Émulsifiant
475	Esters polyglyceroliques d'acides gras	Émulsifiant
476	Esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifie	Émulsifiant
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	Émulsifiant
478	Esters glyceroliques et propylène - glycoliques d'acides gras lactyles	Émulsifiant
479	Huile de soja oxydée par chauffage avec des mono- et diglycérides d'acides gras	Émulsifiant
480	Sulfosuccinate dioctylique de sodium	Émulsifiant, Humectant
481	Lactylates de sodium	Émulsifiant, Stabilisant
481 (i)	Stéaryl de sodium lactylé	Émulsifiant, Stabilisant
481 (ii)	Oléyl de sodium lactylé	Émulsifiant, Stabilisant
482	Lactylates de calcium	Émulsifiant, Stabilisant
482 (i)	Stéaryl de calcium lactylé	Émulsifiant
482 (ii)	Oléyl de calcium lactylé	Émulsifiant, Stabilisant
483	Tartrate de stearyle	Agent de traitement des farines
484	Citrate de stearyle	Émulsifiant, Séquestrant
485	Stearoylfumarate de sodium	Émulsifiant
486	Stearoylfumarate de calcium	Émulsifiant
487	Laurylsulfate de sodium	Émulsifiant
488	Mono- et diglycérides éthoxyles	Émulsifiant
489	Ester de méthylglycoside d'huile de coco	Émulsifiant
491	Monostéarate de sorbitane	Émulsifiant
492	Tristéarate de sorbitane	Émulsifiant
493	Monolaurate de sorbitane	Émulsifiant, Stabilisant
494	Monooléate de sorbitane	Émulsifiant, Stabilisant
495	Monopalmitate de sorbitane	Émulsifiant
496	Trioléate de sorbitane	Stabilisant, Émulsifiant
500	Carbonates de sodium	Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Antiagglomérant
500 (i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Antiagglomérant
500 (ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Antiagglomérant
500 (iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Antiagglomérant
501	Carbonates de potassium	Régulateur de l'acidité, Stabilisant
501 (i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité, Stabilisant
501 (ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, Stabilisant
503	Carbonates d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent de levuration
503 (i)	Carbonate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent de levuration
503 (ii)	Carbonate acide d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent de levuration
504	Carbonates de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
504 (i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur
504 (ii)	Carbonate acide de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur, Support, Agent de séchage
505	Carbonate ferreux	Régulateur de l'acidité
507	Acide chlorhydrique	Régulateur de l'acidité
508	Chlorure de potassium	Gélifiant, Stabilisant, Exaltateur d'arôme, Épaississant
509	Chlorure de calcium	Affermissant, Stabilisant, Épaississant
510	Chlorure d'ammonium	Agent de traitement des farines
511	Chlorure de magnésium	Affermissant, Agent de rétention de la couleur, Stabilisant
512	Chlorure stanneux	Antioxydant, Agent de rétention de la couleur
513	Acide sulfurique	Régulateur de l'acidité
514	Sulfates de sodium	Régulateur de l'acidité
515	Sulfates de potassium	Régulateur de l'acidité
516	Sulfate de calcium	Agent de traitement des farines, Séquestrant, Affermissant, Stabilisant
517	Sulfate d'ammonium	Agent de traitement des farines, Stabilisant
518	Sulfate de magnésium	Affermissant
519	Sulfate cuprique	Fixateur de la couleur, Conservateur
520	Sulfate d'aluminium	Affermissant
521	Sulfate d'aluminium-sodium	Affermissant
522	Sulfate d'aluminium-potassium	Régulateur de l'acidité, Stabilisant
523	Sulfate d'aluminium-ammonium	Stabilisant, Affermissant
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur de l'acidité
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur de l'acidité
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur de l'acidité
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur
529	Oxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines, Agent de conditionnement de la pâte
530	Oxyde de magnésium	Antiagglomérant
535	Ferrocyanure de sodium	Antiagglomérant
536	Ferrocyanure de potassium	Antiagglomérant
537	Hexacyanomanganate ferreux	Antiagglomérant
538	Ferrocyanure de calcium	Antiagglomérant
539	Thiosulfate de sodium	Antioxydant, Séquestrant, Antibrowning agent
541	Phosphate de sodium-aluminium	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant
541 (i)	Phosphate de sodium-aluminium - acide	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Agent de levuration
541 (ii)	Phosphate de sodium-aluminium - basique	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant
542	Phosphate d'os (essentiellement phosphate de calcium tribasique)	Émulsifiant, Antiagglomérant, Agent de rétention d'eau/d'humidité
550	Silicates de sodium	Antiagglomérant
550 (i)	Silicate de sodium	Antiagglomérant



No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
550 (ii)	Métasilicate de sodium	Antiagglomérant
551	Silice amorphe	Antiagglomérant
552	Silicate de calcium	Antiagglomérant
553	Silicates de magnésium	Antiagglomérant, Poudre pour pulvérisation sèche
553 (i)	Silicate de magnésium	Antiagglomérant, Poudre pour pulvérisation sèche
553 (ii)	Trisilicate de magnésium	Antiagglomérant, Poudre pour pulvérisation sèche
553 (iii)	Talc	Antiagglomérant, Poudre pour pulvérisation sèche, Agent d'enrobage, Agent de finition superficielle, Texturant
554	Aluminosilicate de sodium	Antiagglomérant
555	Aluminosilicate de potassium	Antiagglomérant
556	Aluminosilicate de calcium	Antiagglomérant
557	Silicate de zinc	Antiagglomérant
558	Bentonite	Antiagglomérant
559	Silicate d'aluminium	Antiagglomérant
560	Silicate de potassium	Antiagglomérant
570	Acides gras	Stabilisateur de mousse, Agent de glaçage, Antimoussant
574	Acide gluconique (D-)	Régulateur de l'acidité, Agent de levuration
575	Glucono-delta-lactone	Régulateur de l'acidité, Agent de levuration, Séquestrant
576	Gluconate de sodium	Séquestrant
577	Gluconate de potassium	Séquestrant, Régulateur de l'acidité
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant
579	Gluconate ferreux	Agent de rétention de la couleur
580	Gluconate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Exaltateur d'arôme
585	Lactate ferreux	Agent de rétention de la couleur
586	4-héxylresorcinol	Agent de rétention de la couleur, Antioxydant
620	Acide glutamique (L(+)-)	Exaltateur d'arôme
621	Glutamate monosodique	Exaltateur d'arôme
622	Glutamate monopotassique	Exaltateur d'arôme
623	Glutamate de calcium	Exaltateur d'arôme
624	Glutamate monoammonie	Exaltateur d'arôme
625	Glutamate de magnésium	Exaltateur d'arôme
626	Acide guanylique	Exaltateur d'arôme
627	5'-Guanylate disodique	Exaltateur d'arôme
628	5'-Guanylate dipotassique	Exaltateur d'arôme
629	5'-Guanylate de calcium	Exaltateur d'arôme
630	Acide inosinique	Exaltateur d'arôme
631	5'-Inosinate disodique	Exaltateur d'arôme
632	Inosinate de potassium	Exaltateur d'arôme
633	5'-Inosinate de calcium	Exaltateur d'arôme
634	5'-Ribonucléotides calciques	Exaltateur d'arôme
635	5'-Ribonucléotides disodiques	Exaltateur d'arôme

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
636	Maltol	Exaltateur d'arôme
637	Ethyl-maltol	Exaltateur d'arôme
638	L-Aspartame de sodium	Exaltateur d'arôme
639	DL-Alanine	Exaltateur d'arôme
640	Glycine	Exaltateur d'arôme
641	L-Leucine	Exaltateur d'arôme
642	Hydrochlorure de lysine	Exaltateur d'arôme
650	Acétate de zinc	Exaltateur d'arôme
900a	Polydiméthylsiloxane	Antimoussant, Antiagglomérant, Émulsifiant
900b	Méthylphenylpolisiloxane	Antimoussant
901	Cire d'abeille	Agent de glaçage, Agent de turbidité
902	Cire de candelilla	Agent de glaçage, Agent de turbidité
903	Cire de carnauba	Agent de glaçage, Agent de charge, Régulateur de l'acidité, Support
904	Gomme-laque	Agent de glaçage
905a	Huile minérale de qualité alimentaire	Agent de glaçage, Agent d'étanchéité
905b	Vaseline (petrolatum)	Agent de glaçage, Agent d'étanchéité, Antimoussant
905c	Cire de pétrole	Agent de glaçage, Agent d'étanchéité
905c (i)	Cire microcristalline	Agent de glaçage
905c (ii)	Cire de paraffine	Agent de glaçage
905d	Huile minérale, viscosité élevée	Agent de glaçage, Agent d'étanchéité
905e	Huile minérale, viscosité moyenne et faible (Catégorie I)	Agent de glaçage, Agent d'étanchéité
905f	Huile minérale, viscosité moyenne et faible (Catégorie II)	Agent de glaçage, Agent d'étanchéité
905g	Huile minérale, viscosité moyenne et faible (Catégorie III)	Agent de glaçage, Agent d'étanchéité
906	Gomme de benjoin	Agent de glaçage
907	Polydécènes hydrogénés	Agent de glaçage
908	Cire de son de riz	Agent de glaçage
909	Cire de blanc de baleine	Agent de glaçage
910	Esters de cires	Agent de glaçage
911	Esters méthyliques d'acides gras	Agent de glaçage
913	Lanoline	Agent de glaçage
915	Esters glyceroliques, méthyliques ou penta erithrytoliques de colophane	Agent de glaçage
916	Iodate de calcium	Agent de traitement des farines
917	Iodate de potassium	Agent de traitement des farines
918	Oxydes d'azote	Agent de traitement des farines
919	Chlorure de nitrosyle	Agent de traitement des farines
920	L-Cysteine et ses chlorhydrates - sels de sodium et de potassium	Agent de traitement des farines
921	L-Cystine et ses chlorhydrates - sels de sodium et de potassium	Agent de traitement des farines
922	Persulfate de potassium	Agent de traitement des farines
923	Persulfate d'ammonium	Agent de traitement des farines
924a	Bromate de potassium	Agent de traitement des farines
924b	Bromate de calcium	Agent de traitement des farines

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
925	Chlore	Agent de blanchiment des farines
926	Peroxyde de chlore	Agent de traitement des farines
927a	Azodicarbonamide	Agent de traitement des farines
927b	Urée (carbamide)	Agent de traitement des farines
928	Peroxyde de benzoyle	Agent de traitement des farines, Conservateur
929	Peroxyde d'acétone	Agent de traitement des farines
930	Peroxyde de calcium	Agent de traitement des farines
940	Dichlorodifluorométhane	Propulseur
941	Azote	Gaz d'emballage, Propulseur
942	Protoxyde d'azote	Propulseur, Antioxydant, Agent moussant, Gaz d'emballage
943a	Butane	Propulseur
943b	Isobutane	Propulseur
944	Propane	Propulseur
945	Chloropentafluoroéthane	Propulseur
946	Octafluorocyclobutane	Propulseur
949	Hydrogène	Gaz d'emballage
950	Acesulfame potassium	Édulcorant, Exaltateur d'arôme
951	Aspartame	Édulcorant, Exaltateur d'arôme
952	Cyclamates	Édulcorant
952(i)	Acide cyclamique	Édulcorant
952(ii)	Cyclamte de calcium	Édulcorant
952(iii)	Cyclamate de potassium	Édulcorant
952(iv)	Cyclamate de sodium	Édulcorant
953	Isomalt (isomaltitol)	Édulcorant, Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage
954	Saccharines	Édulcorant
954(i)	Saccharine	Édulcorant
954(ii)	Saccharine de calcium	Édulcorant
954(iii)	Saccharine de potassium	Édulcorant
954(iv)	Saccharine de sodium	Édulcorant
955	Sucralose (trichlorogalactosaccharose)	Édulcorant
956	Alitame	Édulcorant
957	Thaumatine	Édulcorant, Exaltateur d'arôme
958	Glycyrrhizine	Édulcorant, Exaltateur d'arôme
959	Dihydrochalcone de néohesperidine	Édulcorant
960	Glucosides de stéviol	Édulcorant
961	Neotame	Édulcorant, Exaltateur d'arôme
962	Ascésulfame-aspartame	Édulcorant
963	D-Tagatose	Édulcorant
964	Sirop de polyglycitol	Édulcorant
965	Maltitols	Édulcorant, Stabilisant, Émulsifiant, Humectant, Agent de charge
965(i)	Maltitol	Édulcorant, Stabilisant, Émulsifiant, Humectant, Agent de charge
965(ii)	Sirop de maltitol	Édulcorant, Stabilisant, Émulsifiant, Humectant, Agent de charge
966	Lactitol	Édulcorant, Texturant, Émulsifiant

No. de SIN	Nom de l'additif	Fonction technologique
967	Xylitol	Édulcorant, Humectant, Stabilisant, Émulsifiant, Épaississant
968	Erythritol	Édulcorant, Exaltateur d'arôme, Humectant
999	Extraits de quillaia	Agent moussant, Émulsifiant
999 (i)	Extrait de quillaia de type 1	Agent moussant, Émulsifiant
999 (ii)	Extrait de quillaia de type 2	Agent moussant, Émulsifiant
1000	Acide cholique	Émulsifiant
1001	Sels et esters de choline	Émulsifiant
1001 (i)	Acétate de choline	Émulsifiant
1001 (ii)	Carbonate de choline	Émulsifiant
1001 (iii)	Chlorure de choline	Émulsifiant
1001 (iv)	Citrate de choline	Émulsifiant
1001 (v)	Tartrate de choline	Émulsifiant
1001 (vi)	Lactate de choline	Émulsifiant
1100	Amylases	Agent de traitement des farines
1101	Protéases	Agent de traitement des farines, Stabilisant, Exaltateur d'arôme
1101 (i)	Protéase	Agent de traitement des farines, Stabilisant, Exaltateur d'arôme
1101 (ii)	Papaïne	Exaltateur d'arôme
1101 (iii)	Bromélaïne	Agent de traitement des farines, Stabilisant, Exaltateur d'arôme
1101 (iv)	Ficine	Agent de traitement des farines, Stabilisant, Exaltateur d'arôme
1102	Glucose oxydase	Antioxydant
1103	Invertases	Stabilisant
1104	Lipases	Exaltateur d'arôme
1105	Lysozyme	Conservateur
1200	Polydextroses A et N	Agent de charge, Stabilisant, Épaississant, Humectant, Texturant
1201	Polyvinylpyrrolidone	Bodying agent, Stabilisant, Agent de dispersion
1202	Polyvinylpolypyrrolidone insoluble	Stabilisant de la couleur, Stabilisant colloïdal, Stabilisant
1203	Alcool polyvinylique	Agent d'enrobage, Liant, Agent d'étanchéité, Agent de finition superficielle
1204	Pullulane	Agent de glaçage, Filmogène
1503	Huile de ricin	Solvant de support, Antiagglomérant, Agent de glaçage
1505	Citrate triéthylique	Stabilisant de mousse, Solvant de support, Séquestrant
1518	Triacetine	Humectant
1520	Propylène-glycol	Humectant, Humectant, Agent de dispersion, Agent de glaçage
1521	Polyéthylène-glycol	Antimoussant

**LISTE SUPPLÉMENTAIRE - AMIDONS MODIFIÉS***Liste par ordre numérique*

<b>No. de SIN</b>	<b>Nom de l'additif</b>	<b>Fonction technologique</b>
1400	Dextrines, amidon torréfié	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1401	Amidon traité aux acides	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1402	Amidon traité aux alcalis	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1403	Amidon blanchi	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1404	Amidon oxyde	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1405	Amidons traités aux enzymes	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1410	Phosphate de monoamidon	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1411	Glycérol de diamidon	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1412	Phosphate de diamidon	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1413	Phosphate de diamidon phosphate	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1420	Acétate d'amidon	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1422	Adipate de diamidon acétylé	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1440	Amidon hydroxypropylique	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1451	Amidon oxydé acétylé	Stabilisant, Épaississant, Liant, Émulsifiant
1452	Succinate octénylique aluminique d'amidon	Antiagglomérant, Support, Stabilisant

**SECTION 4****SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES***Liste par ordre alphabétique*

[identique à la section 3, mais en ordre alphabétique ]

## SPÉCIFICATIONS D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

### PARTIE 1

#### AVANT-PROJET DE SPÉCIFICATIONS D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(pour adoption à l'étape 5/8)

#### ADDITIFS ALIMENTAIRES (16 ENTREES)

- Asparaginase issue de *Aspergillus oryzae* exprimée en tant qu' *Aspergillus oryzae* (N)
- Carraghénane (R)
- Cyclotétraglucose (N)
- Éthyle maltol (R)
- Isoamylase de *Pseudomonas amyloclavata* (N)
- Sulfate de magnésium (R)
- Maltol (R)
- Préparation de nisine (R)
- Pectines (R)
- Alcool polyvinylique (R)
- Algues *Euchema* transformées (R)
- Chlorure de sodium (N)
- Sulfate hydrogène de sodium (N)
- L(+)-tartrate de sodium (R)
- Glycosides de stéviol. (R)
- Esters de saccharose d'acides gras (R)

N: nouvelles spécifications; R: spécifications révisées

#### AGENTS AROMATISANTS (172 ENTREES)

N°JECF A	<u>Nom</u>	N°JECF A	<u>Nom</u>
<i>Spécifications révisées (12 entrées)</i>			
631	Acide 3-méthyle-2-oxobutanoïque	1479	Acide 2-oxo-3-phénylpropionique, sel de sodium
631.1	Acide 3-méthyle-2-oxobutanoïque, sel de sodium	1480	Maltol
632	Acide 3-méthyle-2-oxopentanoïque	1481	Éthyle maltol
632.1	Acide 3-méthyle-2-oxopentanoïque, sel de sodium	1482	Isobutrate de maltyle
633	Acide 4-méthyle-2-oxopentanoïque	1506	3-Acétyle-2, 5-diméthylfuranne
633.1	Acide 4-méthyle-2-oxopentanoïque, sel de sodium	1559	2,4,5-Triméthyl-delta-3-oxazoline

<i>Nouvelles spécifications (160 entrées)</i>			
1616	4-Penténoate de méthyle	1698	Disulfide de butyle éthyle
1617	2-Méthylbut-2-en-1-ol	1699	Disulfide de diéthyle
1618	4-Penténoate d'éthyle	1700	Disulfide d'allyle propyle
1619	4-Penténal	1701	Trisulfide de diéthyle
1620	Acide 3-isopropénylpentanedioïque	1702	Thiosulfonate de propane propyle
1621	trans-3-Héxénol	1703	(+/-)-3-(éthylthio)Butanol
1622	trans-4-Héxénol	1704	3-Mercaptobutanoate d'héxyle
1623	5-Héxénol	1705	Acétate de (+/-)-3-mercapto-1-butyle
1624	(Z)-3-Héxénoate de méthyle	1706	Acétate de 3-mercapto-3-méthyle-1-butyle

1625	cis-4-Octénol	1707	2,5-Dithiahéxane
1626	(Z)-3-Héxénoate d'éthyle	1708	Acétate de 3-mercaptoheptyle
1627	Acide 3-octénoïque	1709	Sulfure de bis (1-mercaptopropyle)
1628	(Z)-3-Propionate d'octényle	1710	S-Allyle-L-cystéine
1629	Acide trans-4-octénoïque	1711	2,4-Diméthyle-1,3-dioxolane/
1630	(Z)-5-Octénoate de méthyle	1712	2-Hexyle-4,5-diméthyle-1,3-dioxolane
1631	Acide cis-5-octénoïque	1715	2-Acétate cis- et trans-éthyle 2,4-diméthyle-1,3-dioxolane
1632	3-Octénoate d'éthyle	1716	Dihydroxyacétone dimmer
1633	cis-4-Décénol	1717	1-Hydroxy-2-butanone
1634	10-Undécénoate d'isobutyle	1718	Éthyle 3-acétoxy-2-méthylbutyrate
1635	Acide 11-dodécénoïque	1719	Méthyle 5-acétoxyhéxanoate
1636	(Z)-4-Dodécénal	1726	(+/-)-1-Acétoxy-1-éthoxyéthane
1637	cis-9-Octadécénol	1727	Acétaldéhyde héxyle isoamyl acétal
1638	Acétate cis-9-octadécényle	1728	1,1-Diméthoxy-trans-2-héxène
1639	10-Undécénoate de méthyle	1729	Acétaldéhyde diisoamyle acétal
1640	(Z)-8-Tétradécénal	1730	Isovaléraldéhyde diéthyle acétal
1641	9-Octadécénal	1731	Valéraldehyde dibutyl acetal
1642	(E)-4-Nonénal	1732	Isovaléraldéhyde propylèneglycol acétal
1643	2,3,4-Triméthyle-3-pentanol	1733	Isovaléraldehyde glyceryl acétal
1644	(+/-)-2,4,8-Triméthyle-7-nonen-2-ol	1734	Valéraldehyde propylèneglycol acétal
1645	(E)- et (Z)-2,4,8-Triméthyl-3,7- nonadien-2-ol	1735	Héxanal héxyle isoamyle acétal
1646	Nérolidol	1736	Héxanal octane-1,3-diol acétal
1647	6-Acétoxydihydrothéaspirane	1737	Héxanal butane-2,3-diol acétal
1648	6-Hydroxydihydrothéaspirane	1738	Héxanal dihéxyle acétal
1649	1-Phényle-3-méthyle-3-pentanol	1739	Héptanal propylèneglycol acétal
1650	Alcool p-alpha,alpha-triméthylbenzyle	1740	2,6-Diméthyle-5-hepténal propylèneglycol acétal
1651	(+/-)-Éthyle 2-hydroxy-2- méthylbutyrate	1741	Octanal propylèneglycol acétal
1652	(+/-)-Éthyle 2-hydroxy-3- méthylvalérate	1742	Nonanal diméthyl acétal
1653	Alcool alpha,alpha-diméthylphénéthyle	1743	Nonanal propylèneglycol acétal
1654	Formate d'alpha,alpha-diméthylphénéthyle	1744	Décanal propylèneglycol acétal
1655	Acétate d'alpha,alpha-diméthylphénéthyle	1745	Undécanal propylèneglycol acétal
1656	Butyrate d'alpha,alpha-diméthylphénéthyle	1746	Dodécanal diméthyle acétal
1657	Isobutyrate d'alpha,alpha-diméthylbenzyle	1747	Acétaldéhyde di-cis-3-héxényl acétal
1659	Éthanéthiol	1748	Isobutanal propylèneglycol acétal
1660	Éthane-1,1-dithiol	1749	Acétaldéhyde 1,3-octanédiol acétal
1661	Dimercaptométhane	1750	1-(3-hydroxy-5-méthyle-2-thienyle)Éthanone
1662	1-Pentanéthiol	1751	Formate de 2-(5-méthyle-4-thiazolyle)éthyle
1663	Heptane-1-thiol	1752	Propionate de 2-(4-méthyle-5-thiazolyl)éthyle
1664	2-Heptanéthiol	1753	Butanoate de 2-(4-méthyle-5-thiazolyl)éthyle
1665	(+/-)-1-Phényléthylmercaptan	1754	Isobutyrate de 2-(4-méthyle-5-thiazolyl)éthyle
1666	2-Mercaptoanisole	1755	Hexanoate de 2-(4-méthyle-5-thiazolyle)éthyle
1667	2-Mercaptopropionate de propyle	1756	Octanoate de 2-(4-méthyle-5-thiazolyle)éthyle
1668	Butyrate de méthionyle	1757	2-(4-méthyle-5-thiazolyle)Éthyle
1669	(+/-)-4-Mercapto-4-méthyle-2- pentanol	1758	2,5-Diméthylthiazole
1670	4-Mercapto-2-pentanone	1759	2-Acétyle-2-thiazoline
1671	(S)-1-Méthoxy-3-heptanéthiol	1760	2-Propionyle-2-thiazoline
1672	Thiomalate de diisopentyle	1761	cis- et trans-5-Éthyle-4- méthyle-2-(2-méthylpropyle)-thiazoline
1673	cis- et trans-Mercapto-p- menthan-3-one	1762	cis- et trans-5-Éthyle-4- méthyle-2-(1-méthylpropyle)-thiazoline
1674	3-Mercaptobutanoate de méthyle	1763	Pyrrolidino-[1,2e]-4H-2,4- diméthyle-1,3,5-dithiazine
1675	Méthylthiométhylmercaptan	1764	2-Hexylthiophène
1676	Acide thioacétique	1765	3-(méthylthio)Méthylthiophène
1677	(+/-)-Isobutyl 3-méthylthiobutyrate	1766	5-Acétyle-2,3-dihydro-1,4-thiazine
1678	S-Méthyle propanéthioate	1767	N-heptan-4-yl)Benzo[d][1,3] dioxole-5-carboxamide

1679	S-Isopropyle 3-méthylbut-2- énéthioate	1768	N1-(2,4-diméthoxybenzyle)-N2-(2-(pyridine-2-yl)éthyle)oxalamide
1680	S-Éthyle 2-acétylamino éthanéthioate	1769	N1-(2-méthoxy-4-méthylbenzyle)-N2-(2-(5-Méthylpyridine-2-yl)éthyle) oxalamide
1681	Thiohexanoate d'Allyle	1770	N1-(2-méthoxy-4-méthylbenzyle)-N2-(2-(pyridine-2-yl)Éthyloxalamide
1683	2-Méthyle-1-méthylthio-2-butène	1771	Acide 4-aminobutyrique
1684	2,4,6-Trithiaheptane	1772	N-Gluconyl éthanolamine
1685	(+/-)-2,8-Épithio-cis-p-menthane	1773	Phosphate de N-gluconyl éthanolamine
1686	3,5-Diéthyle-1,2,4-trithiolane	1774	N-Lactoyl éthanolamine
1687	3,6-Diéthyle-1,2,4,5-tétrathiane, mélange avec 3,5-diéthyle-1,2,4- trithiolane	1775	Phosphate de N-lactoyl éthanolamine
1688	3-(méthylthio)-2-Butanone	1776	N-[(éthoxycarbonyl)méthyle]-p-Menthane-3-carboxamide
1689	4-(méthylthio)-2-Pentanone	1777	Amide acide N-[2-(3,4-diméthoxyphényle)éthyle]-3,4-diméthoxycinnamique
1690	3-(méthylthio)Butanoate de méthyle	1779	N-3,7-Diméthyle-2,6-octadiényle cyclopropylcarboxamide
1691	Acétate de méthyl (méthylthio)	1780	Acétate de 2,4-hexadiényle
1692	(+/-)-3-(méthylthio)Heptanal	1781	Propionate de 2,4-hexadiényle
1693	Disulfide d'éthyle méthyle	1782	Isobutyrate de 2,4-hexadiényle
1694	Disulfide d'éthyle propyle	1783	Butyrate de 2,4-hexadiényle
1695	Trisulfide d'éthyle propyle	1784	2,4-Heptadien-1-ol
1696	Disulfide de méthyle isopentyle	1785	Nona-2,4,6-triéнал
1697	Disulfide d'amyle méthyle	1786	2,4,7-Décatriéнал

**PARTIE 2****SPÉCIFICATIONS D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DU CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(pour révocation)

Furfural



## LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

	<i>Question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposé par</i>
<b><i>Demandes antérieures</i></b>			
Oligoesters de sucrose Type I et II <sup>1.</sup>	Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification	Mars 2008 Toxicité, spécification	Japon
<b><i>Nouvelles demandes</i></b>			
Enzyme d'embranchement issu de <i>Rodothermus obamensis</i> exprimé en <i>Bacillus subtilis</i> <sup>1.</sup>	Evaluation de la sécurité sanitaire et spécifications	Juin 2008 Toxicité, métabolisme, spécifications	Danemark
Composés d'aluminium	Etudes sur la biodisponibilité, la toxicité de développement et étude de multi génération	Phosphates d'aluminium (fin 2009) CEFIC, IFAC Oxyde et hydroxyde d'aluminium (fin 2009) IAI	Japon
Sulfate d'aluminium sodique	Evaluation de la sécurité et spécification	Fin 2009 CEFIC	Suisse
Arômes <sup>1.</sup>	247 composés, évaluation de la sécurité et spécifications	Janvier 2009	USA

	<i>Question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposé par</i>
Ester de glycérol de colophane <sup>1</sup> :	Evaluation de la sécurité et spécifications	Avril 2008 Toxicité, exposition, spécifications	USA
Ester de glycérol de colophane d'huile de pin <sup>1</sup> .	Evaluation de la sécurité et spécifications	Avril 2008 Toxicité, exposition, spécifications	USA
Sulfate hydrogène de sodium	Evaluation de la sécurité et révision des spécifications	Disponible Toxicité, exposition, spécifications	USA
OSA (acide succinique octényle) gomme d'acacia modifiée (gomme arabique) <sup>1</sup> .	Evaluation de la sécurité et spécifications	Avril 2008 ICGMA Toxicité, exposition, spécifications	
DATEM (Esters de glycérol d'acides gras et diacétyl tartrique) <sup>1</sup> .	Révision des spécifications	Disponible EFEMA	
Extrait d'oléorésine de lycopersine de tomate	Evaluation de la sécurité et spécifications	Disponible NATCOL Toxicité, exposition, spécifications	Israël
Phosphate d'ammonium ferreux <sup>1</sup> .	Evaluation de la sécurité pour l'emploi dans la fortification des aliments, spécifications	Septembre 2008 Toxicité, exposition, spécifications	Suisse Ghana

	<i>Question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposé par</i>
Arômes– aliphatique, aldéhydes non saturés alpha-beta linéaires, acides et alcools apparentés, acétals et esters	Réévaluation de l'exposition diététique en relation avec les effets génotoxiques potentiels de 157 arômes de ce groupe.  Différer la discussion au CCFA de l'année prochaine (dans l'attente du résultat des méthodes d'évaluation d'exposition par le JECFA).		CE
Acide cyclamique et sels <sup>1</sup>	Evaluation de l'exposition diététique, y compris les différents niveaux maximaux d'emploi de 250 mg/kg, 500 mg/kg 750mg/kg, et 1000mg/kg dans la catégorie d'aliments 14.1.4 "« les boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons «pour sportifs » ou « électrolytes » ainsi que les boissons concentrées"	Disponible Australie, Danemark	40 <sup>ème</sup> CCFA
Gomme Cassia	Evaluation de la sécurité et spécifications	Disponible	France
Préparation de nisine <sup>1</sup>	Révision de définition et réexaminer le titre	Disponible	40 <sup>ème</sup> CCFA

1. *Priorité élevée*

Annexe XV**RÉPONSE DU CCFA AU COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS  
DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME CONCERNANT L'APPLICABILITÉ DES DJA AUX  
NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE**

Suite à la demande énoncée ci-dessous soumise par le CCNFSDU, le Secrétariat du JECFA aimerait répondre comme suit:

*Dans quelle mesure est-ce qu'une DJA établie par le JECFA, numérique ou non spécifiée, peut-elle s'appliquer aux nourrissons de moins de 12 semaines; quels sont les principes scientifiques à appliquer à l'évaluation des additifs destinés à ce groupe de population? Est-ce que l'établissement d'une DJA est en lui-même suffisant ou y a-t-il d'autres questions à aborder?*

Le JECFA a examiné ce problème particulier à plusieurs reprises, notamment au cours de sa vingt-et-unième réunion, et un examen détaillé de la question est publié dans le rapport<sup>1</sup>. Le Comité avait alors conclu que pour la plupart des additifs alimentaires, la DJA attribuée n'était applicable qu'aux enfants âgés de plus de 12 semaines. Le Comité a par ailleurs signalé que les additifs alimentaires ne devraient généralement pas être utilisés dans les aliments pour nourrissons et les très jeunes enfants. Le JECFA maintient cette position générale encore à ce jour.

Des indications plus détaillées sur ce sujet sont contenues dans EHC 70: Principes relatifs à l'évaluation de la sécurité des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments, publié en 1987<sup>2</sup>. Ces principes s'appuient sur l'avis fourni lors d'une réunion FAO/OMS sur les additifs alimentaires dans les aliments pour bébé tenue en 1971 et sur les examens supplémentaires effectués par le JECFA par la suite. Vu que les protocoles usuels relatifs aux études toxicologiques ne couvrent pas directement la période développementale, des indications spécifiques pour l'analyse toxicologique des substances qui risquent d'être utilisées dans les aliments pour bébé sont présentées.

Certains additifs alimentaires ont été évalués au cas par cas afin d'établir leur emploi sans risque dans les préparations pour nourrissons. Certaines données permettant de démontrer l'absence de risque pour ce groupe d'âge sont nécessaires, et cela dépend du profil toxicologique et de la préoccupation potentielle vis-à-vis de la substance. Par conséquent, l'existence ou l'établissement d'une DJA basée sur des séries de données toxicologiques normales n'est pas suffisante.

Ces principes de base sont encore valides de nos jours, toutefois, à la lumière des progrès de la science, il conviendrait de procéder à un examen scientifique approfondi et de fournir des indications supplémentaires sur le sujet. Une publication récente de l'OMS<sup>3</sup> décrit certains principes biologiques et scientifiques relatifs à la susceptibilité des enfants et pourrait servir de point de départ à l'élaboration d'une nouvelle orientation appliquée concernant l'applicabilité des valeurs indicatives en matière de santé, comme la DJA et la DJT, aux nourrissons et aux jeunes enfants, y compris les exigences en matière de données pour l'évaluation de la sécurité pour ces groupes d'âge. L'OMS a commencé à envisager l'élaboration d'une telle activité, mais aucun calendrier n'a encore été établi.

---

<sup>1</sup> Rapport technique de l'OMS, collection 617: Evaluation de certains additifs alimentaires, OMS, Genève 1978.

<sup>2</sup> Critère de santé environnementale 70: Principes relatifs à l'évaluation des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments. OMS, Genève 1987.

<sup>3</sup> Critère de santé environnementale 237: Principes relatifs à l'évaluation des risques sanitaires chez les enfants, associés à l'exposition aux produits chimiques. OMS, Genève 2006.