



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-quatrième session

Hangzhou, Chine, 12-16 mars 2012

**PROPOSITION D'UNE APPROCHE HORIZONTALE POUR L'EXAMEN DES DISPOSITIONS
DES TABLEAUX 1 ET 2 RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES MENTIONNÉS DANS LE
TABLEAU 3 DONT LA FONCTION EST « RÉGULATEUR DE L'ACIDITÉ » OU « ÉMULSIFIANT,
STABILISANT, ÉPAISSISSANT »**

(préparé par les États-Unis d'Amérique avec la collaboration de l'Argentine, de l'Australie, de l'Autriche, du Brésil, du Canada, du Costa Rica, du Danemark, de la République dominicaine, de l'Équateur, de l'Union européenne, de la France, du Ghana, de l'Iran, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, de l'Afrique du Sud, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, AIDGUM, CCC, CEFIC, CIAA, EFEMA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IFU, ISDI, MARINALG International, NATCOL, et OIV)

1. À sa 43^{ème} session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique et travaillant uniquement en anglais, chargé d'élaborer une approche horizontale pour l'examen des dispositions des tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) relatives aux additifs alimentaires mentionnés dans le tableau 3 dont la fonction est « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiant, stabilisant, épaississant ». C'est une approche novatrice visant à rattraper le retard accumulé pour inclure des dispositions dans la NGAA. L'approche horizontale proposée par le groupe de travail électronique serait utilisée par le groupe de travail physique qui doit se rencontrer avant la session plénière du 44^{ème} CCFA, en vue de recommander l'adoption finale ou la suppression des dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les additifs du tableau 3 dont la fonction est « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiant, stabilisant, épaississant »¹. La liste des additifs à examiner a été présentée dans l'annexe X de REP11/FA.
2. Les délégations de l'Argentine, de l'Australie, de l'Autriche, du Brésil, du Canada, du Costa Rica, du Danemark, de la République dominicaine, de l'Équateur, de l'Union européenne, de la France, du Ghana, de l'Iran, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, de l'Afrique du Sud, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, AIDGUM, CCC, CEFIC, EFEMA, CIAA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IFU, ISDI, MARINALG International, NATCOL, et OIV ont manifesté leur intérêt à faire partie de ce groupe de travail électronique. Les délégations du Canada, du Costa Rica, de l'Union européenne, du Japon, CEFIC, EFEMA, CIAA, ICBA, ICGMA, IDF, IFAC, IFU, ISDI, MARINALG International et OIV ont activement participé à l'élaboration du présent document.
3. Les États-Unis, en tant que président du groupe de travail électronique, ont distribué pour examen au sein du groupe de travail électronique des feuilles de travail invitant à soumettre des observations sur le besoin technologique et la justification de l'emploi des catégories fonctionnelles des additifs alimentaires « régulateur de l'acidité » et « émulsifiant, stabilisant, épaississant » dans les catégories d'aliment inscrites dans l'appendice du tableau 3. Ces feuilles de travail indiquaient aussi les normes de produits Codex dans les catégories d'aliments appropriées. En tant que président du groupe de travail électronique, les États-Unis ont pris en compte les réponses soumises par le groupe de travail électronique, et ont distribué pour examen au sein du groupe de travail électronique les projets de documents résumant les observations soumises ainsi que les projets de recommandations proposées sur la base des observations initiales. Ces projets de recommandations ont identifié les catégories d'aliments dans l'appendice du tableau 3 de la NGAA dans lesquelles l'emploi des « régulateurs de l'acidité » et des « émulsifiants, stabilisants, épaississants » sont

¹ REP 11/FA, par. 71-73.

technologiquement justifiés, et celles dans lesquelles ils ne le sont pas. Les documents ont par ailleurs indiqué où le groupe de travail électronique doit fournir des renseignements supplémentaires. Sur la base des observations soumises par les membres du groupe de travail électronique, les États-Unis ont préparé le présent rapport final contenant les recommandations du groupe de travail électronique.

4. Les recommandations du groupe de travail électronique figurent dans l'appendice 1 et dans l'appendice 2 pour les « régulateurs de l'acidité » et pour les « émulsifiants, stabilisants, épaississants », respectivement. Dans chaque appendice, pour chaque catégorie fonctionnelle, trois catégories de recommandations sont proposées concernant les catégories d'aliments inscrites dans l'appendice du tableau 3 de la NGAA:

- Recommandation 1: Catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi de la classe fonctionnelle de l'additif est justifié;
- Recommandation 2: Catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi de la classe fonctionnelle de l'additif n'est pas justifié; et
- Recommandation 3: Catégories d'aliments qui nécessitent un examen plus approfondi par le CCFA

5. Les recommandations présentées ne reflètent pas nécessairement l'opinion unanime des membres du groupe de travail électronique. Les recommandations traduisent plutôt une tentative d'établir un consensus pour faciliter l'examen par le Comité. Le groupe de travail a examiné les observations en procédant par l'approche du « poids de la preuve »; à savoir que les observations contenant une justification ont été privilégiées par rapport aux observations sans justification à l'appui. La colonne « Observations » dans les recommandations fournit: (i) le raisonnement qui a conduit à la recommandation; et (ii) les considérations supplémentaires pour la mise en œuvre de la recommandation sur la base des justifications examinées par le groupe de travail électronique.

APPENDICE 1 – RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

Recommandation 1 – Le groupe de travail électronique est d'avis que l'emploi des régulateurs de l'acidité dans les catégories d'aliments suivantes de l'appendice du tableau 3 est technologiquement justifié.		
No. de la catégorie d'aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d'aliments	Observations
1.1.1.1	Lait (nature)	Sur la base de la justification technologique, avec la nouvelle note: « Pour emploi dans le lait de chèvre UHT seulement »
1.1.1.2	Babeurre (nature)	Sur la base de la justification technologique, avec la nouvelle note: « Pour emploi dans le babeurre traité thermiquement seulement ».
1.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 243-2003, et justification technologique
1.4.1	Crème pasteurisée (nature)	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 288-1976, et justification technologique
1.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 288-1976
1.6.6	Fromages de protéines de lactosérum	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 284-1971
1.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 289-1995
2.1.1	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 280-1973
2.2.1	Beurre	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 279-1971
4.1.1.3	Fruits frais pelés et/ou coupés	Sur la base de la justification technologique
4.2.1.1	Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Pour les champignons comestibles et produits dérivés, par souci de cohérence avec CODEX STAN 038-1981
4.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Sur la base de la justification technologique et de nature réglementaire
4.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Pour les champignons comestibles et produits dérivés, par souci de cohérence avec CODEX STAN 038-1981, les petits pois surgelés par souci de cohérence avec CODEX STAN 41-1981, les brocolis congelés par souci de cohérence avec CODEX STAN 110-1981, le chou-fleur surgelé par souci de cohérence avec CODEX STAN 111-1981, les épinards surgelés par souci

Recommandation 1 – Le groupe de travail électronique est d’avis que l’emploi des régulateurs de l’acidité dans les catégories d’aliments suivantes de l’appendice du tableau 3 est technologiquement justifié.		
No. de la catégorie d’aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d’aliments	Observations
		de cohérence avec CODEX STAN 77-1981, les choux de Bruxelles surgelés par souci de cohérence avec CODEX STAN 112-1981, les haricots verts et les haricots beurre surgelés par souci de cohérence avec CODEX STAN 113-1981, les pommes de terre frites surgelées par souci de cohérence avec CODEX STAN 114-1981, les maïs en grains entiers surgelés par souci de cohérence avec CODEX STAN 133-1981, le maïs en épi surgelé par souci de cohérence avec CODEX STAN 132-1981, les carottes congelées par souci de cohérence avec CODEX STAN 140-1983, le poireau surgelé par souci de cohérence avec CODEX STAN 104-1981
4.2.2.7	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	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 223-2001, 038-1981, 151-1985, 294R-2009, 260-2007
6.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire
6.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire
8.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	Sur la base de la justification technologique
9.1.1	Poisson frais	Sur la base de la justification technologique
9.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Sur la base de la justification technologique
10.2.1	Produits à base d’œufs liquides	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire
10.2.2	Produits à base d’œufs, surgelés	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d’érable, nappages à base de sucre)	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire
12.1.1	Sel	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 150-1985, et sur la base de la justification technologique
12.1.2	Succédanés du sel	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire
13.1	Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire

Recommandation 1 – Le groupe de travail électronique est d’avis que l’emploi des régulateurs de l’acidité dans les catégories d’aliments suivantes de l’appendice du tableau 3 <u>est technologiquement justifié.</u>		
No. de la catégorie d’aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d’aliments	Observations
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	Sur la base de la norme correspondante CODEX STAN 73-1981, 74-1981, et sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire
14.1.1.2	Eaux de table et eaux de Seltz	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	Sur la base de la justification technologique
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	Sur la base de la justification technologique
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire
14.2.3	Vins	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire

Recommandation 2 – Le groupe de travail électronique est d’avis que l’emploi des régulateurs de l’acidité dans les catégories d’aliments suivantes de l’annexe du tableau 3 <u>n’est pas technologiquement justifié.</u>		
No. de la catégorie d’aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d’aliments	Observations
1.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 243-2003 et sur la base de la justification technologique
1.6.3	Fromages de lactosérum	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 284-1971
2.1	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 019-1981
4.1.1	Fruits frais	
4.2.1.1	Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 238-2003, 200-1995, 197-1995, 224-2001, 188-1993, 131-1981, 185-1993, 225-2001, 218-1999, 186-1993, 171-1989, 293-2008, 040-1981 pour les légumes frais à l’exception des champignons comestibles et produits dérivés
6.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 202-1995, 169-1989, 201-1995, 172-1989, 153-1985, 199-1995, 198-1995
6.2	Farines et amidons (y compris farine de soja)	

Recommandation 2 – Le groupe de travail électronique est d’avis que l’emploi des régulateurs de l’acidité dans les catégories d’aliments suivantes de l’annexe du tableau 3 n’est pas technologiquement justifié.		
No. de la catégorie d’aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d’aliments	Observations
9.1	Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	

Recommandation 3 – Le groupe de travail électronique est d’avis de demander au groupe de travail physique d’examiner plus à fond si l’emploi des régulateurs de l’acidité dans les catégories d’aliments suivantes de l’annexe du tableau 3 est technologiquement justifié.		
No. de la catégorie d’aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d’aliments	Observations
1.1.1	Lait et babeurre (nature) (A L’EXCEPTION DU BABEURRE TRAITÉS THERMIQUEMENT)	Aucune justification proposée
1.2.1	Laits fermentés (nature)	Aucune justification proposée
1.2.2	Laits emprésurés (nature)	Aucune justification proposée
4.1.1.1	Fruits frais non traités	Aucune justification proposée pour les fruits frais non traités non normalisés
4.2.1	Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Aucune justification proposée
10.1	Œufs frais	Aucune justification proposée
11.1	Sucres raffinés et bruts	Aucune justification proposée
11.1.1	Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose	Aucune justification proposée
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	Aucune justification proposée
11.1.3	« Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut	Aucune justification proposée
11.1.3.1	Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries	Aucune justification proposée

Recommandation 3 – Le groupe de travail électronique est d’avis de demander au groupe de travail physique d’examiner plus à fond si l’emploi des régulateurs de l’acidité dans les catégories d’aliments suivantes de l’annexe du tableau 3 est technologiquement justifié.		
No. de la catégorie d’aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d’aliments	Observations
11.1.3.2	Sirup de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries	Aucune justification proposée
11.1.4	Lactose	Aucune justification proposée
11.1.5	Sucre blanc de plantation ou d’usine	Aucune justification proposée
11.2	Sucre roux à l’exclusion des produits de la catégorie 11.1.3 (« Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut)	Aucune justification proposée
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l’exclusion des produits de la catégorie 11.1.3 (« Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut)	Aucune justification proposée
11.5	Miel	Aucune justification proposée
12.1	Sel et succédanés du sel	Aucune justification proposée
12.2.1	Fines herbes et épices (SEULEMENT LES FINES HERBES)	Aucune justification proposée
14.1.1	Eaux	Aucune justification proposée
14.1.1.1	Eaux minérales naturelles et eaux de source	Aucune justification proposée

APPENDICE 2 – ÉMULSIFIANTS, STABILISANTS, ÉPAISSISSANTS

Recommandation 1 – Le groupe de travail électronique est d’avis que l’emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants dans les catégories d’aliments suivantes de l’annexe du tableau 3 est technologiquement justifié.		
No. de la catégorie d’aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d’aliments	Observations
1.1.1	Lait et babeurre (nature) (A L’EXCEPTION DU BABEURRE TRAITÉ THERMIQUEMENT)	Sur la base de la justification technologique, avec la nouvelle note: « Pour emploi dans certains laits traités thermiquement, recombinaés, reconstitués ou UHT provenant de certaines espèces seulement, par ex., le lait de chèvre »
1.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l’exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	Codex Standard 243-2003 Laits fermentés nature autorise les épaississants (à la fois pour les laits fermentés traités ET non traités thermiquement), et les épaississants (à la fois pour les laits fermentés traités ET non traités thermiquement), Pour les laits fermentés non traités thermiquement SEULEMENT, cependant, l’emploi est limité à la reconstitution et à la recombinaison et si la législation nationale l’autorise dans le pays de la vente au consommateur final
1.4.1	Crème pasteurisée (nature)	Sur la base de CODEX STAN 288-1976, et des justifications technologiques et de nature réglementaire
1.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	Sur la base de CODEX STAN 288-1976, et des justifications technologiques et de nature réglementaire
1.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum	Sur la base de CODEX STAN 289-1995
2.1	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres	Sur la base de la justification technologique avec la nouvelle note: « Pour emploi en tant qu’émulsifiant seulement »
4.1.1.2	Fruits frais traités en surface	Sur la base de la justification technologique avec la nouvelle note: « Pour emploi en tant qu’émulsifiant seulement ».
4.1.1.3	Fruits frais pelés et/ou coupés	Sur la base de la justification technologique avec la nouvelle note: « Pour emploi en tant que stabilisant seulement. »
4.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Sur la base de la justification technologique avec la nouvelle note: « Pour emploi en tant que stabilisant seulement. »
4.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et	Sur la base de CODEX STAN 223-2001, 294R-2009, 38-1981 et justification technologique

Recommandation 1 – Le groupe de travail électronique est d’avis que l’emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants dans les catégories d’aliments suivantes de l’annexe du tableau 3 est technologiquement justifié.		
No. de la catégorie d’aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d’aliments	Observations
	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	
6.2	Farines et amidons (y compris farine de soja)	Sur la base de la justification technologique avec la nouvelle note: « Pour emploi dans la farine de soja seulement. »
6.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire
6.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire
8.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	Sur la base de la justification technologique for épaississants et stabilisants
9.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	Sur la base de la justification technologique. Agent de ta texture est une fonction des épaississants. Ajouter la nouvelle note: « Pour emploi en tant qu’agent de texture seulement »
9.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Sur la base de la justification technique. Agent de texture est une fonction des épaississants. Ajouter la nouvelle note: « Pour emploi en tant qu’agent de texture seulement »
10.2.1	Produits à base d’œufs liquides	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire pour les stabilisants et les émulsifiants
10.2.2	Produits à base d’œufs, surgelés	Sur la base des justifications technologiques et de nature réglementaire pour les émulsifiants et les stabilisants
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d’érable, nappages à base de sucre)	Sur la base de la justification de nature réglementaire pour emploi en tant que stabilisant et émulsifiant
12.1.1	Sel	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 150-1985.
12.2.1	Fines herbes et épices (SEULEMENT LES FINES HERBES)	Sur la base de la justification de nature réglementaire avec la nouvelle note: « Pour emploi dans les produits déshydratés seulement. »
13.1	Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	Sur la base de la justification technologique
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	Sur la base de CODEX STAN 074-1981, et la justification technologique et de nature réglementaire
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	Sur la base de la justification technologique pour les stabilisants et les épaississants

Recommandation 1 – Le groupe de travail électronique est d’avis que l’emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants dans les catégories d’aliments suivantes de l’annexe du tableau 3 est technologiquement justifié.		
No. de la catégorie d’aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d’aliments	Observations
14.1.3.1	Nectar de fruit	Sur la base de CODEX STAN 247-2005, et justification technologique pour les stabilisants et les épaississants
14.1.3.2	Nectar de légume	Sur la base de la justification technologique et de nature réglementaire
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruit	Sur la base de CODEX STAN 247-2005, et de la justification technologique et de nature réglementaire
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	Sur la base de la justification technologique et de nature réglementaire
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	Sur la base de la justification technologique et de nature réglementaire pour les émulsifiants et les stabilisants. Ajouter la nouvelle note: "A l'exception du thé en feuilles non aromatisé. »
14.2.3	Vins	Sur la base de la justification technologique et de nature réglementaire

Recommandation 2 – Le groupe de travail électronique est d’avis que l’emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants dans les catégories d’aliments suivantes de l’annexe du tableau 3 n’est pas technologiquement justifié.		
No. de la catégorie d’aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d’aliments	Observations
1.2.1	Laits fermentés (nature)	Pour éviter tout conflit avec CODEX STAN 243-2003 pour les laits fermentés nature (traits ou non traités thermiquement)
1.6.3	Fromages de lactosérum	L’emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants n’est pas autorisé dans CODEX STAN 284-1971 pour les fromages de lactosérum.
1.6.6	Fromages de protéines de lactosérum	L’emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants n’est pas autorisé dans CODEX STAN 284-1971 pour les fromages de lactosérum.
2.1.1	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	Par souci de cohérence avec CODEX STAN 280-1973.
2.2.1	Beurre	Il y a correspondance bi-univoque entre CODEX STAN 279-1971 et cette catégorie d’aliments. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires entre ces deux normes ont déjà été alignées. Ces additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans la norme de produit.

Recommandation 2 – Le groupe de travail électronique est d’avis que l’emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants dans les catégories d’aliments suivantes de l’annexe du tableau 3 n’est pas technologiquement justifié.		
No. de la catégorie d’aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d’aliments	Observations
4.1.1	Fruits frais	
4.2.1	Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	
4.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Sur la base du besoin technologique de stabilisants.
6.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	
6.2.2	Amidons	
8.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	Sur la base des justifications techniques et de nature réglementaire. Agent de rétention de l’eau n’est pas une fonction des stabilisants, épaississants ou émulsifiants
9.1	Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Sur la base des justifications techniques et de nature réglementaire. Agent de rétention de l’eau n’est pas une fonction des stabilisants, épaississants ou émulsifiants
11.1.1	Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose	
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	CODEX STAN 212-1999 ne prévoit aucun emploi de stabilisants, épaississants ou émulsifiants.
14.1.1.2	Eaux de table et eaux de Seltz	Compte tenu du manque de toute justification de nature réglementaire ou technologique, et de l’absence de toute disposition relative aux stabilisants, épaississants ou émulsifiants dans CODEX STAN 227-2001.

Recommandation 3 – Le groupe de travail électronique est d’avis de demander au groupe de travail physique d’examiner plus à fond si l’emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants dans les catégories d’aliments suivantes de l’annexe du tableau 3 est technologiquement justifié.		
No. de la catégorie d’aliments dans la NGAA	Titre de la catégorie d’aliments	Observations
10.1	Œufs frais	Aucune justification proposée
11.1.3	« Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut	Aucune justification proposée
11.1.3.1	Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries	Aucune justification proposée
11.1.3.2	Sirop de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries	Aucune justification proposée
11.1.4	Lactose	Aucune justification proposée
11.1.5	Sucre blanc de plantation ou d’usine	Aucune justification proposée
11.2	Sucre roux à l’exclusion des produits de la catégorie 11.1.3 (« Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut)	Aucune justification proposée
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l’exclusion des produits de la catégorie 11.1.3 (« Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut)	Aucune justification proposée
11.5	Miel	Aucune justification proposée
12.1	Sel et succédanés du sel	Aucune justification proposée
12.1.2	Succédanés du sel	Aucune justification proposée
14.1.1	Eaux	Aucune justification proposée
14.1.1.1	Eaux minérales naturelles et eaux de source	Aucune justification proposée