



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Quarante-quatrième session**

**Hangzhou, Chine, 12-16 mars 2012**

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX  
ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES POUR LES PRODUITS CARNÉS AVEC LES  
DISPOSITIONS CONCERNÉES DE LA NGAA**

(Rapport du groupe de travail électronique sur l'harmonisation des normes pour les produits carnés avec la NGAA, dirigé par l'Australie avec la collaboration de l'Argentine, du Brésil, du Costa Rica, de Cuba, du Danemark, de la République dominicaine, de l'Union européenne, de la France, du Ghana, de l'Indonésie, de l'Iran, du Japon, de la Malaisie, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, des États-Unis d'Amérique, CEFIC, ICGMA, IDF, IOFI et Marinalg International)

**1. Introduction**

1. À sa 42<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Australie, travaillant en anglais, chargé de préparer un document de travail contenant une proposition pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des cinq normes Codex pour les produits carnés avec les normes pour les additifs alimentaires adoptées dans la NGAA correspondantes, et de présenter l'analyse des problèmes et les solutions identifiées au cours de ces travaux.

2. À sa 43<sup>ème</sup> session, le CCFA a noté les recommandations suivantes du groupe de travail électronique:

*Recommandation I*

Le CCFA a noté que le groupe de travail électronique était parvenu à obtenir un consensus sur :

- l'approche par l'arbre de décision pour harmoniser les autorisations liées aux additifs alimentaires dans les normes de produits avec la NGAA.
- la nécessité d'une justification technologique des additifs alimentaires et de leur emploi sans risque.

*Recommandation II*

Le CCFA a noté l'absence de consensus sur:

- les normes qui seront utilisées par défaut, les normes de produits ou la NGAA.
- le fait de savoir si les additifs doivent être considérés par classe d'additifs ou additif par additif.

*Recommandation III*

Il a été recommandé que le groupe de travail électronique poursuive ses travaux en vue de résoudre les problèmes liés à l'harmonisation des normes de produits pour les produits carnés avec la NGAA et prépare un nouveau document pour approbation à la 44<sup>ème</sup> session du CCFA en 2012.

3. À sa 43<sup>ème</sup> session, le CCFA est convenu que le groupe de travail électronique poursuivrait ses travaux, sous la direction de l'Australie. Le président a proposé que le groupe de travail, tout en développant les propositions déjà approuvées, veille à ce que la version finale ne soit pas trop compliquée. Par ailleurs, le Comité est convenu que, comme le comité sur les produits carnés n'est plus actif, le groupe de travail devrait aussi examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires actuellement en vigueur dans les cinq normes pour les produits carnés.

## 2. Résumé de l'avancement des travaux depuis la première version

4. Lors de la distribution de l'approche proposée par le groupe de travail électronique pour observations, le président du groupe de travail a demandé des observations et des informations supplémentaires sur le résumé des avantages et des inconvénients offerts par les deux options présentées à la 43<sup>ème</sup> session du CCFA.
5. Le président du groupe de travail électronique a également demandé des observations sur une autre approche susceptible de réunir les avantages des deux approches d'origine, qui est proposée en tant que compromis pour examen en vue d'une solution équilibrée.
6. Le président a également demandé des observations sur l'arbre de décision développé à l'aide de cette autre approche, et sur l'utilisation de l'arbre de décision révisé tel qu'il est appliqué aux normes Codex pour les produits carnés.
7. Des réponses à la première version ont été soumises par les délégations du Costa Rica, de l'Union européenne, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, de l'Afrique du Sud, du Royaume-Uni, des États-Unis d'Amérique et ICGMA, IDF, IOFI, et Marinalg.
8. L'orientation générale des réponses a été positive à l'égard de l'approche du compromis proposée.
9. Le président du groupe de travail électronique a examiné les précieuses observations et les suggestions d'amendements soumises par les membres du groupe de travail électronique sur la première version du document.
10. L'examen et les recommandations du groupe de travail électronique, ainsi que l'approche proposée par le président du groupe de travail électronique, sont présentées dans le détail dans les sections 3 et 4 du présent rapport. L'approche proposée par le président prend en considération ce qui apparaît comme les vues communes du groupe de travail électronique, et la formulation d'un certain jugement.
11. Malgré un accord général sur de nombreux points, il n'y a toujours aucun accord sur l'approche à adopter pour les additifs qui sont autorisés dans les normes de produits et ceux du tableau 3 de la NGAA.
12. Dans la section 4, l'approche proposée modifiée a été transformée en arbre de décision modifié: Approche recommandée révisée pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et des normes de produits.
13. À l'aide de l'arbre de décision, on a identifié les changements à apporter aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 08.2.2 de la NGAA pour inclure les normes de produits pour le *jambon cuit* (CODEX STAN 96-1981) et *l'épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981) et aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 08.3.2 pour inclure les normes de produits pour le *corned beef* (CODEX STAN 88-1981), le *luncheon meat* (CODEX STAN 89-1981) et le « *chopped meat* » (CODEX STAN 98-1981). Voir la section 5 du présent rapport.
14. La section 6 résume les observations individuelles soumises sur la première version du document par les participants du groupe de travail électronique, dans un but de transparence.
15. Le président du groupe de travail électronique souhaite exprimer ses remerciements les plus sincères aux participants du groupe de travail électronique pour leur précieuse contribution au débat.

## 3. Approche générale recommandée

- 3.1 Utilisation de l'approche du « compromis » pour concilier les autorisations liées aux additifs alimentaires dans les normes de produits et dans la NGAA.
16. «L'approche du compromis » appliquée aux autorisations liées aux additifs alimentaires est censée respecter le fait que les normes de produits ont des raisons techniques légitimes de limiter les autorisations liées aux additifs alimentaires, mais aussi reconnaître que dans la mesure du possible, les autorisations équivalentes dans les normes correspondantes de la NGAA seront utilisées.
- 3.2 Utilisation de l'approche par l'arbre de décision pour les décisions concernant les autorisations liées à certains additifs.
17. Un arbre de décision amélioré a été élaboré par le groupe de travail électronique et testé sur les normes pour les produits carnés. Il est recommandé d'utiliser cet arbre de décision pour aligner les autorisations et

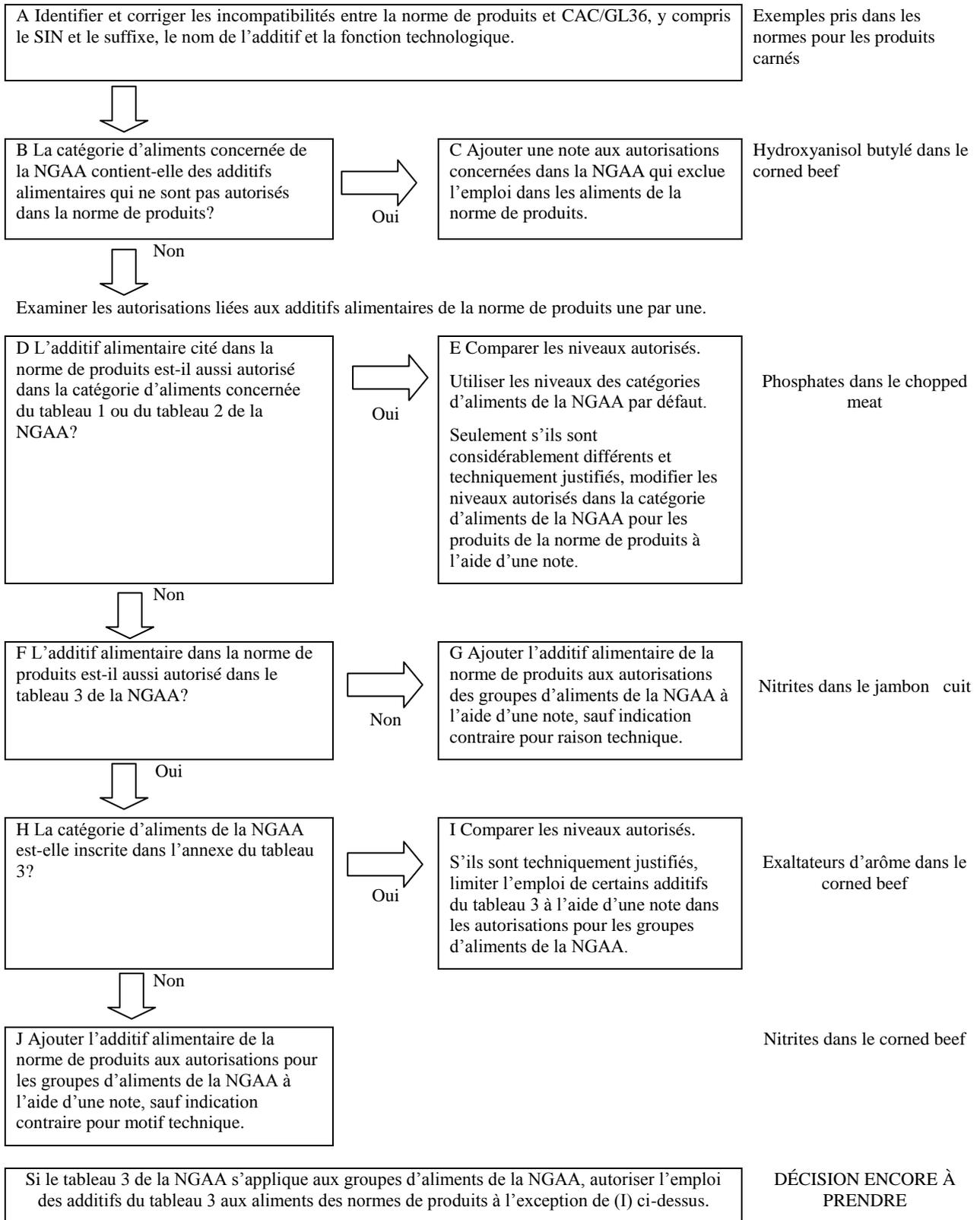
les limites liées aux additifs des normes de produits et de la NGAA. L'arbre de décision est décrit de façon détaillée dans la section suivante du présent rapport.

18. Il est recommandé que l'arbre de décision modifié soit examiné à la 44<sup>ème</sup> session du CCFA en Chine.
- 3.3 Concilier les autorisations liées aux additifs alimentaires, qui ont une limite dans les normes de produits mais qui sont aux niveaux des BPF dans la NGAA (à savoir, le tableau 3).
19. Il y a eu un accord général sur l'utilisation des BPF par défaut, mais il est recommandé d'établir un processus pour les normes de produits qui ne font pas l'objet d'un comité actif afin de pouvoir conclure si un additif donné du tableau 3 devra ou non faire l'objet d'un niveau d'emploi limité, sur la base d'un questionnaire/réponse.
- 3.4 Utilisation de tous les additifs du tableau 3 dans les normes de produits quand le groupe d'aliments de la NGAA correspondant autorise les additifs du tableau 3.
20. Il y a eu un consensus général sur le fait qu'il est inapproprié d'autoriser automatiquement l'ajout des additifs du tableau 3 dans les normes de produits. Cependant, il reste à convenir dans le groupe de travail électronique du degré auquel il sera accepté d'autoriser ces additifs.
21. Il semble qu'il existe deux options potentielles du « juste milieu »:
1. permettre l'ajout au niveau des BPF de tous les additifs du tableau 3 actuellement inscrits dans les normes de produits (sauf restriction telle que ci-dessus) dans l'ensemble de la NGAA.
  2. permettre l'emploi de tous les additifs du tableau 3 des catégories fonctionnelles définies dans la norme de produits.
22. Ces deux options pourraient nécessiter un certain degré de restructuration des catégories d'aliments de la NGAA.
23. Il est recommandé que cette question soit examinée à la 44<sup>ème</sup> session du CCFA en Chine.

#### **4. Arbre de décision recommandé**

24. Le groupe de travail électronique a modifié une nouvelle fois l'arbre de décision présenté à la 43<sup>ème</sup> session du CCFA, comme suit.

**Approche recommandée pour aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA avec les normes de produits**



## 5. Utilisation de l'arbre de décision avec les normes pour les produits carnés

25. L'arbre de décision ci-dessus a été utilisé pour évaluer les modalités selon lesquelles les autorisations liées aux additifs pour les diverses normes des produits carnés pourraient être incorporées dans les groupes d'aliments correspondants de la NGAA (résumées à l'aide du modèle en ligne).

5.1 Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 08.2.2 de la NGAA proposées et mises à jour comprenant les normes de produits pour *le jambon cuit* (CODEX STAN 96-1981) et *l'épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981).

*Base: NGAA en ligne, mise à jour jusqu'à la 43<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (2011)*

### DÉTAILS DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS

**Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement (08.2.2)**

#### Description:

Inclut les produits carnés cuits (y compris saumurés et cuits, et séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et en boîte. Exemples: jambon cuit; épaule de porc cuite; chair de poulet en boîte; et morceaux de viande cuits dans la sauce de soja (tsukudani).

La page ci-dessous contient l'information sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à cette catégorie d'aliments.

No. SIN	Additif alimentaire ou groupe d'aliments	Niveau maximal	Notes	Défini dans
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg	Note 16 Note 4 Nouvelle noteX1	08.0
320	Hydroxyanisol butylé	200 mg/kg	Note 130 Note 15 Nouvelle noteX1	08.2
321	Hydroxytoluène butylé	100 mg/kg	Note 167 Note 130 Note 15 Nouvelle noteX1	08.2
150c	Caramel III – caramel à l'ammoniaque	BPF	Note 16 Note 4 Note 3 Nouvelle noteX1	08.0
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	BPF	Note 16 Note 4 Note 3 Nouvelle noteX1	08.0
120	Carmins	500 mg/kg	Note 16 Nouvelle noteX1	08.2
160a(ii)	Bêta-carotènes (légumes)	5 000 mg/kg	Note 16 Nouvelle noteX1	08.2
127	Erythrosine	30 mg/kg	Note 16 Note 4 Nouvelle noteX1	08.2
143	Vert solide FCF	100 mg/kg	Note 4 Note 3 Nouvelle noteX1	08.2
163(ii)	Extrait de peau de raisin	5 000 mg/kg	Note 16 Nouvelle noteX1	08.2
	POLYSORBATES	5 000 mg/kg	Nouvelle noteX1	08.2
310	Gallate de propyle	200 mg/kg	Note 130 Note 15 Nouvelle noteX1	08.2
	RIBOFLAVINES	1 000 mg/kg	Note 16 Nouvelle noteX1	08.2
	SACCHARINES	500 mg/kg	Note 161	08.2.2

No. SIN	Additif alimentaire ou groupe d'aliments	Niveau maximal	Notes	Défini dans
			Nouvelle noteX1	
474	Sucroglycérides	5 000 mg/kg	Note 15 Nouvelle noteX1	08.2.2
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg	Note 16 Nouvelle noteX1	08.2
319	Butylhydroquinone tertiaire	100 mg/kg	Note 167 Note 130 Note 15 Nouvelle noteX1	08.2
	NITRITES	85mg/kg en tant qu'ion NO <sub>2</sub>	Nouvelle noteX2	08.2.2
	PHOSPHATES (ajoutés)	1320mg/kg en tant que P <sub>2</sub>	Nouvelle noteX2	08.2.2
	ADDITIFS DU TABLEAU 3 (à déterminer)			

Les inscriptions en majuscules (par exemple **PHOSPHATES**) renvoient aux groupes d'additifs alimentaires.

#### Notes (les nouvelles notes proposées recevront un numéro approprié)

Note 3: Traitement de surface.

Note 4: À des fins de décoration, d'échantillonnage et de marquage du produit

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

Note 16: Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Note 130: Seuls ou en combinaison: hydroxyanisole butylé (SIN 320), hydroxytoluène butylé (SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

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

Note 167: Pour les produits déshydratés uniquement.

**Nouvelle Note X1** **Non autorisé** dans *le jambon cuit* (CODEX STAN 96-1981) ou *l'épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981)

**Nouvelle Note X2:** **Seulement autorisé** dans *le jambon cuit* (CODEX STAN 96-1981) ou *l'épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981)

5.2 Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 08.3.2 de la NGAA proposées et mises à jour comprenant les normes de produits

*Base: NGAA en ligne, mise à jour jusqu'à la 43<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (2011)*

#### DÉTAILS DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS

##### Viande, volaille et gibier compris, transformée coupée fine ou hachée, traitée thermiquement (08.3.2)

##### Description:

Inclut les produits coupés fins ou hachés cuits (y compris saumurés et cuits, ou séchés et cuits), traités thermiquement) y compris stérilisés) et en boîte. Exemples : bifteck haché prégrillé; foie gras et pâtés; fromage de tête; viande hachée salée cuite; viande hachée cuite à la sauce de soja (*tsukudani*); corned beef en boîte; luncheon meat; pâtes à base de viande; hamburgers cuits; produits de type salami cuits; boulettes de viande cuites ; saucisses de Strasbourg ; saucisses de petit-déjeuner ; saucisses précuites; et terrines (mélange de viandes hachées cuites).

La page ci-dessous fournit l'information sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à la catégorie d'aliments.

No. SIN	Additif alimentaire ou groupe d'aliments	Niveau maximal	Notes	Défini dans
---------	--	----------------	-------	-------------

No. SIN	Additif alimentaire ou groupe d'aliments	Niveau maximal	Notes	Défini dans
129	Rouge allura AC	25 mg/kg	Note 161 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3.2
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg	Note 16 Note 4 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.0
320	Hydroxyanisol butylé	200 mg/kg	Note 130 Note 15 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3
321	Hydroxytoluène butylé	100 mg/kg	Note 162 Note 130 Note 15 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3
	<b>CAROTÉNOÏDES</b>	20 mg/kg	Note 16 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3.2
150c	Caramel III – caramel à l'ammoniaque	BPF	Note 16 Note 4 Note 3 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.0
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	BPF	Note 16 Note 4 Note 3 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.0
120	Carmins	100 mg/kg	Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3.2
160a(ii)	Bêta-carotènes (légumes)	20 mg/kg	Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3.2
	<b>ÉTHYLÈNE DIAMINE TÉTRA ACÉTATES</b>	35 mg/kg	Note 21 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3.2
163(ii)	Extrait de peau de raisin	5 000 mg/kg	Note 16 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3
	<b>PHOSPHATES</b> À l'exception de: <i>luncheon meat</i> (89-1981) et <i>chopped meat</i> (98-1981)	2 200 mg/kg 1320 mg/kg	Note 33 Nouvelle noteX1	08.3
	<b>POLYSORBATES</b>	5 000 mg/kg	Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3
310	Gallate de propyle	200 mg/kg	Note 130 Note 15 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3
	<b>RIBOFLAVINES</b>	1 000 mg/kg	Note 16 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3
	<b>SACCHARINES</b>	500 mg/kg	Note 161 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3.2
960	Glucosides de stéviol	100 mg/kg	Note 202 Note 26 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3.2
474	Sucroglycérides	5 000 mg/kg	Note 15 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3.2
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg	Note 16 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3.2

No. SIN	Additif alimentaire ou groupe d'aliments	Niveau maximal	Notes	Défini dans
319	Butylhydroquinone tertiaire	100 mg/kg	Note 162 Note 130 Note 15 Nouvelle noteX1 Nouvelle noteX2	08.3
127	Erythrosine	15 mg/kg (pour remplacer la perte de couleur dans les produits contenant un liant uniquement)	Nouvelle noteX4	08.3.2
	NITRITES	50mg/kg en tant qu'ion NO <sub>2</sub>  125mg/kg en tant qu'ion NO <sub>2</sub>	Nouvelle noteX3  Nouvelle noteX4	08.3.2
627 631 575 621 331(i) 331(iii)	Guanylate disodique, 5'- Inosinate disodique, 5'- Glucono delta-lactone Glutamate monosodique, L- Citrate biacide de sodium Citrate trisodique	BPF	Nouvelle noteX1	Tableau 3
	ADDITIFS DU TABLEAU 3 (à déterminer)			

Les inscriptions en majuscules (par exemple, **PHOSPHATES**) renvoient aux groupes d'additifs alimentaires.

#### Notes (les nouvelles notes proposées recevront un numéro approprié)

- Note 3: Traitement de surface.
- Note 4: Pour décoration, échantillonnage ou marquage du produit
- Note 15: À base de matière grasse ou d'huile.
- Note 16: Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 21: En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.
- Note 33: En tant que phosphore.
- Note 130: Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisole (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).
- Note 161: Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule.
- Note 162: Utilisation dans les produits déshydratés et les produits de type salami uniquement.
- Nouvelle note X1:** **Non autorisé** dans le *corned beef* (CODEX STAN 88-1981)
- Nouvelle note X2:** **Non autorisé** dans le *luncheon meat* (CODEX STAN 89-1981) ou le *chopped meat* (CODEX STAN 98-1981)
- Nouvelle note X3:** **Seulement autorisé** dans le *corned beef* (CODEX STAN 88-1981)
- Nouvelle note X4:** **Seulement autorisé** dans le *luncheon meat* (CODEX STAN 89-1981) et le *chopped meat* (CODEX STAN 98-1981)

## 6. Détails des considérations du groupe de travail électronique

26. Les détails des délibérations du groupe de travail électronique sont jointes dans l'annexe I: Résumé des réactions des participants à l'approche proposée et des problèmes posés dans le document préliminaire.

**Annexe I: Résumé des réactions des participants à l'approche proposée et des problèmes posés dans le document préliminaire**

Proposition ou problème soumis concernant l'alignement des normes de produits et des autorisations liées aux additifs alimentaires dans les normes de produits.	Observations des participants	Discussion et recommandation
<b>APPROCHE GÉNÉRALE – PRINCIPAUX PRINCIPES</b>		
Utilisation de l'approche du « compromis » pour concilier les autorisations liées aux additifs alimentaires dans les normes de produits et dans la NGAA.	Les membres du groupe de travail électronique ont généralement été favorables à l'approche du « compromis » et ont soumis des observations précises pour examen.	Le président du groupe de travail électronique a considéré que l'orientation générale des membres du groupe de travail électronique s'est accordée avec l'approche du compromis et a essayé d'incorporer des amendements dans le processus sur la base du consensus ou jugement perçu. Par exemple, il y a eu un consensus sur le fait que l'approche proposée dans la première version du tableau 3 serait problématique pour les normes de produits, et cette prise de position a donc été reconnue par le président du groupe de travail électronique et des amendements ont été apportés sur cette base.
Utilisation de l'arbre de décision.	L'approche par l'arbre de décision a reçu un soutien général continu, de nombreux participants soumettant des observations sur de nouvelles améliorations possibles.	L'arbre de décision <b>révisé</b> tient compte d'un certain nombre de ces améliorations proposées pour l'arbre de décision.
Niveau d'emploi maximal des additifs autorisé dans la norme de produits et dans le tableau 3 de la NGAA, quand il y a un niveau maximal numérique dans la norme de produits.  Les additifs du tableau 3 sont ceux qui n'ont pas de DJA et dont l'emploi est conforme aux BPF.	Certains participants ont approuvé la recommandation d'origine selon laquelle, à moins d'une raison technique, ces additifs peuvent être ajoutés au niveau des BPF. Cependant, sur justification technique, il serait possible de limiter l'emploi de certains des additifs du tableau 3 à l'aide d'une note dans la catégorie d'aliments de la NGAA.  D'autres craignent que les niveaux maximaux dans les normes de produits aient été définis par suite d'une prise en compte de la qualité ainsi que de la sécurité sanitaire.	Le président pense que l'emploi de la majorité de ces additifs au niveau des BPF est approprié, et fait observer que pour certaines normes de produits, ils ont été réexaminés depuis longtemps.  Il est <b>recommandé</b> d'établir un processus applicable aux normes de produits pour lesquelles il n'existe pas de comité pour établir si un additif particulier du tableau 3 doit avoir son niveau d'emploi limité ou non, sur la base d'un questionnaire/réponse.

<b>Proposition ou problème soumis concernant l'alignement des normes de produits et des autorisations liées aux additifs alimentaires dans les normes de produits.</b>	<b>Observations des participants</b>	<b>Discussion et recommandation</b>
Utilisation des additifs du tableau 3 de la NGAA pour les normes de produits.	Le consensus est général sur le fait qu'il est inapproprié d'autoriser automatiquement l'ajout de tous les additifs du tableau 3 dans les normes de produits. Cependant, le degré d'acceptation concernant l'autorisation de ces additifs diffère encore beaucoup.	Il semble qu'il y ait deux options potentielles pour un « juste milieu »: 1. Permettre l'ajout au niveau des BPF de tous les additifs du tableau 3 actuellement inscrits dans les normes de produits (sauf restriction telle que ci-dessus) dans l'ensemble de la NGAA. 2. Permettre l'emploi de tous les additifs du tableau 3 des catégories fonctionnelles définies dans la norme de produits. Ces deux options pourraient nécessiter un certain degré de restructuration des catégories d'aliments de la NGAA.
<b>APPROCHE GÉNÉRALE – AUTRES QUESTIONS</b>		
Introduire les limites pour les additifs dans la NGAA à partir des normes de produits.	Lorsqu'on introduit les limites, utiliser le modèle de la DJA, par ex. ion nitrite et phosphore.	Lorsqu'on introduit les limites, utiliser le modèle de la DJA.