

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP24/FA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-septième session

CICG, Genève, Suisse

25 - 30 novembre 2024

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

Chengdu, Chine

22 - 26 avril 2024

TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	iii
LISTE DES ABRÉVIATIONS	vi
RAPPORT DE LA 54 ^E SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	1
	Paragraphe
Introduction	1
Ouverture de la session.....	2 - 6
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour).....	7 - 8
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour)	9 - 27
Questions d'intérêt émanant de la FAO et de l'OMS et des 96 ^e et 97 ^e réunions du comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) respectivement (Point 3(a) de l'ordre du jour).....	28 - 44
Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires émanant des 96 ^e et 97 ^e réunions du JECFA respectivement (Point 3(b) de l'ordre du jour)	45 - 48
Confirmation et/ou révision des limites maximales des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour)	49 - 52
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits et des dispositions pertinentes de la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)	53 - 69
<i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA) (Point 5 de l'ordre du jour)	
Introduction.....	70 - 71
<i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA): Rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA (Point 5a de l'ordre du jour)	72 - 99
<i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA): propositions de nouvelles et/ou de révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires (réponses à la CL 2023/46-FA) (Point 5b de l'ordre du jour)	100 – 102
Conclusion générale du point 5 de l'ordre du jour.....	103 – 107
Avant-projet de révision <i>des Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)	108 - 125
Propositions d'additions et de modifications dans la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (Réponses à la CL 2023/47-FA) (Point 7 de l'ordre du jour).....	126 – 137
Document de travail sur les divergences entre la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), les normes de produits Codex et d'autres textes - identification des questions en suspens (Point 8 de l'ordre du jour).....	138 – 152
Document de travail sur l'élaboration d'une norme pour la levure (Point 9 de l'ordre du jour).....	153 – 164
Autres questions et travaux futurs (Point 10 de l'ordre du jour)	165
Date et lieu de la prochaine session (Point 11 de l'ordre du jour 11)	166

LISTE DES ANNEXES

	Page
Annexe I: Liste des participants	20
Annexe II: Action requise suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques découlant des 96 ^e et 97 ^e réunions du JECFA	30
Annexe III: Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8)	38
Annexe IV: État d'avancement de la confirmation et/ou révision des niveaux maximaux des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes de produits	41
Annexe V: Amendements proposés pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex (pour adoption)	43
Annexe VI: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> - Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption aux étapes 8 et 5/8) et autres dispositions (pour adoption)	60
Annexe VII: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Dispositions pour révocation (pour révocation)	146
Annexe VIII: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Interruption des travaux (pour interruption)	147
Annexe IX: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 3 et l'étape 2 (pour information)	156
Annexe X: Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CXG 36-1986) (pour adoption aux étapes 5/8)	170
Annexe XI: Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (pour le suivi de la FAO et de l'OMS)	172
Annexe XII: Plan de travail proposé pour le groupe de travail sur l'alignement	200
Annexe XIII: Document de projet: Proposition d'élaboration d'une norme Codex pour la levure de boulanger	201

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.
CCEXEC87/ CAC47	Adoption	Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires	CXA 6	5/8	48, 133 et Annexe III
		Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et révisions des dispositions adoptées	CXS 192-1995	-	103i et Annexe VI, Partie B
		Révisions des descripteurs de l'Annexe B du Préambule de la NGAA (FC 01.4.3) et de l'Annexe C du Préambule de la NGAA			66iii et Annexe VI, Partie A.1.1
		Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i>	CXG 36-1989	5/8	122 et Annexe X
		Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA révisées par rapport à l'alignement de deux normes du CCMMP, quatre normes du CCPFV, deux normes du CCNE, deux normes du CCASIA et une norme du CCLAC	CXS 192-1995	-	66iii et Annexe VI, Parties A.1.2, A.1.3, A.1.4, A.2, A.3
		Amendements subséquents aux Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA, par suite de la modification du numéro SIN pour la gomme gellane en SIN 418 (i)			123ii et Annexe VI, Partie C
		Sections sur les additifs alimentaires révisées dans deux normes du CCMMP, une norme du CCPFV, une norme du CCASIA et une norme du CCLAC	Various Codex Standards	-	66i et Annexe V, Parties B1, B3, B4, B5, B6
		Révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la <i>norme pour les concombres marinés (pickles de concombre)</i> (CXS 115-1981) et la <i>norme pour les confitures, gelées et marmelades</i> (CXS 296-2009)	CXS 115-1981 et CXS 296-2009		22i et Annexe V., Partie A
		Corrections rédactionnelles dans la <i>norme générale pour le fromage</i>	CXS 283-1978		66ii et Annexe V, Partie B2
		Amendements subséquents à la <i>norme pour les produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco</i> par suite de la modification du numéro SIN pour la gomme gellane en SIN 418(i)	CXS 240-2003		123i et Annexe V, Partie D
CCEXEC87 CAC47	Adoption	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (révocation)			44ii, 103ii et Annexe VII
		Projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (interruption)			103iii et Annexe VIII

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.
CCEXEC87 CAC47	Information	Nouvel avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA à l'étape 2			103iv et Annexe IX
CCASIA	Action	Chargé de: <ul style="list-style-type: none"> confirmer l'acceptabilité de supprimer la riboflavine synthétique (SIN 101(i)) du tableau de la section 4 de CXS 298R-2009, reconnaissant son emploi comme additif du Tableau 3; clarifier si d'autres additifs individuels dans le groupe des RIBOFLAVINES sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à CXS 298R-2009, ou s'il y a une raison à limiter l'emploi de la riboflavine synthétique (SIN 101(i)); et fournir la justification et les niveaux d'emploi maximaux des additifs alimentaires apparentés aux caroténoïdes SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv), SIN 160a(ii) et SIN 160e) dans le tableau de la section 4 de CXS 322R-2015, reconnaissant l'approche de gestion des risques du CCFA à l'égard des bêta-carotènes. 			22ii
		Fournir une réponse à la question suivante: « Pour les produits d'algue porphyra couverts par la norme CXS 323R-2017, en plus d'être associés aux catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 de la NGAA, ces produits pourraient-ils également être associés à une ou plusieurs des catégories d'aliments à base de légumes transformés suivantes: 04.2.2.1; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 04.2.2.7? »			59i
CCFO	Action	Chargé de fournir une orientation sur la justification technologique de l'emploi de SIN 243 en tant que conservateur dans les produits conformes à la <i>norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables</i> (CXS 256-2007).			95
CCNFSDU	Action	Chargé d'évaluer le besoin/la justification technologique du copolymère de méthacrylate basique (BMC) (SIN 1205) dans les normes de produits relevant de sa compétence dans les FC de la NGAA 13.1, 13.2, et 13.3. Ces normes de produits comprennent CXS 72-1981, CXS 156-1987, CXS 73-1981, CXS 74-1981, et les lignes directrices Codex CXG 95-2022.			100
CAC47 FAO/OMS	Information Suivi	Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA			137i et Annexe XI
Membres	Information Action	Actions requises suite aux modifications du statut de la DJA et autres recommandations émanant des 96 ^{ème} et 97 ^{ème} réunions du JECFA.			44 et Annexe II
Membres GTE (Canada, USA et Japon) CCFA55	Élaboration Discussion	Aligner les normes régionales du CCASIA: CXS 298R-2009; CXS 301R-2011; CXS 322R-2015; CXS 354R-2023; CXS 355R-2023; aligner les normes régionales du CCNE: CXS 257R-2007; CXS 258R-2007; CXS 259R-2007; CXS 341R-2020; aligner les normes du CCSCHE: CXS 342-2021; CXS 343-2021; CXS 344-2021; CXS 345-2021; CXS 347-2019; CXS 351-2022; CXS 352-2022; CXS 353-2022; vérifier et actualiser les dispositions relatives aux colorants dans FC 02.1.2 de la NGAA pour refléter que les colorants n'étaient pas autorisés dans les huiles végétales relevant de CXS 19-1981 avant l'alignement de la norme sur la NGAA; inclure l'emploi limité du copolymère méthacrylate basique (BMC) (SIN 1205) dans le riz enrichi, en: <ul style="list-style-type: none"> introduisant une section sur les additifs alimentaires dans la <i>norme pour le riz</i> (CXS 198-1995), y compris une référence appropriée à certains supports dans FC 06.1 de la NGAA; apportant les modifications subséquentes dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires de FC 06.1, le cas échéant; et actualiser la liste des additifs du Tableau 3 qui devraient être transférés des Tableaux 1 et 2 de la NGAA en suivant l'approche des notes du Tableau 3.			67
Membres	Discussion	Le rapport du GTE sur l'alignement et la confirmation des dispositions			69

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.
GTC (Canada) CCFA55		relatives aux additifs alimentaires soumises par les comités de produits			
Membres GTE (USA) CCFA55	Élaboration Discussion	Les réponses du CCFO28 sur la justification technologique de l'emploi de l'extrait de paprika (SIN 160c (ii) dans FC 02.2.2 de la NGAA; révocation de la disposition relative aux extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)) adoptée dans FC 01.2.1; la disposition relative à l'aspartame (SIN 951) adoptée dans FC 07.1 pour observations sur le niveau d'emploi réel et l'application de la note alternative; les projets et les avant-projets de dispositions, respectivement, relatives aux colorants dans FC 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories ainsi que les dispositions relatives aux colorants adoptées avec la note 161 dans FC 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories à l'exception des colorants cités dans les points i et ii ci-dessus; les dispositions entrées à l'étape 2 de la NGAA contenues dans CRD02 Annexe 5.			105
Membres GTC sur la NGAA (USA) CCFA55	Discussion	Le rapport du GTE sur la NGAA; et les réponses à la CL sur les propositions de nouvelles et/ou de révisions de dispositions de la NGAA.			107
Membres GTE (Belgique et Iran) CCFA55	Observations Élaboration Discussion	Examiner les réponses à la CL demandant des propositions de modification et/ou d'ajout à la section 3 des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CXG 36-1989) et préparer une proposition pour distribution pour observations à l'étape 3; supprimer l'azodicarbonamide (SIN 927a); et évaluer les informations fournies par le Chili sur la phycocyanine produite par des bactéries et destinée à être utilisée comme colorant bleu, y compris l'autorisation dans d'autres pays.			124
Membres CCFA55	Observations Discussion	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires			En cours
Membres GTC sur la NGAA (USA) CCFA55	Observations Discussion	Dispositions nouvelles ou révisées de la NGAA			En cours
Membres CCFA55	Observations Discussion	Propositions d'additions et de modifications dans la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA			En cours
Chine, Australie, Brésil, Canada, UE, Sénégal et USA CCFA54	Élaboration	Élaboration d'un document sur les pratiques de travail et le plan d'engagement pour prévenir les divergences entre la NGAA, les normes de produits et d'autres textes apparentés du Codex.			150
Membres GTE (Chine, France, et Türkiye) CCFA55	Élaboration Discussion	Élaboration d'un avant-projet de norme pour la levure de boulanger			163ii

LISTE DES ABRÉVIATIONS

BMC	Copolymère méthacrylate basique
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCASIA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et les huiles
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNE	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
DJA	Dose journalière admissible
CXG	Directives Codex
CXS	Norme Codex
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FC	Catégorie d'aliments
GT	Groupe de travail
GTC	Groupe de travail classique
GTE	Groupe de travail électronique
GTI	Groupe de travail intra-session
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
LM	Limite maximale
OMS	Organisation Mondiale de la santé
pc	Poids corporel
SIN	Système international de numérotation
USA	États-Unis d'Amérique

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa cinquante-quatrième session à Chengdu, en Chine, du 22 au 26 avril 2024, à l'aimable invitation du gouvernement de la République populaire de Chine. M. Yongxiang Fan, professeur, directeur adjoint du Centre national chinois pour l'évaluation des risques en matière de sécurité des aliments, a présidé la session, à laquelle ont participé 41 pays membres, une organisation membre, 23 organisations ayant le statut d'observateur, la FAO et l'OMS. La liste des participants figure en Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Cao Xuetao, vice-ministre à la Commission nationale de la santé, a ouvert la réunion et chaleureusement accueilli tous les participants. Il a souligné le rôle critique de la sécurité sanitaire des aliments à assurer la santé publique mondiale et son impact sur le développement socio-économique. M. Cao a réitéré l'engagement de la Chine, en tant que pays d'accueil, à soutenir les travaux du CCFA et a par ailleurs exprimé sa volonté à collaborer avec les autres membres pour établir les normes Codex qui encouragent les pratiques équitables dans le commerce des aliments et protègent la santé des consommateurs.
3. M. Tareq Elhouby, président de l'Agence nationale égyptienne pour la sécurité sanitaire des aliments, a manifesté sa gratitude pour les travaux accomplis par le Codex, notamment le CCFA, pour orienter les organismes de réglementation des aliments, et a exprimé son appréciation envers le gouvernement de la République populaire de Chine pour son rôle de chef de file à accueillir et soutenir les activités du CCFA.
4. M. Markus Lipp et M. Kim Petersen ont souhaité la bienvenue aux délégués au nom de la FAO et de l'OMS, respectivement. Mme Lingping Zhang du Secrétariat du Codex a pris la parole devant la session.
5. M. Steve Wearne, président de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), s'est aussi adressé au Comité par message vidéo.

Division des compétences¹

6. Le CCFA54 a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres, conformément au paragraphe 5, Article II, de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

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

7. Le CCFA54 a adopté l'ordre du jour provisoire en tant qu'ordre du jour de la session CCFA54.
8. Le CCFA54 est convenu d'établir deux groupes de travail intra-session (GTI) sur les sujets suivants, ouverts à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement:
 - Le Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires, pour examiner et formuler des recommandations pour la plénière sur les avant-projets de révision du *Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour) (présidé par la Belgique); et
 - La Liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), pour examiner et formuler des recommandations pour la plénière sur les propositions d'additions et de modifications dans la liste prioritaire (Point 7 de l'ordre du jour) (présidé par le Kenya).

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

9. Le CCFA54 a noté que certaines questions n'avaient qu'une valeur informative.
10. Une organisation membre a souligné la nécessité de soumettre en temps voulu des données précises et complètes sur les caroténoïdes et autres additifs alimentaires, comme indiqué dans les paragraphes spécifiques du rapport de la CAC46 (voir REP23/CAC paragraphes 60, 66 et 67), afin d'assurer des mises à jour efficaces de l'évaluation de l'exposition par le JECFA.
11. L'organisation membre a en outre informé le Comité des décisions concernant la gestion des risques, en 2022, concernant l'interdiction de l'oxyde d'éthylène (EtO) pour la stérilisation des additifs alimentaires, spécifiant qu'aucun résidu supérieur à 0,1 mg/kg n'est autorisé dans l'UE.

¹ CRD01

² CX/FA 24/54/1; CRD29 (Burundi)

³ CX/FA 24/54/2; CX/FA 24/54/2 Add.1; CX/FA 24/54/2 Add.2; CRD6 (UE, Japon et Sénégal); CRD17 (Afrique du Sud); CRD21 (Inde); CRD26 (Fédération de Russie); CRD29 (Burundi).

12. Le CCFA54 a examiné les questions à traiter, a noté que les avis exprimés étaient appropriés, et a pris les décisions correspondantes, tel indiqué dans les paragraphes ci-dessous:

Questions émanant de la 11^e session du Comité de coordination FAO/OMS pour le Proche-Orient (CCNE11)

Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes régionales sur la NGAA

13. Une organisation membre a demandé que soit poursuivie la discussion sur la catégorie d'aliments appropriée pour les produits conformes à la *norme régionale pour le zaatar mélangé* (Proche-Orient) (CXS 341R-2020) en tenant compte de la composition des produits conformes à la norme. Il a été souligné que les produits conformes à la norme CXS 341R-2020 étaient composés dans une large mesure (plus de 50 %) de graines de sésame et d'autres ingrédients comme les céréales et les noix, les légumineuses, la mélasse de grenade, l'huile végétale et le son de blé, qui n'étaient pas des herbes aromatiques. La FC 12.2.2 (Assaisonnements et condiments) pourrait être mieux appropriée pour les produits considérés.
14. Le CCFA54 a accepté de transmettre les informations soumises par le CCNE11 au GTE sur l'alignement établi par le CCFA54 pour examen.

Questions émanant du CCFA53

15. Le CCFA54 a examiné les recommandations relatives aux projets de dispositions concernant les riboflavines et les additifs alimentaires liés aux carotènes dans les *normes pour les concombres marinés (pickles de concombre)* (CXS 115-1981), les *laits fermentés* (CXS 243-2003); les *confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009); les normes régionales pour la *pâte de soja fermenté* (Asie) (CXS 298R-2009); et les *produits de soja non fermentés* (Asie) (CXS 322R-2015) dans CX/FA 24/54/2 paragraphes 24 et 25 et a pris les décisions suivantes:

Additifs alimentaires apparentés au carotène

16. Le CCFA54 a examiné la recommandation du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA) sur la suppression proposée des additifs alimentaires apparentés au carotène dans CXS 322R-2015 tout en notant les points de vue suivants.
17. Un membre a proposé que le CCFA demandé au CCASIA de fournir la justification technologique et les niveaux d'emploi maximaux pour les caroténoïdes (SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f) et les carotènes, bêta, légumes (SIN 160a(ii)) dans la *norme régionale pour les produits de soja non fermentés* (Asie) (CXS 322R-2015) car son alignement sur la NGAA n'avait pas encore été effectué.
18. Une organisation membre a souligné que l'objectif de la révision des additifs alimentaires apparentés au carotène était de minimiser l'exposition conformément aux récentes évaluations du JECFA, et que le CCFA avait pour mandat de confirmer le niveau d'emploi approprié des additifs alimentaires. Alors que les comités de produits et les comités de coordination FAO/OMS sont chargés d'évaluer les justifications technologiques des produits relevant de leur champ d'application, la décision de confirmation de toute disposition relative aux additifs alimentaires proposée relève de la compétence du CCFA.
19. Le Secrétariat du Codex a précisé qu'il était d'usage que le CCFA fasse des recommandations aux comités de produits actifs ou aux comités de coordination FAO/OMS pour qu'ils envisagent de révoquer les dispositions relatives aux additifs alimentaires relevant de leur compétence. Au cas où le CCFA suivrait cette pratique, de légers ajustements pourraient être apportés, tels que la suppression du SIN 160f de la liste des additifs alimentaires apparentés aux caroténoïdes et son remplacement par SIN 160a(iv).
20. Le CCFA54 a accepté de proposer la recommandation correspondante au CCASIA pour examen (voir paragraphe 22ii).

Norme pour le lait fermenté (CXS 243-2003)

21. Le CCFA54 a noté que la section relative aux additifs alimentaires dans la *norme pour le lait fermenté* (CXS 243-2003) serait examinée en vue de son alignement sur les dispositions de la NGAA au titre du point 4b de l'ordre du jour et est convenu de supprimer la révision de cette norme au titre de ce point de l'ordre du jour.

Conclusion

22. Le CCFA54 est convenu de:
- i. transmettre toutes les révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires à la *norme pour les concombres marinés (pickles de concombre)* (CXS 115-1981); *norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009) énumérées dans CX/FA 24/54/2 Annexes I et II au CAC47 pour adoption, (Annexe V, Partie A);
 - ii. demander au CCASIA de:

- a. confirmer l'acceptabilité de la suppression de la riboflavine synthétique (SIN 101(i)) du tableau de la section 4 dans CXS 298R-2009, en reconnaissant son emploi en tant qu'additif du Tableau 3;
- b. clarifier si d'autres additifs individuels dans le groupe des RIBOFLAVINES sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à CXS 298R-2009, ou s'il y a une raison de limiter l'emploi à la riboflavine synthétique (SIN 101(i)); et
- c. fournir une justification et des niveaux d'emploi maximum des additifs alimentaires apparentés aux caroténoïdes (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv), SIN 160a(ii) et SIN 160e) dans le tableau de la section 4 dans CXS 322R-2015, en reconnaissant l'approche de gestion des risques du CCFA pour les bêta-carotènes.

Questions émanant de la 28^e session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO28)

23. Le CCFA54 a pris note des réponses du CCFO28, qui a indiqué qu'il n'y avait pas de justification technologique pour l'emploi:
 - des chlorophylles (SIN 140) dans les produits conformes à la *norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles* (CXS 19-1981); et
 - de l'extrait de paprika (SIN 160c (ii)) dans les produits conformes à la *norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007).
24. Le CCFA54 a en outre noté que la *norme pour les matières grasses laitières à tartiner* (CXS 253-2006) ne relevait pas de la compétence du CCFO.
25. Une organisation membre a souligné qu'avant son alignement sur la NGAA, la norme CXS 19-1981 n'autorisait pas l'emploi de colorants dans les huiles végétales relevant de cette norme, et cet aspect n'a jamais été reflété lors de l'alignement des dispositions de la NGAA dans FC 02.1.2. (Huiles et graisses végétales) et a proposé d'apporter la correction correspondante.
26. Le CCFA54 a approuvé la proposition de l'organisation membre (voir paragraphe 67iv).

Conclusion

27. Le CCFA54 est convenu de transmettre les réponses du CCFO28:
 - i. concernant l'emploi des chlorophylles (SIN 140) dans la norme CXS 19-1981, ainsi que les corrections nécessaires pour refléter le fait qu'aucun colorant n'est autorisé dans les huiles végétales conformes à la norme CXS 19-1981, au GTE sur l'alignement établi par le CCFA54 pour examen; et
 - ii. concernant l'emploi de l'extrait de paprika (SIN 160c (ii)) dans CXS 256-2007 et CXS 253-2007, au GTE sur la NGAA établi par le CCFA54 pour examen.

QUESTIONS D'INTÉRÊT ÉMANANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DES 96^E et 97^E RÉUNIONS DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) RESPECTIVEMENT (Point 3(a) de l'ordre du jour)⁴

28. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a présenté CX/FA 24/54/3 et résumé les principales conclusions des avis scientifiques exprimés aux 96^e et 97^e réunions du JECFA, en plaçant un accent particulier sur l'aspartame (SIN 951) et le bioxyde de titane (SIN 171).
29. Les membres ont exprimé leur appréciation au JECFA pour le travail accompli.
30. Le CCFA a pris note de l'importance de la publication en temps opportun des rapports apparentés et monographies du JECFA avant les réunions du CCFA. Cela permettrait l'examen en temps voulu des évaluations du JECFA sur la base d'informations pertinentes et faciliterait les discussions. Il a en outre noté que la question avait été récurrente.

Questions émanant de la 96^e réunion du JECFA

Aspartame (SIN 951)

31. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a informé que l'aspartame (SIN 951) avait été évalué par le JECFA ainsi que par le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) indépendamment. Le JECFA avait conclu de réaffirmer la dose journalière admissible (DJA) établie précédemment de 0-40 mg/kg de poids corporel (pc).

⁴ CX/FA 24/54/3; CX/FA 24/54/3 Add.1; CX/FA 24/54/3 Add.2; CRD07 (Canada, Kenya, Philippines, Sénégal, USA, JECFA); CRD17 (Afrique du Sud); CRD23 (IFT); CRD26 (Fédération de Russie); CRD27 (Nigéria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFoST)

Aromatisants - Esters d'alcools primaires acycliques aliphatiques avec des acides acycliques aliphatiques à chaîne ramifiée et dérivés benzyliques substitués par des hydroxy-et alcoxy-

32. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a informé que le JECFA avait évalué:
- toutes les six (06) substances dans les esters d'alcools primaires acycliques aliphatiques avec des acides acycliques aliphatiques à chaîne ramifiée comme « ne présentant pas de risque »; et
 - toutes les neuf (09) substances dans les dérivés benzyliques substitués par des hydroxy-et alcoxy- comme « ne présentant pas de risque ».

Questions émanant de la 97^e réunion du JECFA

Bioxyde de titane (TiO₂) (SIN 171)

33. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a informé que le JECFA avait réaffirmé la DJA établie précédemment comme « non spécifiée » pour le bioxyde de titane (SIN 171).
34. L'UE, notant que la monographie complète du JECFA n'avait pas encore été publiée, a signalé que les informations disponibles indiquaient des limites et certains résultats équivoques dans les preuves disponibles sur la génotoxicité et l'absence de méthodologies d'essai adéquates pour les nanoparticules. D'autre part, l'UE, en référence à la dernière opinion scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments, a signalé que le bioxyde de titane (SIN 171) n'était pas autorisé pour un emploi dans l'UE.

Alcools primaires aliphatiques, aldéhydes, acides carboxyliques, acétals et esters contenant des groupes fonctionnels oxygénés supplémentaires (4 substances)

35. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a informé que le JECFA avait conclu l'évaluation de quatre (04) substances ((±)-6-méthoxy-2,6-diméthylheptanal (N° 2308), éthyle 5-formyloxydécanoate (N° 2309), mélange d'acide ricinoléique, acide linoléique et acide oléique (N° 2310), éthyle 3-méthyle-2-oxopentanoate (N° 2311)) dans les alcools primaires aliphatiques, les aldéhydes, les acides carboxyliques, les acétals et les esters contenant des groupes fonctionnels oxygénés supplémentaires « ne présentaient pas de risque ».

Alcools, aldéhydes, acides et esters apparentés aliphatiques, insaturés et non conjugués, à chaîne linéaire ou ramifiée (12 substances)

36. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a informé que le JECFA avait évalué les alcools, aldéhydes, acides et esters apparentés aliphatiques, insaturés et non conjugués, à chaîne linéaire ou ramifiée et a conclu que douze (12) substances « ne présentaient pas de risque » à l'exception de 4,7-décadiénal (mélanges d'isomères) (N° 2298).

Alcools, aldéhydes et acides primaires linéaires acycliques aliphatiques saturés (5 substances)

37. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a informé que le JECFA avait conclu que cinq (05) substances: l'acide pentadécanoïque (N° 2300), le tridécane (N° 2301), l'acide tridécanoïque (N° 2302), l'acétaldéhyde di-isobutyle acétal (N° 2304), l'acétaldéhyde éthyle isobutyle acétal (N° 2305)) dans les alcools, aldéhydes et acides primaires linéaires acycliques aliphatiques saturés « ne présentaient pas de risque »; et que l'évaluation des aromatisants 2299, 2303 et 2306 n'avait pas été achevée en raison des risques toxicologiques.
38. Par ailleurs, le JECFA a conclu que l'emploi de l'acétaldéhyde (N° 80) en tant qu'aromatisant devait être réévalué car l'acétaldéhyde avait une structure analogue à celle des aromatisants N°s 2299, 2303 et 2306.

Autres questions

Azodicarbonamide (SIN 927a)

39. Le Secrétariat du Codex a présenté CX/FA 24/54/3 Add.1 concernant la suppression de l'azodicarbonamide (SIN 927a).
40. Un membre a noté que la DJA de cette substance avait été supprimée, malgré le fait que ni le rapport sur le site web de l'OMS (<https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/538>) ni le rapport du CCFA n'aient clairement indiqué la justification de cette suppression et a demandé une clarification sur la procédure de suppression des DJA établies par le JECFA, afin de garantir davantage de transparence au cas où une situation similaire se présente à l'avenir.
41. Le secrétariat du JECFA à la FAO a clarifié que l'établissement ou la suppression de toute valeur d'orientation à visée sanitaire relevait exclusivement de la compétence de l'organisme d'évaluation des risques, le JECFA ou à sa place, le secrétariat du JECFA, et a rappelé que les discussions sur l'azodicarbonamide (SIN 927a) au CCFA remontait à 2019. Cependant, il s'était agi d'une négligence de la part du secrétariat du JECFA qui n'avait pas adéquatement communiqué la discussion dans le rapport et assurer la transparence appropriée du processus de prise de décision. Le secrétariat du JECFA veillerait à ce qu'à l'avenir, les discussions pertinentes soient correctement saisies.

42. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a suggéré une procédure pour la suppression d'une DJA dont l'emploi sans risque n'était plus appuyé par les membres. À des fins de transparence, il a été proposé que le CCFA inclut ces additifs alimentaires dans la Liste prioritaire des additifs alimentaires pour évaluation par le JECFA, mais avec une note indiquant que si aucun sponsor n'était identifié pour fournir des données lors de la prochaine réunion, toutes les dispositions dans la NGAA pourraient être supprimées. Cela alerterait les membres que le JECFA pourrait formellement supprimer une DJA n'ayant pas fait l'objet d'une évaluation de l'innocuité complète.
43. Sur la base de la discussion ci-dessus, le Secrétariat du Codex a proposé un mécanisme pour la suppression des DJA, en prenant acte des éléments suivants:
- le CCFA informera le JECFA des risques liés à un additif alimentaire et demandera la réévaluation (dans le cadre de l'ordre du jour pour la liste prioritaire des évaluations par le JECFA).
 - le JECFA examinera les données fournies et décidera s'il doit réviser la DJA, y compris la supprimer. Si aucune donnée n'a été fournie et qu'aucun intérêt n'a été exprimé pour l'emploi de cette substance, le secrétariat du JECFA règlera la question.
 - le JECFA informera le CCFA de sa décision concernant l'examen des DJA et le CCFA discutera de l'approche de gestion des risques appropriée (au point de l'ordre du jour sur les questions d'intérêt émanant de la FAO et de l'OMS).

Conclusion

44. Le CCFA54 est convenu:
- i. du résumé des recommandations finales émanant des 96^{ème} et 97^{ème} réunions du JECFA (Annexe II).
 - ii. de transmettre à la CAC47 la révocation de la disposition relative à l'azodicarbonamide (SIN 927a) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA (Annexe VI, Partie A); et
 - iii. du mécanisme proposé notamment sur la communication concernant la révision ou la suppression des DJA (voir paragraphe 43).

AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ÉMANANT DES 96^E ET 97^E RÉUNIONS DU JECFA RESPECTIVEMENT (Point 3(b) de l'ordre du jour)⁵

45. Le secrétariat du JECFA à la FAO a informé le CCFA54 les principales conclusions concernant les projets de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires émanant des 96^e et 97^e réunions du JECFA tel que résumé dans CX/FA 24/54/4.
46. Le secrétariat du JECFA à la FAO a noté que:
- les normes avaient été révisées pour six additifs alimentaires et trente-six aromatisants des groupes d'aromatisants suivants: esters d'alcools primaires acycliques aliphatiques avec des acides acycliques aliphatiques à chaîne ramifiée, classe structurale I, et dérivés benzyliques substitués par des hydroxy-et alcoxy-, classe structurale I, alcools primaires aliphatiques, aldéhydes, acides carboxyliques, acétals et esters contenant des groupes fonctionnels oxygénés supplémentaires, classe structurale I, alcools, aldéhydes, acides et esters apparentés aliphatiques, insaturés et non conjugués, à chaîne linéaire ou ramifiée, classe structurale I, et alcools, aldéhydes et acides primaires linéaires acycliques aliphatiques saturés.
 - les normes avaient été supprimées pour l'aromatisant céral de propylène glycol de lévulinate d'éthyle, JECFA N° 1973, car l'information permettant de compléter l'examen de l'innocuité de l'aromatisant n'a pas été fournie au Comité en temps voulu.
 - les normes avaient été établies pour trois aromatisants portant les numéros JECFA 2303, 2306, 2299 du groupe des alcools, aldéhydes et acides primaires linéaires acycliques aliphatiques saturés ont été désignés comme provisoires en raison de l'évaluation incomplète de l'innocuité.
 - les demandes de correction signalées au CCFA et au secrétariat du JECFA avaient été évaluées aux quatre-vingt-seizième et quatre-vingt-dix-septième réunions du JECFA et jugées nécessaires, elles figurent en Annexe 2 de CX/FA 24/54/4. Les corrections ne seront apportées que dans la base de données en ligne pour les normes.

⁵ CX/FA 24/54/4; CX/FA 24/54/4 Add.1 (Réponses à la CL 2024/19-FA du Chili, de Cuba, de l'Équateur, de l'Égypte, du Guatemala, de l'Iraq, du Pérou et des Émirats arabes unis); CRD08 (Kenya, Sénégal); CRD17 (Afrique du Sud); CRD23 (IFT); CRD27 (Nigéria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi)

47. Le secrétariat du JECFA à la FAO a remercié tous les experts qui ont pris part aux 96^{ème} et 97^{ème} réunions du JECFA pour les travaux réalisés au cours de l'année écoulée et leurs employeurs pour avoir facilité leur participation aux réunions du JECFA.

Conclusion

48. Le CCFA54 est convenu de transmettre les normes complètes relatives aux additifs alimentaires à la CAC47 pour adoption à l'étape 5/8 et apporter les amendements subséquents à la *Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires (CXA 6-2023)* (Annexe III).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)⁶

49. Le Canada, président du groupe de travail physique (GTP) qui s'est tenu immédiatement avant la session plénière, a présenté le rapport du GTP sur la confirmation/l'alignement contenu dans le document CRD03, notant que les propositions de confirmation incluait trois normes proposées par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) et le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) et a formulé deux (2) recommandations.
50. Le CCFA54 a examiné les recommandations et a pris les décisions suivantes:

Recommandation 1 - Norme du CCSCH

51. Le CCFA54 a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés ou déshydratés - curcuma* (Annexe IV).

Recommandation 2 - Normes du CCPFV

52. Le CCFA54 a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *norme générale pour les fruits séchés* et de la *norme générale pour les mélanges de fruits en conserve* (Annexe IV).

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS ET DES DISPOSITIONS PERTINENTES DE LA NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)⁷

53. Le Canada, président du GTC, a présenté le rapport du GTC (CRD03) et a expliqué que le GTC avait préparé neuf (9) recommandations relatives à l'alignement de 12 normes de produits du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP); du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC); du Comité de coordination FAO/OMS pour le Proche-Orient (CCLAC); du CCPV; du CCASIA; et du CCNE.

Discussion

54. Le CCFA54 a examiné les recommandations et a pris les décisions suivantes:

Recommandation 3 - Extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans FC 01.2.1

55. Le CCFA54 a approuvé la recommandation de renvoyer la disposition pour les extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans FC 01.2.1 de la NGAA au groupe de travail électronique (GTE) de la NGAA établi par le CCFA54 pour révocation (voir paragraphe 105ii au Point 5).

Recommandation 4 - Normes du CCMMP

56. Le CCFA54 a approuvé la recommandation sur les amendements:

- i. aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes CCMMP suivantes suite à l'exercice d'alignement: *normes pour les laits fermentés* (CXS 243-2003); *la crème et les crèmes préparées* (CXS 288-1976) et correction de la *norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978) (Annexe V, Parties B.1, B.2, et B.3); et
- ii. aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA relatifs à l'alignement de la norme CXS 243-2003 et de la norme CXS 288-1976 (Annexe VI, Partie A.1).

Recommandation 5 - Normes du CCPFV

57. Le CCFA54 a approuvé la recommandation sur les amendements:

⁶ CX/FA 24/54/5; CRD03 (Rapport du groupe de travail physique du CCFA sur la confirmation et l'alignement); CRD09 (Kenya); CRD17 (Afrique du Sud); CRD21 (Inde); CRD27 (Nigéria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFOST)

⁷ CX/FA 24/54/6; CRD03 (Rapport du groupe de travail physique du CCFA sur la confirmation et l'alignement); CRD10 (Australie, Canada, Kenya, Sénégal, Thaïlande, FIL); CRD17 (Afrique du Sud); CRD26 (Fédération de Russie); CRD27 (Nigéria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFOST)

- i. aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *norme pour les olives de table* (CXS66-1981) (Annexe V, Partie B.4); et
 - ii. aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA concernant l'alignement de CXS 57-1981, CXS 66-1981; CXS 260-2007; et CXS 320-2015 (Annexe VI, Partie A.2).
58. Le CCFA54 a noté qu'aucune modification n'était nécessaire pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes du CCPFV suivantes: *normes pour les concentrés de tomate transformés* (CXS 57-1981); *les fruits et légumes marinés* (CXS 260-2007); et *les légumes surgelés* (CXS 320-2015).

Recommandations 6 et 8 - Normes régionales

59. Le CCFA54 a approuvé la recommandation:
- i. de consulter le CCASIA sur la question suivante:
 - « Pour les produits d'algue porphyra couverts par la norme CXS 323R-2017, en plus d'être associés aux catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 de la NGAA, ces produits pourraient-ils également être associés à une ou plusieurs des catégories d'aliments à base de légumes transformés suivantes: 04.2.2.1; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 04.2.2.7? »
 - ii. sur les amendements suivants:
 - a. aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les *normes régionales pour les produits d'algue porphyra* (CXS 323R-2017) et le *yacon* (Amérique latine et Caraïbes) CXS 324R-2017) suite à l'exercice d'alignement (Annexe V, Parties B.5 et B.6); et
 - b. aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA relatifs à l'alignement des *normes régionales pour la harissa (pâte de piment rouge)* (Proche-Orient) (CXS 308R-2011); le *tempe* (Asie) (CXS 313R-2013); la *pâte de dattes* (Proche-Orient) (CXS 314R-2013); *les produits d'algue porphyra* (Asie) (CXS 323R-2017); et le *yacon* (Amérique latine et Caraïbes) (CXS 324R-2017) (Annexe VI, Partie A.3)).

Recommandation 7 - Ajout de notes XS à la NGAA

60. Le CCFA54 a approuvé la recommandation d'ajouter des « notes XS » dans la NGAA lors de l'alignement, même si leur absence n'affecterait pas la compréhension actuelle des dispositions relatives aux additifs alimentaires.

Recommandations 9 - 10 – Notes du Tableau 3

61. Le CCFA54 a approuvé les recommandations suivantes relatives aux notes du Tableau 3:
- i. Que le CCFA suspende ses travaux sur les notes du Tableau 3 de la NGAA jusqu'à ce que la fonctionnalité de la nouvelle base de données de la NGAA soit mieux comprise; et
 - ii. Que le GT sur l'alignement tienne une liste des additifs du Tableau 3 qui seront ultérieurement transférés des Tableaux 1 et 2 lorsque la fonctionnalité de la base de données de la GFSa permettra l'incorporation des notes du Tableau 3.
62. Une organisation membre a rappelé la discussion de la session précédente du CCFA sur l'importance de faire avancer la base de données de la NGAA et a réitéré la nécessité de faire des progrès à cet égard.

Recommandation 11 - Plan de travail futur

63. Le Secrétariat du Codex a noté que conformément au plan de travail proposé pour le prochain GTE sur l'alignement, les normes régionales relevant du CCASIA devaient être alignées sur la NGAA et que le CCASIA avait également accepté d'établir un GTE pour entreprendre un exercice similaire. Il a été proposé que les membres du CCASIA soient encouragés à se joindre au GTE du CCFA afin d'assurer une utilisation optimale des ressources.
64. Le CCFA54 a approuvé le plan de travail sur l'alignement (Annexe XII) et est convenu de réviser le plan de travail dans le document d'information: Orientations à l'intention des comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires.

Autres

65. Le président du GTP sur l'alignement a pris acte de la nécessité de saisir les modifications apportées aux notes de la NGAA associées aux additifs alimentaires encore dans le processus par étapes. Ces modifications seront annexées au rapport du GTP (CRD03, Annexe 5).

Conclusion

66. Le CCFA54 a accepté de transmettre à la CAC47 pour adoption:

- i. les sections révisées relatives aux additifs alimentaires
 - a. dans les deux normes du CCMMP, à savoir les *normes pour les laits fermentés* (CXS 243-2003) et pour la *crème et les crèmes préparées* (CXS 288-1976) (Annexe V, Parties B.1 et B.3);
 - b. la seule norme du CCPVF, à savoir, la *norme pour les olives de table* (CXS 66-1981) (Annexe V, Partie B.4)
 - c. dans les deux normes régionales, à savoir les *normes régionales pour les produits d'algue porphyra* (Asie) (CXS 323R-2017) et le *yacon* (Amérique latine et Caraïbes) (CXS 324R-2017) (Annexe V, Parties B.5 et B.6);
 - ii. les corrections rédactionnelles dans la *norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978) (Annexe V, Partie B.2)
 - iii. les dispositions révisées de la NGAA en ce qui concerne:
 - a. l'alignement de deux normes du CCMMP, à savoir la norme CXS 243-2003 et la norme CXS 288-1976 (Annexe VI, Partie A.1);
 - b. l'alignement de quatre normes du CCPFV, à savoir les *normes pour les concentrés de tomates transformés* (CXS 57-1981); les *olives de table* (CXS 66-1981); les *fruits et légumes marinés* (CXS 260-2007); les *légumes surgelés* (CXS 320-2017) (Annexe VI, Partie A.2); et
 - c. l'alignement de cinq normes régionales, à savoir les *normes régionales pour la harissa (pâte de piment rouge)* (Proche-Orient) (308R-2011); le *tempe* (Asie) (313R-2013), la *pâte de dattes* (Proche-Orient) (314R-2013); les *produits d'algue porphyra* (Asie) (323R-2017); et le *yacon* (Amérique latine et Caraïbes) (324R-2017) (Annexe VI, Partie A.3).
67. Le CCFA54 a également décidé d'établir un GTE sur l'alignement, présidé par le Canada et coprésidé par les USA et le Japon, et travaillant uniquement en anglais, pour:
- i. aligner les normes régionales du CCASIA: CXS 298R-2009; CXS 301R-2011; CXS 322R-2015; CXS 354R-2023; CXS 355R-2023.
 - ii. aligner les normes régionales du CCNE: CXS 257R-2007; CXS 258R-2007; CXS 259R-2007; CXS 341R-2020.
 - iii. aligner les normes du CCSCH suivantes: CXS 342-2021; CXS 343-2021; CXS 344-2021; CXS 345-2021; CXS 347-2019; CXS 351-2022; CXS 352-2022; CXS 353-2022.
 - iv. vérifier et actualiser les dispositions relatives aux colorants dans FC 02.1.2 de la NGAA pour refléter que les colorants n'étaient pas autorisés dans les huiles végétales relevant de la norme CXS 19-1981 avant l'alignement de la norme sur la NGAA.
 - v. inclure l'emploi limité du copolymère de méthacrylate basique (BMC) (SIN 1205) dans le riz enrichi, en:
 - a. introduisant une section sur les additifs alimentaires dans la *norme pour le riz* (CXS 198-1995), y compris une référence appropriée à certains supports dans FC 06.1 de la NGAA;
 - b. apportant les modifications subséquentes dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires de FC 06.1, le cas échéant;
 - vi. actualiser la liste des additifs du Tableau 3 qui devraient être transférés des Tableaux 1 et 2 de la NGAA, en suivant l'approche des notes du Tableau 3.
68. Le CCFA54 a noté que le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA55.
69. Le CCFA54 a en outre décidé de réunir un GTC, présidé par le Canada et travaillant uniquement en anglais, qui se réunira immédiatement avant le CCFA55 (une demi-journée, avant la session) afin d'examiner et de préparer des recommandations pour la séance plénière sur:
- i. le rapport du GTE sur la confirmation et l'alignement; et
 - ii. la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires soumises par les comités de produits.

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)⁸

70. Le CCFA54 a noté que le GTC sur la NGAA (GTC-NGAA), tenu immédiatement avant la session plénière et présidé par les USA, avait formulé des recommandations sur de multiples questions, y compris 359 dispositions dans la procédure par étape du Codex et/ou déjà adoptées, et a examiné multiples dispositions nouvelles et/ou révisées proposées. Ces questions concernaient les points 5(a) et 5(b) de l'ordre du jour.
71. Le CCFA54 a examiné les recommandations 1–18 du GTC-NGAA (telles que contenues dans CRD02) et a pris les décisions suivantes:

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA NGAA (Point 5a de l'ordre du jour)⁹**Projet et avant-projet de dispositions dans FC 14.2 et ses sous-catégories (CX/FA 24/54/7 Annexe 3)**Recommandations 1 - 2

72. Le CCFA54 a confirmé les recommandations concernant:
- l'adoption à l'étape 8 et l'étape 5/8 des projets de dispositions contenus dans CRD02 Annexe 1 Partie A; et
 - l'interruption des projets et avant-projets de dispositions contenus dans CRD02 Annexe 2 Partie A.

Recommandation 3

73. Le CCFA54 a pris note du consensus qui avait été atteint concernant l'adoption de la note alternative suivante pour l'approche horizontale des édulcorants et des colorants dans FC 07.1 et ses sous-catégories:

« Certains membres du Codex autorisent l'emploi des additifs ayant les fonctions d'édulcorants et de colorants dans cette FC alors que d'autres limitent cette FC aux produits qui ne contiennent pas ces additifs. »

74. Le Chili, l'UE, et la Fédération de Russie ont souligné qu'ils n'autorisaient pas l'emploi des édulcorants dans les produits relevant de FC 07.1 et ses sous-catégories dans leurs territoires respectifs.
75. Le CCFA53 a confirmé la recommandation sur l'adoption à l'étape 8 ou l'étape 5/8 des projets de dispositions et des révisions des dispositions adoptées contenues dans CRD02 Annexe 1 Partie B, avec la suppression de la disposition relative à l'aspartame (SIN 951) in FC 07.1 (de CRD02 Annexe 1 Partie B), notant que cette disposition est maintenue telle qu'adoptée et sera examinée plus avant par le GTE sur la NGAA (voir paragraphe 105iii).

Recommandation 4

76. Le CCFA54 a approuvé la recommandation pour que le GTE sur la NGAA redistribue les dispositions adoptées relatives à l'aspartame (SIN 951) dans FC 07.1 pour l'examen spécifique du niveau d'emploi réel et application de la note alternative (voir paragraphe 105iii).

Tous les autres projets et avant-projets de dispositions dans la NGAA à l'exception des: colorants non traités dans les parties ii et iii, et des dispositions pour lesquelles le CCFA est dans l'attente de l'orientation d'autres comités du Codex ou du JECFA (CX/FA 24/54/7 Annexe 5)Recommandations 5 - 6

77. Le CCFA54 a confirmé les recommandations concernant:
- l'adoption à l'étape 5/8 des projets de dispositions contenus dans CRD02 Annexe 1 Partie C; et
 - l'interruption du projet et avant-projet de dispositions contenus dans CRD02 Annexe 2 Partie B.

Recommandation 7

⁸ CRD02 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA du 54^e CCFA)

⁹ CX/FA 24/54/7; CRD02 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA du 54^e CCFA); CRD11 (Canada, El Salvador, Japon, Kenya, Maroc, République de Corée, Rwanda, Sénégal, Thaïlande, IACM, ICBA); CRD17 (Afrique du Sud); CRD18 (Indonésie); CRD22 (IFU); CRD26 (Fédération de Russie); CRD27 (Nigéria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFoST); CRD33 (Secrétariat du Codex)

78. Le CCFA54 a approuvé la recommandation de demander au GTI sur la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA de considérer d'ajouter le propylène glycol (SIN 1520) dans la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA, pour examiner l'évaluation de l'innocuité actualisée de cet additif alimentaire y compris l'estimation de l'exposition actualisée comprenant tous les emplois de cet additif en tant que support, y compris l'emploi dans FC 14.1.4 en tant que support d'aromatisants.

79. Le CCFA54 a noté que la recommandation avait déjà été examinée par le GTI sur les priorités (voir CRD05).

Recommandation 8

80. Le CCFA54 a souscrit à la recommandation d'actualiser et de maintenir les dispositions relatives au propylène glycol (SIN 1520) dans FC 14.1.4.1, 14.1.4.2, et 14.1.4.3 dans la procédure par étape et d'inclure la note 131 « Emploi en tant que support d'aromatisant uniquement » tel qu'indiqué dans CRD02 Annexe 3 Partie A.

Dispositions entrées à l'étape 2 de la NGAA au CCFA53 (CX/FA 24/54/7 Annexe 4)

Recommandation 9

81. Le CCFA54 a reconnu que l'emploi du copolymère méthacrylate basique (BMC) (SIN 1205) dans CXS 198-1995 était associé à l'enrichissement nutritionnel du riz et a noté que la *norme pour le riz* (CXS 198-1995) ne contenait pas de section sur les additifs alimentaires et que la norme pourrait nécessiter un amendement pour inclure la disposition relative aux additifs alimentaires.

82. Le Secrétariat du Codex a expliqué que l'actualisation de CXS 198-1995 suivrait la même procédure que celle utilisée pour amender les normes de produits suite à l'alignement, à savoir que ces amendements seraient inclus dans l'annexe du rapport du CCFA54, et ensuite distribués pour observations avant examen par la CAC47.

83. Un autre membre a proposé que « seuls certains supports » sont d'emploi acceptable dans les aliments relevant de CXS 198-1995.

84. Compte tenu de la discussion ci-dessus, le CCFA54 a révisé la recommandation comme suit:

Le GT recommande que si la disposition relative au BMC (SIN 1205) dans FC 06.1 dans CRD02 Annexe 1 Partie D est adoptée, alors, afin d'introduire l'emploi limité du BMC dans le riz enrichi, il est demandé au GTE sur la confirmation et l'alignement de:

- *introduire une section sur les additifs alimentaires dans la norme pour le riz (CXS 198-1995), y compris une référence appropriée à certains supports dans FC 06.1 de la NGAA; et*
- *apporter les modifications subséquentes dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans FC 06.1, le cas échéant.*

Recommandation 10

Discussions

SORBATES (SIN 200, 202, 203) dans FC 01.6.1

85. Le président du GTC a clarifié qu'à des fins de transparence, la note 561 concernant les dispositions relatives aux SORBATES (SIN 200, 202, 203) dans FC 01.6.1 étaient incluses dans le cadre du processus d'alignement lors du CCFA53. Le président du GTC a réaffirmé que les dispositions existantes dans CRD02 Annexe 1 Partie D étaient effectivement correctes.

Bicarbonate de diméthyle (SIN 242) dans FC 14.1.2 et 14.1.3

86. Concernant l'emploi du bicarbonate de diméthyle (SIN 242) dans FC 14.1.2 « Jus de fruits et de légumes » et 14.1.3 « Nectars de fruits et de légumes », un membre n'a pas soutenu ces dispositions en raison des préoccupations liées à la formation potentielle de quantités importantes de méthanol, qui pourraient présenter des risques pour la santé des consommateurs, et que selon lui, il n'y avait pas de besoin technologique à l'emploi de SIN 242 dans ces catégories d'aliments.

87. L'UE, tout en n'ayant pas d'objection à la recommandation du GTC, a noté qu'elle n'autorisait pas l'emploi du bicarbonate de diméthyle (SIN 242) dans FC 14.1.2 et 14.1.3.

88. Un observateur, en référence à CRD22, a exprimé son désaccord avec les dispositions proposées.

89. Le président du GTC a clarifié que: i) le JECFA avait évalué le bicarbonate de diméthyle (SIN 242) pour son innocuité; ii) qu'il y avait eu des délibérations concernant sa classification en tant qu'additif alimentaire ou auxiliaire technologique, le consensus étant en faveur de sa catégorisation en tant qu'additif alimentaire sur la base des exigences d'étiquetage qui assureraient la sensibilisation des consommateurs; et iii) XS247 a été associée à ces dispositions, pour exclure son emploi dans les produits conformes à la *norme générale pour les fruits et les nectars* (CXS 247-2005).

Bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans diverses FC

90. Un membre n'a pas soutenu l'inclusion du bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans de multiples FC, et selon lui, la justification de son emploi était insuffisante, et il n'avait pas été établi de niveaux maximaux sans risques ni de normes adéquates relatives à cet additif alimentaire.
91. En réponse, le secrétariat du JECFA a confirmé que le bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) avait été évalué à la 89^{ème} réunion du JECFA et que les normes complètes pour cette substance avaient été établies.
92. Le président du GTC a en outre clarifié que:
- la justification technologique de l'emploi des colorants dans diverses catégories d'aliments était bien établie. Le bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) n'était pas le premier colorant proposé pour ces FC, dont beaucoup contiennent déjà des colorants. Par conséquent, la justification technologique de l'emploi du bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans les applications proposées était considérée comme adéquate; et
 - concernant les niveaux d'emploi, le GTC a assuré la conformité avec les niveaux d'emploi inclus dans les estimations de l'exposition fournis par le JECFA lors de sa 89^{ème} réunion.

Conclusion de la recommandation 10

93. Le CCFA54 a confirmé la recommandation concernant l'adoption à l'étape 5/8 des projets de dispositions et des dispositions adoptées révisées contenus dans CRD02 Annexe 1 Partie D, notant les amendements suivants:
- i. insertion des RIBOFLAVINES (SIN 101(i),(ii), (iii), (iv)) dans FC 09.2.2; et
 - ii. révision de la note 602 comme suit « À l'exception de l'emploi en tant qu'antimoussant seulement dans les produits conformes à la *norme pour les confitures, les gelées et les marmelades* (CXS 296-2009) au niveau maximal de 10 mg/kg. »

Recommandation 11

94. Le CCFA54 a approuvé la recommandation d'interrompre les travaux sur les projets et avant-projets de dispositions contenus dans CRD02 Annexe 2 Partie C.

Recommandation 12

95. Le CCFA54 est convenu de maintenir la disposition relative à l'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) adoptée dans FC 02.2.2, retenir la disposition à l'étape 3 et demander l'orientation du CCFO concernant la justification technologique de l'emploi de SIN 243 en tant que conservateur dans les produits conformes à la *norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007).

Recommandation 13

96. Le CCFA54 est convenu de transmettre à la CAC47 pour adoption la section actualisée sur les additifs alimentaires dans la *norme pour les confitures les gelées et les marmelades* (CXS 296-2009) tel qu'indiqué dans CRD33. Cela a inclus d'ajouter l'entrée du bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) à la liste des colorants, sous réserve de l'adoption de la disposition relative au bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans FC 04.1.2.5 tel qu'indiqué dans CRD02 Annexe 1 Partie D (Annexe V, Partie C).

Projets et avant-projets de dispositions relatives aux colorants dans FC 07.0, 12.0, 13.0 et 15.0 et leurs sous-catégories ainsi que les dispositions relatives aux colorants adoptées avec la note 161 dans FC 07.0, 12.0, 13.0 et 15.0 et leurs sous-catégories (CX/FA 24/54/7 Appendix 2)

Recommandation 14

97. Le CCFA54 a approuvé les recommandations d'adopter à l'étape 8 ou l'étape 5/8 les projets et les avant-projets de dispositions, respectivement, et les dispositions adoptées révisées présentées dans CRD02 Annexe 1 Partie E comme suit:
- i. révision du niveau d'emploi maximal pour le caramel II – caramel sulfité (SIN 150b) dans FC 07.1.1.1 de 50000 mg/kg à 15000 mg/kg, et a amendé la note App2A associée pour indiquer « Pour un emploi dans le pain pumpnickel à 15000 mg/kg et un emploi dans le pain de malt à 3000 mg/kg seulement »;

- ii. révision du niveau d'emploi maximal pour le curcuma (SIN 100(i)) dans FC 07.1.1.1 de 500 mg/kg à 200 mg/kg;
- iii. révision du niveau d'emploi maximal pour le caramel II – caramel sulfité (SIN 150b) dans FC 07.1.1.2 de 50000 mg/kg à 15000 mg/kg; et
- iv. insertion des dispositions relatives à la tartrazine (SIN 102) dans FC 07.1.6 et 15.2 et à l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans FC 12.6.3.

Recommandation 15

98. Le CCFA54 a approuvé la recommandation concernant l'interruption des projets et des avant-projets de dispositions, respectivement, contenus dans CRD02 Annexe 2 Partie D, avec les corrections suivantes:
- i. modification de l'étape pour les dispositions relatives aux extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans FC 07.2.1 et 07.2.2 de l'étape 5/8 à l'étape 2;
 - ii. suppression de la disposition relative à l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans FC 12.6.3; et
 - iii. insertion des dispositions relatives à la tartrazine (SIN 102) dans FC 12.2.1 et à la zéaxanthine de synthèse (SIN 161h(i)) dans FC 13.4.

Recommandation 16

99. Le CCFA54 a approuvé les recommandations concernant la révocation des dispositions adoptées contenues dans CRD02 Annexe 4 Partie A.

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET/OU DE RÉVISION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (RÉPONSES À LA CL 2023/46-FA) (Point 5b de l'ordre du jour)¹⁰

Recommandation 17

100. Le CCFA54 a révisé la recommandation pour tenir compte de l'énoncé dans la section 1.2 du Préambule de la NGAA, comme suit:

Le GT recommande au CCFA54 de demander au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime (CCNFSDU) d'évaluer le besoin/la justification technologique du BMC dans les normes de produits relevant de sa compétence dans les FC de la NGAA 13.1, 13.2, et 13.3. Ces normes de produits comprennent CXS 72-1981, CXS 156-1987, CXS 73-1981, CXS 74-1981, et les lignes directrices Codex CXG 95-2022.

101. Cependant, le CCFA54 n'a pas inclus les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* (CXG 9-1979) dans la liste des textes Codex demandant la justification technologique du CCNFSDU, notant que CXG 9-1979 n'était pas une norme de produit mais ne contenait que les principes régissant l'addition de nutriments aux aliments et que cette question avait déjà été largement débattue dans le GTC et que la demande d'une orientation de la part du CCNFSDU à cet égard était jugée non appropriée.

Recommandation 18

102. Le CCFA54 a approuvé la recommandation d'inclure dans la NGAA, à l'étape 2, les nouvelles dispositions proposées contenues dans CRD02 Annexe 5, et a noté que ces dispositions seraient distribuées pour observations par le GTE sur la NGAA établi au CCFA54.

CONCLUSION GÉNÉRALE DU POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR

103. Le CCFA54 est convenu de transmettre à la CAC47:
- i. les projets et les avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour adoption à l'étape 8 et l'étape 5/8, respectivement, et les révisions des dispositions adoptées (Annexe VI, Partie B)¹¹;
 - ii. les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour révocation (Annexe VII, Partie B)¹²

¹⁰ CL 2023/46-FA; CX/FA 24/54/8 (Réponses à la CL 2023/46-FA du Pérou, de la république de Corée, du Sénégal, du Royaume-Uni, de FIVS, ISDI, OENOPPIA, et OIV); CRD02 (Rapport du groupe de travail physique sur la NGAA du 54^e CCFA); CRD12 (Canada, Kenya, Pérou, République de Corée, Sénégal); CRD17 (Afrique du Sud); CRD19 (Rwanda); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFoST)

¹¹ Recommandations d'adoption émanant des points 5a et 5b de l'ordre du jour

¹² Recommandations de révocation émanant du point 5a de l'ordre du jour

- iii. les projets et les avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires, respectivement, pour interruption dans la NGAA (Annexe VIII)¹³; et
- iv. les avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour inclusion dans la NGAA, à l'étape 2 pour information (Annexe IX)¹⁴.

Autres

104. La Colombie a exprimé son appréciation à l'égard des conclusions concernant l'emploi du bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183), soulignant les avantages importants liés à son inclusion dans la NGAA pour les communautés indigènes dans son pays et la région de l'Amérique latine. La reconnaissance du bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) comme ressource précieuse et son inclusion dans la NGAA ouvrirait de nouveaux débouchés commerciaux, favoriserait la conservation de la biodiversité et l'adoption de pratiques agricoles durables.

Travaux pour le CCFA55

GTE sur la NGAA

105. Le CCFA54 est convenu d'établir un GTE, présidé par les USA et travaillant en anglais seulement, pour examiner:
- i. les réponses du CCFO28 sur la justification technologique de l'emploi de l'extrait de paprika (SIN 160c(ii) dans FC 02.2.2 de la NGAA;
 - ii. la révocation de la disposition relative aux extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)) adoptée dans FC 01.2.1;
 - iii. la disposition relative à l'aspartame (SIN 951) adoptée dans FC 07.1 pour observations sur le niveau d'emploi réel et l'application de la note alternative;
 - iv. les projets et les avant-projets de dispositions, respectivement, relatives aux colorants dans FC 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories ainsi que les dispositions relatives aux colorants adoptées avec la note 161 dans FC 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories à l'exception des colorants cités dans les points i et ii ci-dessus; et
 - v. les dispositions entrées à l'étape 2 de la NGAA contenues dans CRD02 Annexe 5.
106. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA55.

GTC sur la NGAA

107. Le CCFA54 est en outre convenu de réunir un GTC, présidé par les USA et travaillant en anglais seulement, se réunissant immédiatement avant le CCFA55 (1,5 jours) pour examiner et préparer des recommandations pour la plénière sur:
- i. le rapport du GTE sur la NGAA; et
 - ii. les réponses à la CL sur les propositions de nouvelles et/ou de révisions de dispositions de la NGAA.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIES ET SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)¹⁵

108. La Belgique, présidente du GTI sur le SIN, a présenté le rapport (CRD04), et a souligné les recommandations générales que le GTI a formulées en ce qui concerne: i) les modifications proposées aux sections 3 et 4 des *Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG36-1989); ii) les demandes de changement de numéro SIN pour la gomme gellane dans les normes du JECFA; iii) les changements subséquents proposés à la NGAA suite à la révision du SIN; et iv) le statut de la fonction de support pour l'ascorbate de sodium (SIN 301) et le statut de la phycocyanine produite par des bactéries pour un emploi en tant que colorant bleu.

Discussion

109. Le CCFA54 a examiné les recommandations et a pris les décisions suivantes:

¹³ Recommandations d'interruption émanant des points 5a et 5b de l'ordre du jour

¹⁴ Recommandations concernant le point 5b de l'ordre du jour

¹⁵ CL 2024/23-FA; CX/FA 24/54/9; CX/FA 24/54/9 Add.1 (Réponses à la lettre circulaire CL 2024/23-FA du Chili, de l'Union européenne, des Philippines et de l'IFAC); CRD04 (Rapport du Groupe de travail intra-session sur le SIN); CRD04 (Président du GTE); CRD13 (Kenya); CRD19 (Rwanda); CRD23 (IFT), CRD25 (Égypte); CRD26 (Fédération de Russie); CRD27 (Nigéria); CRD28 (Ghana), CRD29 (Burundi), CRD31 (IUFoST), CRD34 (Secrétariat du Codex)

Recommandation 1.1

110. Un membre a demandé une clarification sur: i) la raison pour laquelle l'indice alphabétique « a » a été appliqué à la lécithine d'avoine (SIN 322a) au lieu de l'indice numérique et si cette approche serait utilisée à l'avenir; et ii) si le SIN 322a a été inclus dans les normes actuelles du JECFA.
111. Une organisation membre a précisé que: i) bien que la lécithine d'avoine partage des similitudes avec la lécithine (SIN 322(i)) quant à son origine, sa composition et sa fonction technologique, elle en diffère de manière significative concernant le processus de fabrication; ii) la lécithine d'avoine est une huile fractionnée à haute teneur en lipides polaires, produite par un processus unique impliquant uniquement l'extraction d'eau et d'éthanol; et iii) dans l'UE, la lécithine d'avoine est classée séparément de la lécithine en raison de ces distinctions et l'indice alphabétique « a » a été utilisé.
112. Le représentant de la FAO a souligné que les décisions relatives à la nécessité d'établir un numéro SIN distinct pour un additif donné relevaient du CCFA. Il existe un très grand nombre d'additifs disponibles dans le commerce qui diffèrent par leur application et d'autres aspects. Des normes pour divers additifs peuvent être établies si on le souhaite; toutefois, c'est la prérogative du CCFA d'examiner s'il est nécessaire d'établir des normes distinctes.

Conclusion de la recommandation 1.1

113. Le CCFA54 a approuvé la recommandation de modifier les sections 3 et 4 du document CXG 36-1986 comme suit:
- i. ajouter les glycolipides (SIN 246), le vinaigre tamponné (SIN 267), la lécithine d'avoine (SIN 322a), la gomme gellane (SIN 418), la gomme gellane à faible teneur en acyle clarifié (SIN 418(ii)), et le carbomère (SIN 1210) avec le changement du SIN pour la gomme gellane de 418 à 418(i); et
 - ii. modifier la catégorie fonctionnelle et le(s) objectif (s) technique(s) respectifs pour la gomme de caroube (SIN 410), le mannitol (SIN 421), le sesquicarbonate de sodium (SIN 500(iii)), le sulfate de calcium (SIN 516), le thiosulfate de sodium (SIN 539), et le succinate d'octényle d'amidon sodique (SIN 1450).

Recommandation 1.2

114. Le CCFA54 a approuvé la recommandation de demander au JECFA de réviser le numéro SIN de la gomme gellane dans les normes du JECFA.

Recommandation 1.3

115. Le CCFA54 a approuvé la recommandation d'examiner les changements subséquents dans la NGAA en révisant le numéro SIN pour la gomme gellane de SIN 418 à SIN 418(i) (Annexe VI, Partie C).
116. Le CCFA a également approuvé les amendements subséquents, proposés par le Secrétariat du Codex, à la *liste des normes Codex pour les additifs alimentaires* (CXA 6-2023) et aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *norme pour les produits aqueux à base de noix de coco - lait de coco et crème de coco* (CXS 240-2003), tel qu'indiqué dans CRD34 (Annexe V, Partie D).

Recommandation 2

117. Le CCFA54 a approuvé la recommandation de ne pas inclure la fonction de support pour l'ascorbate de sodium (SIN 301).

Recommandation 3

118. Lors de la discussion sur la phycocyanine, un membre s'est interrogé sur la nécessité de l'approbation nationale comme condition préalable à la demande d'attribution d'un numéro SIN. Il a demandé des éclaircissements, notant que son pays n'autorisait l'emploi de ces substances en tant qu'additifs alimentaires que si elles ont les dispositions appropriées dans la NGAA. Il a ensuite noté que cette substance n'a pas de numéro SIN ni de disposition dans la NGAA et qu'elle ne peut donc pas être autorisée pour un emploi en tant qu'additif dans son pays. Par conséquent, être conforme aux exigences de l'approbation nationale existante pour cette substance n'est pas possible.
119. Le président du GTI a rappelé que le SIN était un système de dénomination harmonisé et que la demande d'inclusion de nouveaux additifs pouvait être faite par les membres qui autorisaient l'emploi de l'additif dans le pays, comme indiqué dans les Principes pour les changements/ajouts dans la section 3 des *Noms de catégories et Système international de numérotation* (CXG 36-1989) joints en annexe de la lettre circulaire CL 2023/45-FA, car les évaluations des nouveaux additifs dépendaient largement du pays qui les autorisait et il n'existait pas de système d'examen de tous les documents pour l'autorisation.

120. Le représentant de la FAO a estimé que, dans le cas où l'autorisation du pays était impossible, le CCFA devait trouver une solution pour permettre aux membres de présenter leur demande.
121. Le CCFA54 a souscrit à la proposition du président de maintenir la procédure actuelle de demande de nouveau SIN telle qu'elle est incluse dans la CL; toutefois, ce cas devrait être considéré sur une base d'exception et devrait être renvoyé au GTE sur le SIN établi par le CCFA54 pour un examen plus approfondi.

Conclusion finale

122. Le CCFA54 est convenu de transmettre les propositions de révision des *Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) à la CAC47 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe X).
123. Le CCFA54 est également convenu de transmettre les amendements aux textes suivants subséquents par suite de la modification du numéro SIN pour la gomme gellane en SIN 418(i) à la CAC47 pour adoption:
- i. la *norme pour les produits aqueux à base de noix de coco - lait et crème de coco* (CXS 240-2003) (annexe IV, Partie D);
 - ii. la NGAA (annexe VI, Partie C); et
 - iii. la *liste des normes du Codex pour les additifs alimentaires* (CXA 6-2023).
124. Le CCFA54 a en outre décidé d'établir un GTE sur le SIN, présidé par la Belgique et coprésidé par l'Iran, travaillant uniquement en anglais, afin de:
- i. examiner les réponses à la CL demandant des propositions de modification et/ou d'ajout à la section 3 des *Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) et préparer une proposition pour distribution pour observations à l'étape 3;
 - ii. supprimer l'azodicarbonamide (SIN 927a); et
 - iii. évaluer les informations fournies par le Chili sur la phycocyanine produite par des bactéries et destinée à être utilisée comme colorant bleu, y compris l'autorisation dans d'autres pays.
125. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA55.

PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS DANS LA LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA CL 2023/47-FA) (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁶

126. Le Kenya, président du GTI sur les priorités, a présenté le rapport (CRD05), notant qu'outre les documents disponibles pour le CCFA54, la préparation de la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (ci-après, la « liste prioritaire ») avait aussi tenu compte des appels de données pour les 98^{ème}, 99^e et 100^e réunions du JECFA.
127. Le président du GTI a souligné les principaux sujets ayant fait l'objet de la discussion dans le GTI qui avaient abouti à la liste prioritaire proposée dans le CRD05, Annexe 1 (Tableaux 1 et 2) et Annexe 2 (Tableaux A, B et C).

Discussion

128. Le CCFA54 a souscrit à la recommandation d'inclure les substances dans le CRD05 (Annexe 1 et 2) à la liste prioritaire et a apporté les clarifications suivantes ainsi que des corrections rédactionnelles:

Palmitate d'ascorbyle (SIN 304) et gomme gellane, faible teneur en acyle clarifié (SIN 418 (ii))

129. Le CCFA54 a pris acte d'une clarification concernant les demandes pour le palmitate d'ascorbyle (SIN 304) et la gomme gellane, faible teneur en acyle clarifié (SIN 418 (ii))¹⁷ tel que décrit dans le texte principal de CRD05 (5^{ème} paragraphe) qui devraient être examinées séparément, sur la base des demandes du CCNFSDU43¹⁸. Il a par ailleurs été signalé que l'évaluation de l'innocuité de la gomme gellane, faible teneur en acyle clarifié avait déjà été réalisée par le JECFA87.

Palmitate d'ascorbyle (SIN 304)

¹⁶ CL 2023/47-FA; CX/FA 24/54/10 (Réponses à la CL 2023/47-FA du Japon, Pérou, AMFEP, CCC, DSM, EUSFI, FoodDrinkEurope, IACM, IFAC, IOFI, et NATCOL); CRD14 (Chine, Japon, Kenya, Pérou, USP); CRD19 (Rwanda); CRD26 (Fédération de Russie); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD30 (Document de travail du GTI préparé par le président de GTI sur la liste prioritaire), CRD31 (IUFoST)

¹⁷ Le numéro SIN a été attribué au Point 6 de l'ordre du jour, sous réserve d'adoption par la CAC47.

¹⁸ CX/FA 23/53/2 Add.2

130. Un observateur a demandé que l'évaluation complète de l'innocuité du palmitate d'ascorbyle (SIN 304) inclue tous les emplois dans les aliments de FC 13.0.
131. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a clarifié que le JECFA avait l'intention de réaliser une évaluation complète du palmitate d'ascorbyle. L'évaluation de l'innocuité actuelle remonte à plus de 50 ans et n'inclut pas l'évaluation de l'exposition.
132. Le CCFA54 a amendé l'information générale sur le SIN 304 pour clarifier qu'une évaluation complète comprenant la consommation par les nourrissons âgés de moins de 12 semaines serait réalisée.

Gomme gellane, faible teneur en acyle clarifié (SIN 418 (ii))

133. Le CCFA54 a pris acte d'une clarification concernant la gomme gellane, faible teneur en acyle clarifié (SIN 418 (ii)) pour laquelle seules les normes avaient été demandées pour cet additif alimentaire.

Sucroglycérides (SIN 474)

134. La date de soumission des données relatives aux sucroglycérides (SIN 474) a été reportée de décembre 2024 à décembre 2027 afin de s'aligner sur les deux autres additifs alimentaires (à savoir, les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a)) car ces trois additifs alimentaires relèvent de la même en-tête de groupe ESTERS DE SACCHAROSE et partagent une DJA de groupe (0-30 mg/kg, pc).

Glycosides de stéviol

135. Le CCFA54 a reporté la soumission des données pour cette substance à décembre 2024 et a pris acte de la demande d'un observateur de considérer cette substance pour inclusion dans la liste des appels de données pour les prochaines réunions du JECFA.

Autres

136. Les modifications rédactionnelles suivantes ont été apportées à l'Annexe 1, Tableau 2 – Liste des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques proposés pour évaluation par le JECFA:
- révision du N° 18 Ribonucléase de *Penicillium citrinum* RP-4: Le type de la demande comme « évaluation de l'innocuité » et « établissement des normes » et le nom du fournisseur des données devrait être actualisé; et
 - révision du N° 19 Xylanase de *Bacillus licheniformis* exprimée en *Bacillus licheniformis*: L'information concernant le fournisseur des données « à déterminer au CCFA55 ».

Conclusion

137. Le CCFA54 est convenu de:
- transmettre la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA amendée pour confirmation par la CAC47 (Annexe XI); et à la FAO et à l'OMS pour suivi; et
 - demander au Secrétariat du Codex de distribuer une CL demandant des informations et des observations sur la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIVERGENCES ENTRE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA), LES NORMES DE PRODUITS CODEX ET D'AUTRES TEXTES - IDENTIFICATION DES QUESTIONS EN SUSPENS (point 8 de l'ordre du jour)¹⁹

138. La Chine, auteur du document de discussion, s'exprimant également au nom des co-auteurs, le Canada et l'UE, a présenté le point, rappelant que le CCFA53 était convenu de préparer un document de travail pour identifier les questions en suspens concernant la prévention de divergences futures entre la NGAA, les normes de produits et d'autres textes.

¹⁹ CX/FA 24/54/11; CRD15 (Canada, Kenya, Sénégal, Thaïlande); CRD17 (Afrique du Sud); CRD26 (Fédération de Russie); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFoST); CRD32 (Malaisie); CRD35 (Chine et membres intéressés)

139. La Chine a souligné que le groupe de travail avait effectué l'analyse des étapes et documents actuels et identifié un certain nombre de défis qui contribuent à la divergence entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et dans la NGAA, y compris: le Manuel de procédure qui ne reconnaît pas explicitement la NGAA comme source unique pour les additifs alimentaires; les étapes relatives à la confirmation et à l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires ont lieu à des moments différents; l'introduction des notes XS dans la NGAA ne prend parfois pas en compte les normes de produits existantes; l'élaboration des normes de produits sans adhérer pleinement aux exigences du Manuel en ce qui concerne les additifs alimentaires. Sur la base de cette analyse, trois options possibles pour relever les défis tel que souligné dans CX/FA 24/54/11 avaient été présentées pour examen par le CCFA54.

Discussion

140. Le CCFA54 a tenu une brève discussion et a réaffirmé le souhait d'éviter toute divergence à l'avenir entre la NGAA et les normes de produits; et a en outre réaffirmé que la NGAA devrait être la principale source d'information sur les additifs alimentaires au sein du Codex.
141. Il a été généralement convenu qu'au lieu de se concentrer sur les trois options proposées dans le document de discussion, le CCFA54 devrait examiner les défis existants d'une manière plus large, en se concentrant sur les points suivants:
- Le futur lorsque les travaux en cours sur l'alignement formel seront achevés, en notant que l'expérience précieuse acquise au cours des activités d'alignement en cours serait importante pour combler les lacunes potentielles dans le Manuel, y compris le positionnement de la NGAA en tant que source unique pour les additifs alimentaires dans le Codex.
 - Comment mieux gérer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et dans les normes de produits en rationalisant les relations entre les travaux du CCFA et ceux des comités de produits.
 - L'identification des processus qui pourraient permettre de procéder simultanément à la confirmation et à l'alignement/incorporation tout en tenant compte des exigences du Manuel et en particulier du paragraphe 59.
142. Le Secrétariat du Codex a par ailleurs pris acte du soutien de certains membres pour des options différentes.
143. Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du CCFA sur les mécanismes suivants dans le Manuel qui pourraient contribuer à résoudre le problème de la divergence entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et la NGAA:
- l'exigence pour toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits d'être approuvées par le CCFA avant la publication d'une norme de produits.
 - le format des normes de produits du Codex exige que la section sur les additifs alimentaires fasse référence à la section correspondante de la NGAA et une telle disposition devrait prendre la forme suivante, à savoir
- « [Catégorie fonctionnelle des additifs alimentaires] utilisée conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* dans la catégorie d'aliments x.x.x.x [nom de FC] ou figurant dans le Tableau 3 de la NGAA peut être utilisée dans les aliments alimentaires conformes à la présente norme. »
144. Le Secrétariat du Codex a également noté que les mécanismes susmentionnés dans le Manuel pourraient permettre au CCFA de veiller à ce que les divergences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et la NGAA soient réduites de manière significative.
145. Le président a encouragé le CCFA à ne pas se limiter à des options spécifiques mais plutôt de travailler ensemble de manière plus inclusive et a pris acte de la nécessité de poursuivre la consultation.
146. À l'issue d'une brève discussion, le CCFA54 a décidé que la Chine, les membres et observateurs intéressés tiendraient des consultations informelles sur les questions exposées dans le document de travail et formuleraient des propositions réalistes sur la marche à suivre pour relever les défis identifiés conduisant à des divergences dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires.
147. La Chine a présenté les propositions issues de la consultation informelle contenues dans le document CRD35, qui ont été approuvées par le CCFA54.
148. Le président a réitéré que l'objectif principal de l'exercice d'alignement était d'obtenir une référence unique pour les additifs alimentaires au sein du Codex, et que le CCFA devrait se concentrer sur le moyen de minimiser les divergences/discordances dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires entre la NGAA et les normes de produits et ainsi réduire la charge des travaux sur l'alignement.

Conclusion

149. Le CCFA54 est convenu des objectifs suivants pour les travaux d'alignement:
- Renforcer la NGAA en tant que référence unique pour les additifs alimentaires.
 - Minimiser l'incorporation de dispositions relatives aux additifs alimentaires spécifiques dans la mesure du possible; et
 - S'assurer que les travaux d'alignement sont achevés, avec l'incorporation dans la NGAA de toute disposition relative aux additifs alimentaires spécifique élaborée par les comités régionaux/de produits.
150. Le CCFA54 a décidé de demander à la Chine, en tant qu'auteur, et à l'Australie, au Brésil, au Canada, à l'UE, au Sénégal et aux USA, en tant que co-auteurs, de:
- i. élaborer des pratiques de travail, y compris l'examen d'un document d'orientation, pour la confirmation et l'incorporation des dispositions relatives aux additifs alimentaires examinées par les comités régionaux/de produits afin d'assurer que les modifications nécessaires sont apportées en temps voulu à la NGAA. Ces pratiques de travail seraient conformes au Manuel.

Ces pratiques de travail incluraient des informations sur la manière dont les comités de produits font des propositions au CCFA et sur la manière dont le CCFA les intègre dans la NGAA.
 - ii. élaborer un plan d'engagement. Le plan d'engagement comprendra la manière dont le CCFA interagit avec les comités de produits/régionaux.
151. Le document comprenant les pratiques de travail et le plan d'engagement devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA55.
152. Le CCFA54 a noté qu'il pourrait s'agir d'un plan de deux ans et qu'il serait possible d'établir un GTE sur cette question d'ici le CCFA56 sur la base des discussions qui ont eu lieu au cours du CCFA55.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LA LEVURE (Point 9 de l'ordre du jour)²⁰

153. Le président a rappelé le contexte de l'élaboration du document de travail, notant que lors du CCFA53, il y a eu un soutien général pour développer davantage le document de projet avec un champ d'application affiné qui se concentre sur la levure de boulangerie, et en prenant également en compte les commentaires reçus lors de cette session.
154. La Chine, auteur du document de discussion, au nom de la France, du Japon, de la Türkiye et de la Confédération des producteurs européens de levure (COFALEC), a présenté le document de travail avec le document de projet et a souligné les changements apportés aux différentes sections du document de projet, notant que le titre et le champ d'application ont été affinés pour se concentrer sur la levure de boulangerie; la définition et la classification des produits divisés en levure liquide, fraîche et sèche en fonction de leur teneur en humidité; et la mise à jour des données sur le commerce mondial d'importation et d'exportation de la levure.
155. La Chine a par ailleurs expliqué que les différentes normes nationales ou régionales existantes pour la levure ont conduit à la création d'obstacles techniques au commerce et que l'élaboration d'une norme Codex contribuerait à réduire ces obstacles au commerce découlant de la multiplicité des normes nationales pour la levure.
156. Les membres et les observateurs ont remercié la Chine et les co-auteurs d'avoir préparé le document de discussion révisé et le document de projet.

Discussion générale

157. Le CCFA54 a examiné les questions des membres sur la manière dont la norme contribuerait à protéger la santé des consommateurs et à résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des aliments, car ils n'avaient connaissance d'aucun problème en matière de sécurité sanitaire des aliments ni d'aucun différend commercial concernant la levure de boulangerie, en appelant à collaborer et à partager les informations entre l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et le Codex afin de garantir l'harmonisation des normes lorsque les nouveaux travaux commenceront.

²⁰ CX/FA 24/54/12; CRD16 (Canada, Japon, Kenya, Maroc, République de Corée); CRD17 (Afrique du Sud); CRD20 (Cabo Verde); CRD21 (Inde); CRD24 (COFALEC); CRD25 (Égypte); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFoST)

158. Un observateur a souligné que l'ISO était à un stade avancé de l'élaboration d'une norme volontaire mondiale pour la levure de boulangerie fraîche et sèche, et que la plupart des caractéristiques de qualité avaient été incluses dans le document. Il n'avait pas connaissance de barrières commerciales ni de problèmes de sécurité sanitaire des aliments liés à la levure et doute donc de la nécessité d'élaborer une norme Codex, ce qui entraînerait des travaux faisant double emploi. Il a demandé que la proposition soit réexaminée à la lumière des progrès réalisés dans le cadre de la norme ISO.
159. En réponse aux préoccupations exprimées, la Chine a expliqué la nature différente des normes ISO et Codex du point de vue de l'adhésion, de la reconnaissance par l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et des différences d'objectifs.
160. Le Secrétariat du Codex a encouragé la coopération entre l'ISO et le Codex pour éviter les incohérences, et a ajouté que les deux organisations diffèrent du point de vue de leurs membres et que leurs normes respectives peuvent différer de point de vue de leur emploi.
161. En réponse à la question de savoir si le CCFA était le comité approprié pour entreprendre cette tâche, la Chine a précisé que cette responsabilité incombait à la Commission et a souligné l'historique du CCFA en matière d'élaboration de normes de produits. Par exemple, le CCFA avait déjà formulé des normes telles que la *norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 53-1981).
162. Après une discussion générale, le CCFA54 a pris note du soutien général en faveur des nouveaux travaux proposés sur la levure de boulangerie, puis a examiné le document de projet section par section. Le CCFA54 est convenu de modifier la définition du produit en supprimant l'expression « à titre d'exemple » qui pourrait être interprétée comme signifiant que d'autres espèces de levure étaient couvertes par cette norme.

Conclusion

163. Le CCFA54 est convenu:
- i. de soumettre à la CAC47 le document de projet sur l'élaboration d'une norme pour la levure de boulangerie (Annexe XIII) en vue de nouveaux travaux pour approbation; et
 - ii. d'établir un GTE présidé par la Chine et coprésidé par la France et la Türkiye, travaillant en anglais, afin de préparer, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, un avant-projet de norme pour la levure de boulangerie qui sera distribué pour observations à l'étape 3 et examiné à sa prochaine session.
164. Le CCFA54 a noté que le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA55.

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

165. Le CCFA54 a pris acte du fait qu'aucune autre question n'avait été proposée.

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

166. Le CCFA54 a été informé que la cinquante-cinquième session se tiendrait du 24 au 28 mars 2025, les dispositions finales devant être confirmées par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

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

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

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

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

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

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mr Smail Halfaoui
Conseiller des Affaires Etrangères.
Ministère des Affaires Etrangères et de la
Communauté Nationale à l'Etranger.

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Dr Mark Fitzroy
Senior Food Technologist
Food Standards Australia New Zealand

AUSTRIA - AUTRICHE

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

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

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

Mrs Elien De Boeck
Regulatory Expert
Federal Public Service of Health, Food Chain
Safety and Environment
Brussels

Mr Marc Leguen De Lacroix
Political Administrator
Council of the European Union
Bruxelles

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

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

Ms Milene Cristine Cé
Auditora Fiscal Federal Agropecuária
Ministry of Agriculture and Livestock - MAPA

Ms Morgana Márcia De Assis Faria
Auditora Fiscal Federal Agropecuária
Ministry of Agriculture and Livestock - MAPA

Ms Luana De Castro Oliveira
Specialist in Regulation and Health Surveillance
ANVISA (Brazilian Health Regulatory Agency)

Mr Eduardo Yassue Nascimento Silva
Scientific and Regulatory Affairs Senior Manager
ABIA – Brazilian Association of Food Industries
São Paulo

CABO VERDE

Mrs Edira Baptista
Técnico de Regulação da ERIS
ERIS
Praia

CANADA - CANADÁ

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

Mr Steve Theriault
Senior Scientific Evaluator
Health Canada
Ottawa

CHILE - CHILI

Mr Gustavo Díaz Hidalgo
Cónsul General
Ministerio de Relaciones Exteriores
Chengdú

CHINA - CHINE

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

Mr Zhutian Wang
Deputy Director
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

Mrs Xiaoning Qi
Director of Food Safety Standard Division,
Department of Food Safety Standards, Risk
Surveillance and Risk Assessment
National Health Commission of the People's
Republic of China

Mrs Jiongqian Pang
Consultant L3 of Food Safety Standard Division,
Department of Food Safety Standards, Risk
Surveillance and Risk Assessment
National Health Commission of the People's
Republic of China

Dr Zhiqiang Zhang
Vice President
China Health Care Association
Beijing

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

Mrs Fang Gao
Division Director
Center of Agro-product Safety and Quality,
Ministry of Agriculture and Rural Affairs, P.R.C
Beijing

Ms Yuting Guo
Staff
Standards and Quality Center of National Food
and Strategic Reserves Administration
Beijing

Dr Xiaozhe Qi
Deputy Division Director/Doctor
Standards and Quality Center of National Food
and Strategic Reserves Administration
Beijing

Mrs Yunxia Chen
Assistant Agronomist
Center of Agro-product Safety and Quality,
Ministry of Agriculture and Rural Affairs, P.R.C
Beijing

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

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

Mr Chi Tat Ray Hung
Senior Chemist (Risk Assessment)
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
Hong Kong

Ms Sosanna Sm Wong
Scientific Officer (Food Additive)
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
Hong Kong

Ms Man Cheng Ip
Technician
Division of Risk Assessment, Department of Food
Safety, Municipal Affairs Bureau (IAM), Macao
SAR
Macao

Ms U Seong Ng
Technician
Division of Risk Assessment, Department of Food
Safety, Municipal Affairs Bureau (IAM), Macao
SAR
Macao

COLOMBIA - COLOMBIE

Dr Daniel Mesa Salazar
Primer Secretario
Embajada de Colombia en China/Ministerio de
Relaciones Exteriores
Beijing

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Rommel Aníbal Betancourt Herrera
Presidente del Comité Coordinador FAO/OMS
para América Latina y El Caribe
Agencia de Regulación y Control Fito y
Zoosanitaria-AGROCALIDAD
Quito

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Tareq Elhouby
Chairman
National Food Safety Authority
Cairo

EL SALVADOR

Mr Rene Adelio Laínez Guevara
Técnico
Ministerio de Salud
San Salvador

ESTONIA - ESTONIE

Mrs Joanna-maria Usar
Chief Specialist
Ministry of Regional Affairs and Agriculture
Tallinn

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Mr Sébastien Goux
Deputy Head of Unit
European Commission
BRUSSELS

Ms Catherine Evrevin
Administrator
European Commission
Brussels

Mr Jiri Sochor
Head of Sector
European Commission
Brussels

FRANCE - FRANCIA

Mr Guillaume Darolles
Chargé de développement
Ambassade de France en Chine

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

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

GHANA

Mrs Maureen Audrey Lartey
Director
Food and Drugs Authority
Accra

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Deksa Presiana
Senior Food Regulator of Directorate of
Processed Food Standardization
Indonesian Food and Drug Authority
Jakarta

Mrs Suci Chaerunnisa
Pharmaceutical dan Food Supervisor
Indonesian Food and Drug Authority
Jakarta

Mrs Ida Farida
Staff
Indonesian Food and Drug Authority
Central Jakarta

Mrs Ari Ariefah Hidayati
Health Administrator
Ministry of Health Republic of Indonesia
Jakarta

Ms Ni Made Ayu Rahmawati
Head Division of Domestic Cooperation
Indonesian Food and Drug Authority
Jakarta

Ms Nesha Prm Sitompul
Pharmaceutical and Food Control Officer
The Indonesian FDA
Jakarta

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) –
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') –
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Dr Abolfazl Raoufi
General Director and CCFA Member in Iran
Ministry of Agriculture
Tehran

ITALY - ITALIE - ITALIA

Dr Francesca Ponti
Official
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and
Forests
Rome

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Yoshihiko Sano
Director
Consumer Affairs Agency
Tokyo

Dr Shimmo Hayashi
Fellow
National Institute of Health Sciences
Kanagawa

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

Ms Rieko Imabayashi
Science Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Ms Makiko Kashiwagi
Assistant Director
National Tax Agency
Chiyoda-Ku, Tokyo

Dr Atsutaka Kubosaki
Section Chief
National Institute of Health Sciences
Kanagawa

Mr Akihide Kuramoto
Chief
National Tax Agency
Chiyoda-Ku, Tokyo

Mr Goro Maruno
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Masahiko Matsumura
Technical Advisor
Japan Food Additives Association
Tokyo

Ms Satomi Nagai
Technical Officer
Cabinet Office
Tokyo

Ms Kanako Sasaki
Deputy Director
Consumer Affairs Agency
Tokyo

Mr Yoshihiro Takeda
Deputy Director
Consumer Affairs Agency
Tokyo

KENYA

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

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

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Eng Amine Mekkioui
Engineer in Food Process Regulation
National Food Safety Office
Rabat

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

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

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

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

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr Sule Idi Dafang
Director
Federal Ministry of Industry, Trade and
Investment
Abuja

PERU - PÉROU - PERÚ

Mrs Mirtha Sachun Segura
Coordinadora Titular de la Comisión Técnica
Nacional de Aditivos alimentarios del Codex
DIGESA
Lima

PHILIPPINES - FILIPINAS

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

Ms Marites Directo
Member
Sub-Committee on Food Additives (SCFA)
National Codex Organization

POLAND - POLOGNE - POLONIA

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

Malgorzata Klak-Sionkowska
Senior Specialist
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

REPUBLIC OF KOREA – RÉPUBLIQUE DE CORÉE – REPÚBLICA DE COREA

Dr Sung-Kwan Park
Director
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

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

Ms Dajung Jung
Assistant Director
National Agricultural Products Quality
Management Service (NAQS)

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

Dr Ji Young Kim
Deputy Director
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Ms Jihye Lee
Researcher
National Agricultural Products Quality
Management Service (NAQS)

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

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

**RUSSIAN FEDERATION –
FÉDÉRATION DE RUSSIE –
FEDERACIÓN DE RUSIA**

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

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE –
ARABIA SAUDITA**

Mr Fawzi Alhamdan
Regulatory and Standards Expert
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Ms Bayan Altoaimi
Senior Risk Assessment Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

SENEGAL - SÉNÉGAL

Prof Amadou Diouf
President
Comité national du Codex Alimentarius
Dakar

Mr Aliou Ba
Chef de division
Direction des Industries de Transformation de la
Pêche (DITP)
DAKAR

Dr Raphael Coly
Expert SSA
Comité National Codex
Dakar

Mrs Ndeye Yacine Ndiaye
Conseillère Qualité
Institut de Technologie Alimentaire
Dakar

Mrs Safietou Sabaly Diallo
Chef de Bureau
Direction Protection des Végétaux
Dakar

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Zan Xin Chin
Senior Scientist
Singapore Food Agency
Singapore

Ms Fang Min Soon
Scientist
Singapore Food Agency
Singapore

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr Juan Manuel Delgado Galán
Jefe del Servicio de Normativa Técnica
Organismo Autónomo Agencia Española de
Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN-OA)-
Ministerio de Consumo
Madrid

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

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

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Mrs Oratai Silapanapaporn
Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards, Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Bangkok

Mrs Wannee Aupaiboon
Scientist, Expert Level
Ministry of Higher Education, Science, Research
and Innovation
Bangkok

Ms Sirirat Khundam
Food and Drug Technical Officer
Food and Drug Administration
Nonthaburi

Ms Yupa Laojindapun
Director of the Office of Standard Development
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards, Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Bangkok

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

Ms Huai Hui Lee
Director
Thai Food Processors' Association
Bangkok

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

Mr Ekkaphop Nimlek
Scientist, Professional Level
Ministry of Higher Education, Science, Research
and Innovation
Bangkok

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

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

Mr Pramook Takiankam
Deputy Director
Thai Frozen Foods Association
Bangkok

TÜRKIYE

Dr Oya Sipahioglu
Food Engineer
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI – REINO UNIDO

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

Mrs Nasreen Shah
Food Additives Policy Advisor
Food Standards Agency

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

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

Mrs Doreen Chen-Moulec
International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
Washington, DC

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

Dr Katie Overbey
Regulatory Review Scientist
U.S. Food and Drug Administration
College Park, MD

Dr Lauren Viebrock
Regulatory Review Scientist
U.S. Food and Drug Administration
College Park, MD

Mr Chih-Yung Wu
International Trade Specialist
Foreign Agriculture Service, U.S. Department of
Agriculture
Washington, D.C.

VIET NAM

Mr Xuan Truong Nguyen
Official
Ministry of Health
Hanoi

Mrs Thi Minh Ha Nguyen
Director
Viet Nam Food Administration
Hanoi

Mrs Thi Bang Tuyet Tran
Scientific Regulatory Affair Manager
Coca Cola Southeast Asia, Inc
Ho Chi Minh

**OBSERVERS - OBSERVATEURS -
OBSERVADORES**

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

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR
COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)**

Mrs Alejandra Díaz
Agricultural Health and Food Safety Specialist
Inter-American Institute for Cooperation on
Agriculture
San José

**ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA
VIGNE ET DU VIN (OIV)**

Dr Jean Claude Ruf
Scientific Director
OIV
Dijon

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE
DÉVELOPPEMENT DES GOMMES
NATURELLES (AIDGUM)**

Mr Olivier Bove
President
AIDGUM

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Dr Karima Kendall
Director
Calorie Control Council
Washington

**CONFEDERATION OF EUROPEAN YEAST
PRODUCERS (COFALEC)**

Mr Sherlock Jiang
Food Safety & QA Manager, ABF China
COFALEC

Mr Weidong Pan
Food safety & Quality Director, ABMauri-Wilmar
COFALEC

Mr Torsten Pietsch
Manufacturing and Technology Director EMEA
COFALEC
PARIS

Mr Patrice Ville
Regulatory Affairs Director
COFALEC
PARIS

Mrs Jennifer Wang
Regulatory affairs Manager, ABMauri-Wilmar
COFALEC

Mr Steven Zhou
Chief Regulatory Officer of Greater China
COFALEC

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

Dr Dirk Cremer
Senior Regulatory Affairs Lead
DSM-Firmenich

Mr Huub Scheres
Member
EU Specialty Food Ingredients

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Mr Henry Cheng
Manager, Regulatory Innovation, Global
Regulatory
Fonterra

Ms Nara He
RA Manager
Ingredion

Ms Liz Li
Sr. Regulatory Affairs Specialist
Yili

Mr Leon Liu
Regulatory Affairs Associate Director
Pepsico

Ms Shelly Shen
Scientific & Regulatory Affairs Director
Coca-cola

Ms Liza Tan
Head of Scientific and Regulatory Affairs
Food Industry Asia

Ms Cheryl Wu
Regulatory Affairs Senior Manager
Pepsico

Mr Cyrus Yeong
Regulatory Affairs Manager
Food Industry Asia

Ms Shanshan Yu
Senior RSA Manager
Nestle

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR
MANUFACTURERS (IACM)**

Ms Sarah Codrea
Executive Director
IACM

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF
DIETARY/FOOD SUPPLEMENT
ASSOCIATIONS (IADSA)**

Ms Cynthia Rousselot
Director
IADSA
London

INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)

Ms Farida Mohamedshah
Senior Vice President
International Confectionery Association (ICA-IOCCC)

Ms Eleonora Alquati
Regulatory and Scientific Affairs Senior Manager
ICA
Bruxelles

Ms Lily Xu
Director, APAC Scientific & Regulatory Affairs
Wrigley

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

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

Mr Tlou Mokoale
Director, Southern & East Africa
Coca-Cola South Africa (Pty) Ltd
Johannesburg

Dr Sachin Bhusari
Senior Manager
The Coca-Cola Company
Atlanta, GA

Ms Jacqueline Dillon
Senior Manager
PepsiCo, Inc.

Ms Kitty Wang
Director
PepsiCo China
Shanghai

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA) (ICGA)

Mr Christophe Leprêtre
Executive Director
ICGA
Brussels

Mrs Kelly Almond-Abatte
Chief Scientist
Mars Inc.
Chicago

Mrs Candy Juanhong Cai
Regulatory Affairs Manager
Mars Wrigley China

Mrs Jenny Xin Li
Legal Counsel
ICGA
Shanghai

Mr Karl Zhou
Senior Manager
Mondelez International (China)
Shanghai

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

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

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

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Ms Andrea Bosse
Senior Regulatory Affairs Manager
Lanxess Corporation

Mr Carl Bao
Regulatory Affairs Manager Asia Pacific
CP Kelco

Ms Abbie He
APAC Regulatory Affairs Consumer Solutions
Lanxess Corporation

Mr Andy Peng
Senior Manager, China Regulatory Affairs Team
Leader
IFF

Ms Yingying Song
APAC Team Lead, Regulatory Affairs
FoodChain ID

Ms Cherry Wang
Associate Regulatory Affairs Director
Kerry

Ms Sienna Wang
Regulatory Supervisor
Kerry

Ms Judy Wen
Director, Head of ASPAC Regulatory Affairs
IFF

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Mrs Isolde Aubuchon
Technical Director
ABM Cocktails
New Albany

INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)

Dr David Hammond
IFU Legislation Commission Chair
International Fruit & Vegetable Juice Association
Paris

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Dr Masanori Komura
Senior Advisor
International Glutamate Technical Committee
Tokyo

Ms Yoko Kuriyama
Principal Representative
International Glutamate Technical Committee
Tokyo

Ms Yuko Masuda
Member
International Glutamate Technical Committee
Tokyo

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Dr Stephane Vidry
Global Executive Director
ILSI - International Life Sciences Institute
Washington D.C.

Prof Hsiu-ling Chen
Professor
National Cheng Kung University
Tainan City

Dr Shuichi Chiba
DVM, PhD, Executive officer
San-Ei Gen F.F.I., Inc.
Toyonaka-city, Osaka

Prof Chih-Yao Hou
Professor
National Kaohsiung University of Science and Technology
Kaohsiung City

Prof Chang-Wei Hsieh
Distinguished Professor
National Chung Hsing University
Taichung City

Prof Tin Chen Hsu
Vice Chairperson
ILSI Taiwan
Taipei City

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)

Ms Priya Arora
Manager-Regulatory Affairs ASPAC
IOFI
Brussels

Mr Sven Ballschmiede
Executive Director
IOFI
Brussels

Mrs Fanny Liu
Sr Regulatory Manager
IOFI
Brussels

Dr Sean Taylor
Scientific Director
IOFI
Washington DC

Ms Jing Yi
Director Advocacy and Regulatory Affairs
IOFI
Brussels

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC)

Mrs Maria Teresa Scardigli
Executive Director
International Stevia Council

Ms Wendy Gao
Regulatory Affairs Director - North Asia
Cargill

Ms Kate Min Jiang
Director
DSM-Firmenich
Shanghai

Mrs Padma Ranganathan
Senior Manager Global Scientific and Regulatory Affairs
Ingredion Incorporated

Mr Jakub Rusek
Associate Director
Kellen Europe

Ms Maria Wang
Association Manager
Kellen Asia

Ms Jean Xu
Vice President
Kellen Asia

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Mr Jean Christophe Kremer
Secretary General
ISDI
Brussels

Ms Evangelia Mavromichali
Regulatory Affairs Officer
ISDI
Brussels

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFoST)

Prof Samuel Godefroy
Chief Operating Officer GForSS/President Elect
IUFoST
IUFoST
Quebec

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)

Mrs Nicola Leinwetter
Codex expert
NATCOL
Brussels

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

**FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO**

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

Ms Angeliki Vlachou
Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

**WHO PERSONNEL
PERSONNEL DE L'OMS
PERSONAL DE LA OMS**

Dr Kim Petersen
Scientist
World Health Organization (WHO)
Geneva

CCFA SECRETARIAT

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

Ms Hanyang Lyu
Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment

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

Ms Ying Niu
Graduate Student
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

CODEX SECRETARIAT

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

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Jaewoo Park
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Ms Riri Kihara
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Roberto Sciotti
Information Management Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

ACTION REQUISE SUITE AUX MODIFICATIONS DU STATUT DE LA DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES DÉCOULANT DES 96^E ET 97^E RÉUNIONS DU JECFA

(Pour information et action)

PARTIE A: À partir de la 96^e réunion du JECFA

Tableau 1. Additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique et/ou dont la norme est envisagée lors de la 96^e réunion du JECFA

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
951	Aspartame	<p>Le JECFA a évalué les études biochimiques, toxicologiques et épidémiologiques sur l'aspartame, ses métabolites et ses produits de dégradation qui sont devenues disponibles depuis l'évaluation précédente du JECFA. Le JECFA a également évalué pour la première fois les estimations de l'exposition alimentaire à l'aspartame.</p> <p>Après une exposition orale, l'aspartame est entièrement hydrolysé dans le tractus gastro-intestinal des humains et des animaux en trois métabolites : la phénylalanine, l'acide aspartique et le méthanol. Le JECFA a donc réaffirmé qu'il n'y a pas d'exposition systémique à l'aspartame après une exposition alimentaire. La phénylalanine, l'acide aspartique et le méthanol sont également libérés des aliments couramment consommés par hydrolyse enzymatique.</p> <p>Après l'hydrolyse pré-systémique de l'aspartame, ces substances entrent dans la circulation systémique à des niveaux inférieurs à ceux dérivés de la consommation d'aliments courants. Le JECFA a noté que dans les études d'exposition à l'aspartame par voie orale chez l'homme à des doses allant jusqu'à la DJA actuelle, il n'y a pas eu d'augmentation des concentrations plasmatiques des métabolites de l'aspartame.</p> <p>Le JECFA a conclu que la génotoxicité de l'exposition orale à l'aspartame n'était pas préoccupante.</p> <p>Le JECFA a évalué les données de douze études de cancérogénicité orale de l'aspartame et a identifié des lacunes dans chacune d'entre elles. Le JECFA a noté que toutes les études, à l'exception de celles de Soffritti et al. (1-4)¹, ont donné des résultats négatifs.</p>	<p>Il convient de noter la conclusion du JECFA, qui réaffirme sa DJA précédemment établie de 0 à 40 mg/kg p.c. pour l'aspartame.</p> <p>Notez les normes révisées pour l'aspartame (voir CX/FA 24/54/4).</p>

¹ Soffritti M, Belpoggi F, Degli Esposti D, Lambertini L. L'aspartame induit des lymphomes et des leucémies chez le rat. Eur J Oncol. 2005;10:107-16.

Soffritti M, Belpoggi F, Degli Esposti D, Lambertini L, Tibaldi E, Rigano A. Première démonstration expérimentale des effets cancérogènes multipotentiels de l'aspartame administré dans l'alimentation de rats Sprague-Dawley. Environ Health Perspect. 2006;114:379-85. doi:10.1289/ehp.8711.

Soffritti M, Belpoggi F, Tibaldi E, Esposti DD, Lauriola M. Life-span exposure to low doses of aspartame beginning during prenatal life increases cancer effects in rats. Environ Health Perspect. 2007;115:1293-7. doi:10.1289/ehp.10271.

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
		<p>Le JECFA a examiné les résultats positifs de Soffritti et de ses collègues, en notant qu'il y avait des limites dans la conception, l'exécution, le rapport et l'interprétation de ces études. Cela est dû en particulier à l'utilisation d'un protocole d'essai dans lequel on a laissé la plupart des animaux mourir naturellement. Par conséquent, l'interprétation de ces études a été compliquée par l'augmentation connue de l'incidence du cancer avec le vieillissement. Le JECFA a estimé que les résultats des études de Soffritti et al² sont d'une pertinence incertaine et ne peuvent donc pas être utilisés pour l'évaluation des risques de l'aspartame. Le JECFA a conclu que l'étude de cancérogénicité réalisée par Ishii et al. était proche de satisfaire aux lignes directrices actuelles en matière d'essais et qu'elle a donné des résultats négatifs. Le JECFA a passé en revue plusieurs études récemment publiées qui ont examiné les mécanismes possibles pouvant être pertinents pour l'induction du cancer, y compris le stress oxydatif. Les études qui ont signalé des changements dans les marqueurs du stress oxydatif avaient des limites dans leur conception. Le JECFA a noté que les changements histopathologiques que l'on pourrait attendre d'un stress oxydatif prolongé n'ont pas été observés dans d'autres études de toxicité à court et à long terme de l'aspartame.</p> <p>Sur la base des résultats négatifs de l'étude d'Ishii et al. ainsi que des autres études de cancérogénicité négatives, de l'absence de risque de génotoxicité et de l'absence de mécanisme plausible par lequel l'exposition orale à l'aspartame pourrait induire un cancer, le JECFA a conclu que l'exposition orale à l'aspartame ne présentait pas de risque de cancérogénicité pour les animaux.</p> <p>La NOAEL dans les études de toxicité pour la reproduction et le développement sur une ou deux générations chez le rat était de 4000 mg/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée. La NOAEL pour la toxicité sur le développement chez les souris était de 5700 mg/kg pc par jour, la dose la plus élevée testée. Le JECFA a donc conclu que l'aspartame n'était pas un produit toxique pour la reproduction ou le développement chez les animaux.</p> <p>Le JECFA a évalué les données provenant d'essais contrôlés randomisés (ECR) et d'études épidémiologiques afin d'examiner l'association entre la consommation d'aspartame et certains effets sur la santé, tels que le cancer, le diabète de type 2 (DT2) et d'autres paramètres de santé non cancéreux chez l'homme.</p>	

Soffritti M, Belpoggi F, Manservigi M, Tibaldi E, Lauriola M, Falcioni L, Bua L. L'aspartame administré dans les aliments, à partir de la période prénatale jusqu'à la fin de la vie, induit des cancers du foie et du poumon chez les souris suisses mâles. *Am J Ind Med.* 2010;53:1197–206. doi:10.1002/ajim.20896.

² Ishii H, Koshimizu T, Usami S, Fujimoto T. Toxicité de l'aspartame et de sa dicétopipérazine pour les rats Wistar par administration alimentaire pendant 104 semaines. *Toxicology.* 1981;21(2):91–4. doi:10.1016/0300-483x(81)90119-0.

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
		<p>Le JECFA a noté que des augmentations statistiquement significatives ont été signalées pour certains cancers, tels que le cancer hépatocellulaire, le cancer du sein et le cancer hématologique (lymphome non hodgkinien et myélome multiple), dans certaines études de cohortes menées avec de l'aspartame ou des boissons contenant de l'aspartame en tant qu'édulcorant intense. Toutefois, aucune association cohérente entre la consommation d'aspartame et un type de cancer spécifique n'a été observée. Toutes les études présentent des limites en ce qui concerne l'évaluation de l'exposition et, dans de nombreuses études, en particulier en ce qui concerne l'aspartame par rapport aux édulcorants intenses en général. La causalité inverse, le hasard, les biais et la confusion avec des facteurs socio-économiques ou de mode de vie, ou la consommation d'autres composants alimentaires ne peuvent être exclus. Dans l'ensemble, le JECFA a conclu que les preuves d'une association entre la consommation d'aspartame et le cancer chez l'homme n'étaient pas convaincantes.</p> <p>Plusieurs études évaluant les effets de la consommation d'aspartame sur le DT2 et d'autres paramètres de santé non cancéreux chez l'homme ont donné des résultats contradictoires. Par exemple, les essais contrôlés randomisés ont montré des réponses glycémiques réduites après la consommation d'aspartame, alors que dans les études épidémiologiques, la consommation d'aspartame était associée à un risque plus élevé de DT2. Le JECFA a noté que les résultats des études épidémiologiques peuvent être biaisés par la manière dont les cas de DT2 ont été identifiés (soit par des médicaments spécifiques, soit par un diagnostic médical autodéclaré). Le JECFA a donc conclu que les preuves d'une association entre la consommation d'aspartame et les paramètres de santé non cancéreux évalués n'étaient pas convaincantes.</p> <p>Dans l'ensemble, le JECFA a conclu qu'il n'y avait pas de preuve convaincante, à partir de données expérimentales animales ou humaines, que l'aspartame avait des effets néfastes après ingestion. Cette conclusion est étayée par les informations selon lesquelles l'aspartame est entièrement hydrolysé dans le tractus gastro-intestinal en métabolites identiques à ceux absorbés après la consommation d'aliments courants, et qu'aucun aspartame ne pénètre dans la circulation systémique. Le JECFA a conclu que les données évaluées lors de la présente réunion n'indiquaient aucune raison de modifier la DJA précédemment établie de 0-40 mg/kg pc pour l'aspartame. Le JECFA a donc réaffirmé la DJA de 0-40 mg/kg pc pour l'aspartame lors de la présente réunion.</p> <p>Le JECFA a déterminé que les estimations de l'exposition alimentaire à l'aspartame à une moyenne</p>	

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
		<p>allant jusqu'à 10mg/kg pc par jour pour les enfants et 5mg/kg pc par jour pour les adultes, et pour les expositions alimentaires élevées allant jusqu'à 20mg/kg pc par jour pour les enfants et 12mg/kg pc par jour pour les adultes, étaient appropriées pour la présente évaluation.</p> <p>Le JECFA a noté que ces estimations de l'exposition alimentaire ne dépassent pas la DJA. Le JECFA a donc conclu que l'exposition alimentaire à l'aspartame ne posait pas de problème de santé.</p>	

Tableau 2. Arômes évalués lors de la réunion du JECFA (96^e)

Les agents aromatisants ont été évalués selon la procédure révisée d'évaluation de la sécurité des agents aromatisants.

A. Esters d'alcools primaires acycliques aliphatiques avec des acides acycliques aliphatiques à chaîne ramifiée

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'estimation actuelle de l'exposition alimentaire
Classe structurelle I			
4-Méthylpentyl 4-méthylvalérate	2280	N	Pas de problème de sécurité
Acétate de 5-méthylhexyle	2281	N	Pas de problème de sécurité
Isovalérate de 4-méthylpentyle	2282	N	Pas de problème de sécurité
4-méthylpentanoate d'éthyle	2283	N	Pas de problème de sécurité
2-éthylbutyrate d'éthyle	2284	N	Pas de problème de sécurité
2-éthylhexanoate d'éthyle	2285	N	Pas de problème de sécurité

N : nouvelles normes.

B. Dérivés benzyliques substitués par des hydroxyl et des alcoxyle

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'estimation actuelle de l'exposition alimentaire
Classe structurelle I			
2-Éthoxy-4-(hydroxyméthyl)phénol	2271	N	Pas de problème de sécurité
Acétate de 2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)phénoxyéthyle	2272	N	Pas de problème de sécurité

Acétate de 2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényle) 3-phénylpropyle	2273	N	Pas de problème de sécurité
Acétate d'éthyle-2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényle)	2274	N	Pas de problème de sécurité
salicylate de <i>cis</i> -3-hexényle	2275	N	Pas de problème de sécurité
4-Formyl-2-méthoxyphényle 2-hydroxypropanoate	2276	N	Pas de problème de sécurité
2-Hydroxy-4-méthoxybenzaldéhyde	2277	N	Pas de problème de sécurité
Acide 3,4-dihydroxybenzoïque	2278	N	Pas de problème de sécurité
Acide 3-hydroxybenzoïque	2279	N	Pas de problème de sécurité

N : nouvelles normes.

PARTIE B: À partir de la 97^e réunion

Tableau 1. Additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique et/ou dont la spécification est envisagée lors de la 97^e réunion du JECFA

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
171	Dioxyde de titane (TiO) ₂	<p>Le JECFA a examiné d'autres études toxicologiques pertinentes pour l'évaluation de la sécurité du SIN 171 qui ont porté sur la toxicocinétique, la toxicité aiguë, la toxicité à court terme, la toxicité à long terme et la cancérogénicité, la génotoxicité et la toxicité pour la reproduction et le développement, ainsi que des études spéciales portant sur le potentiel d'initiation/promotion à court terme du cancer du côlon.</p> <p>Le JECFA a identifié un certain nombre de matériaux d'essai TiO₂ qui ont été considérés comme représentatifs du SIN 171. En outre, le JECFA a reconnu qu'un grand nombre d'études toxicologiques ont été menées en utilisant des matériaux d'essai, y compris des nanoparticules, dont les distributions de taille et les propriétés physico-chimiques ne sont pas comparables à celles du SIN 171. Ces études sur des matériaux non représentatifs ont été évaluées par le JECFA, mais il a été conclu qu'elles n'étaient pas pertinentes pour l'évaluation de la sécurité du SIN 171.</p> <p>Le JECFA a noté que le SIN 171 était faiblement absorbé par le tractus gastro-intestinal des souris et des rats. Aucun effet indésirable n'a été observé dans les études à court terme chez les souris et les rats recevant le SIN 171 dans leur alimentation, avec des NOAEL de 15 000 mg/kg pc par jour et 5000 mg/kg pc par jour chez les souris et les rats,</p>	<p>Il convient de noter que le JECFA a réaffirmé la DJA précédemment établie "non spécifiée" pour le dioxyde de titane.</p> <p>Notez les normes révisées pour le dioxyde de titane (voir CX/FA 24/54/4).</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou de sécurité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée par la CCFA
		<p>respectivement, les doses les plus élevées testées. Le JECFA a noté que les données disponibles ne fournissaient pas de preuves convaincantes de la génotoxicité du SIN 171, mais a reconnu les limites des méthodologies actuelles en ce qui concerne l'essai des matières particulaires peu solubles. Bien qu'il y ait des incertitudes dans les données de génotoxicité, le JECFA a pris en compte le fait que le SIN 171 n'était pas cancérigène dans les études de 2 ans menées de manière adéquate chez les souris et les rats à des doses allant jusqu'à 7500 mg/kg pc par jour pour les souris et 2500 mg/kg pc par jour pour les rats, les doses les plus élevées testées. Il n'y a pas eu de preuve de toxicité pour la reproduction ou le développement dans des études sur des rats à des doses u SIN 171 allant jusqu'à 1000 mg/kg pc par jour, les doses les plus élevées testées.</p> <p>Les études disponibles chez l'homme et l'analyse post-mortem des tissus suggèrent que la biodisponibilité orale du TiO₂ chez l'homme est très faible. Le JECFA a noté qu'il n'existe actuellement aucune étude épidémiologique permettant de tirer des conclusions quant à une association entre l'exposition alimentaire au SIN 171 et les effets sur la santé humaine.</p> <p>Lors de la 97^e réunion du JECFA, le JECFA a estimé l'exposition alimentaire au SIN 171. Sur la base des estimations considérées, le JECFA a choisi une estimation P95 élevée de l'exposition au SIN 171 de 10 mg/kg pc par jour pour l'évaluation. Compte tenu de la très faible absorption orale du SIN 171, et en l'absence de tout danger identifiable associé au SIN 171 dans l'alimentation, le JECFA a réaffirmé la DJA « non spécifiée » établie lors de la treizième réunion.</p>	

Tableau 2. Arômes évalués lors de la 97^e réunion du JECFA

Les agents aromatisants ont été évalués selon la procédure révisée d'évaluation de la sécurité des agents aromatisants.

A. Alcools primaires aliphatiques, aldéhydes, acides carboxyliques, acétals et esters contenant des groupes fonctionnels oxygénés supplémentaires

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'estimation actuelle de l'exposition alimentaire
Classe structurelle I			
(±)-6-Méthoxy-2,6-diméthylheptanal	2308	N	Pas de problème de sécurité
5-formyloxydécanoate d'éthyle	2309	N	Pas de problème de sécurité
Mélange d'acide ricinoléique, d'acide linoléique et d'acide oléique	2310	N	Pas de problème de sécurité
3-méthyl-2-oxopentanoate d'éthyle	2311	N	Pas de problème de sécurité

N : nouvelles normes.

B. Alcools, aldéhydes, acides et esters apparentés aliphatiques, insaturés et non conjugués, à chaîne linéaire ou ramifiée

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'estimation actuelle de l'exposition alimentaire
Classe structurelle I			
(4Z,7Z)-Tridéca-4,7-diéнал	2286	N	Pas de problème de sécurité
Acétate de <i>cis</i> -5-dodécényle	2287	N	Pas de problème de sécurité
<i>trans</i> -5-Dodécéнал	2288	N	Pas de problème de sécurité
<i>cis</i> -6-Dodécéнал	2289	N	Pas de problème de sécurité
<i>cis</i> -9-Dodécéнал	2290	N	Pas de problème de sécurité
Acide (<i>E</i>)-3-méthyl-4-dodécénoïque	2291	N	Pas de problème de sécurité
<i>trans</i> -5-Octéнал	2292	N	Pas de problème de sécurité
<i>trans</i> -Tétradec-4-éнал	2293	N	Pas de problème de sécurité

Formiate de 2,6-diméthylheptényle	2294	N	Pas de problème de sécurité
Acide (Z)-9-dodécénoïque	2295	N	Pas de problème de sécurité
cis-Tridec-5-enal	2296	N	Pas de problème de sécurité
(Z)-8-Pentadécénal	2297	N	Pas de problème de sécurité

N : nouvelles normes.

C. Alcools, aldéhydes et acides primaires linéaires acycliques aliphatiques saturés

Agent aromatisant	N°.	Normes	Conclusion basée sur l'estimation actuelle de l'exposition alimentaire
Classe structurelle I			
Acide pentadécanoïque	2300	N	Pas de problème de sécurité
Tridécanal	2301	N	Pas de problème de sécurité
Acide tridécanoïque	2302	N	Pas de problème de sécurité
Acétaldéhyde di-isobutyl acétal	2304	N	Pas de problème de sécurité
Acétaldéhyde éthyle isobutyle acétal	2305	N	Pas de problème de sécurité

N : nouvelles normes.

Annexe III

**AVANT-PROJET DE SPÉCIFICATIONS D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(Pour adoption à l'étape 5/8)**

Avant-projet de spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires émanant des 96^e et 97^e sessions du JECFA

NORMES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉES COMME COMPLÈTES (Monographies 31 JECFA FAO, 2023¹):

Aspartame (SIN 951) (R)
Lycopène, synthétique (SIN 160d(i)); et lycopène de *Blakeslea trispora* (SIN 160d(iii)) (R)
Triphosphate pentasodique (SIN 451(i)) (R)
Glycosides de stéviol (R)

NORMES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉES COMME COMPLÈTES (Monographies 32 JECFA FAO, 2024²):

Bioxyde de titane (SIN 171) (R)

NOUVELLES NORMES DÉSIGNÉES COMME COMPLÈTES POUR LES AROMATISANTS (Monographies 31 JECFA FAO, 2023²):

Esters d'alcools aliphatiques acycliques primaires avec acides aliphatiques acycliques à chaîne ramifiée

Catégorie structurelle I

Aromatisant	N°	Normes
4-méthylvalérate de 4-méthylpentyle	2280	N
Acétate de 5-méthylhexyle	2281	N
Isovalérate de 4-méthylpentyle	2282	N
4-méthylpentanoate d'éthyle	2283	N
2-éthylbutyrate d'éthyle	2284	N
2-éthylhexanoate d'éthyle	2285	N

Dérivés de benzyle substitués à l'hydroxyl et à l'alkoxyl

Catégorie structurelle I

Aromatisant	N°	Normes
2-éthoxy-4-(hydroxyméthyle)phénol	2271	N
Acétate de 2-phénoxyéthyle 2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényle)	2272	N
Acétate de 3-phénylpropyle 2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényle)	2273	N
Acétate d'éthyle-2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényle)	2274	N
Salicylate de cis-3-héxényle	2275	N
2-hydroxypropanoate de 4-formyle-2-méthoxyphényle	2276	N
2-hydroxy-4-méthoxybenzaldéhyde	2277	N
Acide 3,4-dihydroxybenzoïque	2278	N
Acide 3-hydroxybenzoïque	2279	N

¹ (N) nouvelles normes; (R) normes révisées.

² (N) nouvelles normes; (R) normes révisées.

Aromatisants à l'examen aux fins de norme seulement

Aromatisant	N°	Normes
(E)-2-héxénal diéthyle acétal	1383	R
3-butylidénéphthalide	1170	R
1,4-cinéole	1233	R
Octahydrocoumarine	1166	R
3-(l-méthoxy)-2-méthylpropane-1,2-diol	1411	R
p-méthane-3,8-diol	1416	R
p-isopropylacétophénone	808	R
Acétanisole	810	R

NOUVELLES NORMES DÉSIGNÉES COMME COMPLÈTES POUR LES AROMATISANTS (Monographies 32 JECFA FAO, 2024²):

Alcools, aldéhydes, acides carboxyliques, acétals aliphatiques primaires et esters contenant des groupes fonctionnels oxygénés supplémentaires

Catégorie structurelle I

Aromatisant	N°	Normes
(±)-6-méthoxy-2,6-diméthylheptanal	2308	N
5-formyloxydécanoate d'éthyle	2309	N
Mélange d'acide ricinoléïque, d'acide linoléïque et d'acide oléïque	2310	N
3-méthyl-2-oxopentanoate d'éthyle	2311	N

Alcools, aldéhydes, acides et esters apparentés non saturés et non conjugués, à chaîne linéaire et ramifiée, non saturés et non conjugués

Catégorie structurelle I

Aromatisant	N°	Normes
(4Z,7Z)-tridéca-4,7-diéнал	2286	N
Acétate de cis-5-dodécényle	2287	N
trans-5-dodécéнал	2288	N
cis-6-dodécéнал	2289	N
cis-9-dodécéнал	2290	N
Acide (E)-3-méthyl-4-dodécénoïque	2291	N
trans-5-octéнал	2292	N
trans-tétradec-4-éнал	2293	N
Formate de 2,6-diméthylhéptényle	2294	N
Acide (Z)-9-dodécénoïque	2295	N
cis-tridéc-5-éнал	2296	N
(Z)-8-pentadécéнал	2297	N

Alcools, aldéhydes et acides aliphatiques acycliques primaires linéaires saturés

Aromatisant	N°	Normes
Acide pentadécanoïque	2300	N
Tridécanal	2301	N
Acide tridécanoïque	2302	N
Acétaldéhyde di-isobutyle acétal	2304	N
Acétaldéhyde éthyle isobutyle acétal	2305	N

Annexe IV

ÉTAT DES CONFIRMATIONS ET/OU RÉVISIONS DES LIMITES MAXIMALES D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET D'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES RELATIVES À DES PRODUITS

À sa 54^e session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a approuvé la disposition relative aux additifs alimentaires des trois (3) normes suivantes:

A. NORME SUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS – CURCUMA (pour adoption aux étapes 5/8 à la 47^e session de la Commission)¹

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme moulue/de poudre pour le produit conforme à la présente norme.

B. NORME GÉNÉRALE SUR LES FRUITS SÉCHÉS (adoptée aux étapes 5/8 à la 43^e session de la Commission)²

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Pour les produits visés par les annexes, conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes individuelles.

Pour les produits qui ne sont pas visés par les annexes, les catégories d'additifs alimentaires telles que présentées dans la section 4.1 peuvent être utilisées.

4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants³, les agents de glaçage, les conservateurs⁴, les édulcorants³ et les agents séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) et la catégorie alimentaire 04.1.2.7 (Fruits confits)⁵ ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'annexe de la présente norme.

4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme (à savoir les produits visés par les annexes et les produits qui ne sont pas visés par les annexes) devraient être conformes aux *Directives sur l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

ANNEXE A: ABRICOTS SECS

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'Annexe A de cette norme.

ANNEXE B: DATTES

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'Annexe B de cette norme.

ANNEXE C: RAISINS SECS

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans

¹ REP24/SCH, Annexe VI

² REP20/PFV, Annexe V

³ Pour une utilisation dans les fruits séchés en conserve uniquement.

⁴ Hormis les produits définis en tant que « fruits séchés non traités ».

⁵ Pour les fruits séchés en conserve uniquement.

le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'Annexe C de cette norme.

- 3.2 L'anhydre sulfureux (SIN 220) en tant qu'agent de blanchiment pour les raisins secs blanchis, utilisé conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) est admissible pour l'emploi dans les aliments conformément à l'Annexe C de la présente norme

ANNEXE D: LONGANES SÉCHÉS

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 «Longane entier déshydraté»

Aucun n'est autorisé.

3.2 «Chair de longane déshydraté» et «Longane lyophilisé et fourré de pâte de fruits»

Seuls les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans la «chair de longane déshydraté» et le «longane lyophilisé et fourré de pâte de fruits» conformément à l'Annexe D de cette norme.

ANNEXE E: KAKIS SÉCHÉS

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'Annexe E de cette norme

C. NORME GÉNÉRALE SUR LES MÉLANGES DE FRUITS EN CONSERVE (adoptée aux étapes 5/8 à la 43^e session de la Commission)⁶

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Dans le cas des produits visés par les annexes, seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous et dans les annexes individuelles sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par la présente norme. Dans le cas des produits non visés par les annexes, les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous peuvent être utilisées, et d'autres catégories d'additifs alimentaires peuvent également être justifiées sur la base des caractéristiques des fruits utilisés et du produit global.

- 4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme

- 4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme (à savoir les produits visés par les annexes et les produits non visés par les annexes) devraient se conformer aux *Directives sur l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008)

⁶ REP20/PFV, Annexe VI

Annexe V

**PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
DE NORMES CODEX RELATIVES À DES PRODUITS**

(pour adoption)

Le nouveau texte apparaît en caractères **gras/soulignés**. Le texte à supprimer apparaît en caractères ~~barrés~~.

Partie A: Aspects relatifs au point 2 de l'ordre du jour

A.1 Propositions d'amendements aux normes de produits pertinentes, en ce qui concerne les riboflavines

A.1.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA NORME SUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE (CXS 115-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Nom de l'additif	Concentration maximale
4.4 Colorants		
101(i)	Riboflavine, synthétique	BPF
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	
101(iii)	Riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i>	
101(iv)	Riboflavine de l'<i>Ashbya gossypii</i>	
	Riboflavine	300 mg/kg, seuls ou en combinaison
	Vert solide FCF	
	Complexe cuivrique de chlorophylle	
	Tartrazine	
	Extrait de rocou	
	Curcuma	
	Jaune FCF	
	Bêta-carotène	
	Oléorésine de paprika	
	Bleu brillant FCF	
	Caramel ordinaire	
	Caramel (traité au sulfite d'ammonium)	

A.1.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA NORME SUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES (CXS 296-2009)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.4 Colorants		
101(i), (ii)	Riboflavines	200 mg/kg
101(i)	Riboflavine, synthétique	BPF
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	
101(iii)	Riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i>	
101(iv)	Riboflavine de l'<i>Ashbya gossypii</i>	

A.2 Propositions d'amendements aux normes de produits pertinentes, en ce qui concerne les additifs de type carotènes

A.2.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA NORME SUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE (CXS 115-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Nom de l'additif	Concentration maximale
4.4 Colorants		
	Bêta-carotène	300 mg/kg, seul ou en combinaison
<u>160a(i), 160a(iii), 160a(iv)</u>	<u>BÊTA-CAROTÈNES</u>	<u>5 mg/kg, exprimés en tant que bêta-carotènes, seuls ou en combinaison: bêta-carotènes (bêta-carotènes, synthétiques (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)), extrait riche en bêta-carotènes de <i>Dunaliella salina</i> (SIN 160a(iv)) et bêta-carotènes, d'origine végétale (SIN 160a(ii))</u>
<u>160a(ii)</u>	<u>Bêta-carotènes, d'origine végétale</u>	

A.2.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA NORME SUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES (CXS 296-2009)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.4 Colorants		
160a(i)	<u>BÊTA-CAROTÈNES</u> Carotènes, <i>bêta</i> -, de synthèse	<u>15500 mg/kg, exprimés en tant que bêta-carotènes, seuls ou en combinaison: bêta-carotènes (bêta-carotènes, synthétiques (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)), extrait riche en bêta-carotènes de <i>Dunaliella salina</i> (SIN 160a(iv)) et bêta-carotènes, d'origine végétale (SIN 160a(ii)) seuls ou en combinaison</u>
160a(iii)		
160e		
160f		
<u>160a(iv)</u>	Acide cariténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Bêta-carotènes, d'origine végétale	
160e	Bêta-apo-8'-caroténal	500 mg/kg

Partie B: Aspects relatifs au point 4b de l'ordre du jour

B.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME SUR LES LAITS FERMENTÉS (CXS 243-2003)

Ci-après sont proposés des amendements à la section 4 de la *Norme sur les laits fermentés* (CXS 243-2003).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. À l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque cela est autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont listés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

En conformité avec la section 4.1 du préambule de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), les additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté à la suite du report des ingrédients non-laitiers.

Les agents de carbonatation, les stabilisants et les épaississants dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1 (Laits fermentés [nature], non traités thermiquement après fermentation), les régulateurs de l'acidité, les agents de carbonatation, les gaz de conditionnement, les stabilisants et les épaississants dans la catégorie d'aliments 01.2.1.2 (Laits fermentés [nature], traités thermiquement après fermentation), les régulateurs de l'acidité, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les stabilisants, les édulcorants et les épaississants dans la catégorie d'aliments 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisé) et la catégorie d'aliments 01.7 (Desserts lactés [par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés]) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans les aliments qui relèvent de cette norme.

Concernant les produits aromatisés, tous les régulateurs de l'acidité, les colorants, les émulsifiants et les gaz de conditionnement répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995) et seulement certains des agents de carbonatation, des exhausteurs de goût, des stabilisants, des édulcorants et des épaississants du tableau 3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans les catégories de produits à base de laits fermentés conformément aux indications du tableau ci-dessous. Les conservateurs répertoriés dans le tableau 3 ne sont autorisés que dans les laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation et les boissons à base de laits fermentés traités thermiquement après fermentation.

	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé
Catégorie d'aliments de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995)	<u>01.2.1.1</u>	<u>Non traités thermiquement:</u> <u>1.1.4 (boissons à base de lait fermenté);</u> <u>01.7 (desserts lactés)</u>	<u>01.2.1.2</u>	<u>Traités thermiquement:</u> <u>1.1.4 (boissons à base de lait fermenté);</u> <u>01.7 (desserts lactés)</u>
Régulateur de l'acidité:	-	X	X	X
Agents de carbonatation:	X ^(b)	X ^(b)	X ^(b)	X ^(b)
Colorants:	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Exhausteurs de goût:	-	X	-	X
Gaz de conditionnement:	-	X	X	X
Conservateurs:	-	-	-	X
Stabilisants:	X ^(a)	X	X	X
Édulcorants:	-	X ^(c)	-	X ^(c)
Épaississants:	X ^(a)	X	X	X

(a) 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.

(b) L'utilisation d'agents de carbonatation est technologiquement justifiée pour les boissons à base de lait fermenté uniquement.

(c) 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.

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

– L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

L'utilisation des régulateurs de l'acidité, colorants, émulsifiants, gaz de conditionnement et conservateurs qui figurent dans le tableau 3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995) est acceptable pour les catégories de produits de lait fermenté spécifiés dans le tableau ci-dessus.

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
Régulateurs d'acidité		

334	Acide tartrique, L(+)-	
335(ii)	Tartrate de sodium, L(+)	2 000 mg/kg en tant qu'acide tartrique
337	Tartrate de potassium-sodium, L(+)	
355	Acide adipique	1 500 mg/kg en tant qu'acide adipique
356	Adipates de sodium	
357	Adipates de potassium	
359	Adipates d'ammonium	
Agents de carbonatation		
290	Anhydride carbonique	BPF
Colorants		
100(i)	Curcumine	100 mg/kg
101(i)	Riboflavine, synthétique	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	
102	Tartrazine	
104	Jaune de quinoléine	150 mg/kg
110	Jaune FCF	300 mg/kg
120	Carmins	150 mg/kg
122	Azorubine (Carmoisine)	
124	Ponceau 4R (rouge cochenille A)	
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
132	Indigotine (carmines d'indigo)	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	150 mg/kg
141(i)	Chlorophylles, complexes cuivriques	500 mg/kg
141(ii)	Chlorophyllines, complexes cuivriques, sels de potassium et de sodium	
143	Vert solide FCF	100 mg/kg
150b	Caramel II — caramel sulfité	150 mg/kg
150c	Caramel III — caramel à l'ammoniaque	2 000 mg/kg
150d	Caramel IV — caramel au sulfite d'ammonium	2 000 mg/kg
151	Noir brillant (Noir PN)	150 mg/kg
155	Brun HT	150 mg/kg
160a(i)	Béta-carotènes, synthétique	100 mg/kg
160e	Béta-apo-8'-caroténal	
160f	Acide béta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique Béta-apo-8'-caroténal	
160a(iii)	Béta-carotènes, <i>Blakeslea trispora</i>	
160a(ii)	Béta-carotènes, d'origine végétale	600 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou — base de bixine	20 mg/kg en tant que bixine
160b(ii)	Extraits de rocou — base de norbixine	20 mg/kg en tant que norbixine
160d	Lycopènes	30 mg/kg en tant que lycopène pure

161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zéaxanthine, de synthèse	150 mg/kg
163(ii)	Extrait de peau de raisin	100 mg/kg
172(i)	Oxyde de fer, noir	
172(ii)	Oxyde de fer, rouge	
172(iii)	Oxyde de fer, jaune	
Émulsifiants		
432	Polyoxyéthylène (20) monolaurate de sorbitane	3 000 mg/kg
433	Polyoxyéthylène (20) monocéarate de sorbitane	
434	Polyoxyéthylène (20) monopalmitate de sorbitane	
435	Polyoxyéthylène (20) monostéarate de sorbitane	

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
436	Polyoxyéthylène (20) tristéarate de sorbitane	
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg
474	Sucroglycérides	5 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	2 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5 000 mg/kg
481 i	Stéaryl de sodium lactylé	10 000 mg/kg
482 i	Stéaryl de calcium lactylé	10 000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5 000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monocéarate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg
Exhausteurs de goût		
580	Gluconate de magnésium	BPF
620	Acide glutamique, L(+)-	
621	Glutamate monosodique, L-	
622	Glutamate monopotassique, L-	
623	Glutamate de calcium, di-L-	
624	Glutamate monoammonique, L-	
625	Glutamate de magnésium, di-L-	
626	Acide guanylique, 5'-	
627	Guanylate disodique, 5'-	

628	Guanylate dipotassique, 5'-
629	Guanylate de calcium, 5'-
630	Acide inosinique, 5'-
631	Inosinate disodique, 5'-
632	Inosinate de potassium, 5'-
633	Inosinate de calcium, 5'-
634	Ribonucléotides calciques, 5'-
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-
636	Maltol
637	Éthyl-maltol

Agents de conservation

200	Acide sorbique	
202	Sorbate de potassium	1 000 mg/kg en tant qu'acide sorbique.
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	
211	Benzoate de sodium	300 mg/kg en tant qu'acide benzoïque
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	
234	Nisine	500 mg/kg

Stabilisants et épaississants

170 (i)	Carbonate de calcium	BPF
331 (iii)	Citrate trisodique	BPF
338	Acide phosphorique	1 000 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que phosphore
339 (i)	Phosphate de sodium dihydrogène	
339 (ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339 (iii)	Phosphate trisodique	
340 (i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340 (ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340 (iii)	Phosphate tripotassique	
341 (i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341 (ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341 (iii)	Phosphate tricalcique	
342 (i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	
342 (ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
343 (i)	Phosphate monomagnésique	
343 (ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	
343 (iii)	Phosphate trimagnésique	
450 (i)	Diphosphate disodique	

450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphate d'os	
400	Acide alginique	
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
405	Alginate de propylène-glycol	
406	Agar-agar	
407	Carraghénane	
407a	Algues eucheuma transformées	BPF
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme tragacathe	
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	
415	Gomme xanthane	
416	Gomme karaya	
417	Gomme tara	
418	Gomme gellane	
425	Farine de konjac	
440	Pectines	
459	Cyclodextrine, <i>bêta</i> -	5 mg/kg
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	
460(ii)	Cellulose en poudre	
461	Méthyl-cellulose	
463	Hydroxypropyl-cellulose	
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	
465	Méthyl-éthyl-cellulose	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme	

	cellulosique)	
467	Éthyl-hydroxyéthyl-cellulose	
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (gomme cellulosique réticulée)	
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (Gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)	BPF
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium	
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras	

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	
508	Chlorure de potassium	
509	Chlorure de calcium	
511	Chlorure de magnésium	
1200	Polydextroses	
1400	Dextrines, amidon torréfié	
1401	Amidon traité à l'acide	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxydé	
1405	Amidons traités aux enzymes	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1420	Amidon acétylé	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylé	
1442	Phosphate de diamidon hydroxy-propylique	
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	
1451	Amidon oxydé acétylé	
Édulcorants^(a)		
420	Sorbitol	BPF
421	Mannitol	BPF

950	Acésulfame potassium	350 mg/kg
951	Aspartame	1 000 mg/kg
952	Cyclamates	250 mg/kg
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	BPF
954	Saccharines	100 mg/kg
955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Néotame	100 mg/kg
962	Aspartame-acésulfame, sel	350 mg/kg sur la base de l'équivalent en acésulfame
964	Sirop de polyglycitol	BPF
965	Maltitols	
966	Lactitol	
967	Xylitol	
968	Erythritol	

(a) 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.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GÉNÉRALE SUR LE FROMAGE (CXS 283-1976)

Ci-après sont proposés des amendements à la section 4 de la *Norme générale sur le fromage* (CXS 283-1976).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Fromages non affinés

Comme énumérés dans la *Norme de groupe sur les fromages non affinés, y compris le fromage frais* (CXS 221-2001).

Fromages en saumure

Comme énumérés dans la *Norme sur les fromages en saumure* (CXS 208-1999).

Fromages affinés, y compris fromages affinés aux moisissures

Les additifs qui ne sont pas sur la liste ci-après mais qui sont prévus dans les normes individuelles Codex pour des variétés de fromages affinés peuvent être utilisés pour des fromages de type similaire dans les limites spécifiées par ces normes.

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs d'acidité, les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (Fromage affiné, y compris la croûte) et seulement certains régulateurs d'acidité, agents antiagglomérants, colorants et conservateurs du tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.

<u>Catégorie fonctionnelle de l'additif</u>	<u>Utilisation justifiée</u>	
	<u>Masse de fromage</u>	<u>Traitement des surfaces et des écorces</u>
<u>Colorants:</u>	X	X ^(b)
<u>Agents de blanchiment:</u>	-	-

Régulateurs de l'acidité:	X	-
Stabilisants:	-	-
Épaississants:	-	-
Émulsifiants:	-	-
Antioxydants:	-	-
Conservateurs:	X	X
Agents moussants:	-	-
Agents antiagglomérants:	-	X^(a)
Gaz de conditionnement:	-	-

(a) Pour la surface de fromage tranché, coupé, râpé ou finement râpé.

(b) Pour la croûte de fromage comestible.

X L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique.

- L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

4.1 Aides à la transformation

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme doivent être conformes aux *directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques (CXG 75-2010)*.

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée	
	Masse de fromage	Traitement des surfaces et des écorces
Colorants:	X	X ^(b)
Agents de blanchiment:	-	-
Régulateurs de l'acidité:	X	-
Stabilisants:	-	-
Épaississants:	-	-
Émulsifiants:	-	-
Antioxydants:	-	-
Conservateurs:	X	X
Agents moussants:	-	-
Agents antiagglomérants:	-	X ^(a)
Gaz de conditionnement:	-	-

(a) Pour la surface de fromage tranché, coupé, râpé ou finement râpé.

(b) Pour la croûte de fromage comestible.

X L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique.

– L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

B.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME SUR LA CRÈME ET LES CRÈMES PRÉPARÉES (CXS 288-1976)

Ci-après sont proposés des amendements à la section 4 de la *Norme sur la crème et les crèmes préparées* (CXS 288-1976).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. À l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque cela est autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont énumérés ci-après peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

Les stabilisants et les épaississants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés, seuls ou en combinaison, en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

Les régulateurs de l'acidité, les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants dans la catégorie d'aliments 01.4.1 (Crème pasteurisée (nature)), les régulateurs de l'acidité, les émulsifiants, les gaz de conditionnement, les gaz propulseurs, les stabilisants et les épaississants dans la catégorie d'aliments 01.4.2 (Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)) et les régulateurs de l'acidité, les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants dans la catégorie d'aliments 01.4.3 (Crème épaisse (nature)) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995) et seulement certains des régulateurs de l'acidité, des émulsifiants, des stabilisants et des épaississants de la catégorie d'aliments 01.4.3 (Crème épaisse (nature)) indiqués dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à cette norme.

Catégorie de produits	Catégories fonctionnelles			
	Stabilisants ^(a)	Régulateurs de l'acidité ^(a)	Épaississants ^(a) et émulsifiants ^(a)	Gaz de conditionnement et gaz propulseurs
Crème liquide préemballée (2.4.1):	X	X	X	–
Crème à fouetter (2.4.2):	X	X	X	–
Crème emballée sous pression (2.4.3):	X	X	X	X
Crème fouettée (2.4.4):	X	X	X	X
Crème fermentée (2.4.5):	X	X	X	–
Crème acidifiée (2.4.6):	X	X	X	–

(a) Ces additifs peuvent être utilisés pour assurer la stabilité et l'intégrité de l'émulsion, compte tenu de la teneur en matière grasse et de la durabilité du produit. S'agissant de la durabilité, il convient de faire particulièrement attention au niveau de traitement thermique utilisé, car l'utilisation de ces additifs n'est pas nécessaire pour certains produits qui ne sont pasteurisés qu'au minimum.

X L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique.

– L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs d'acidité		
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	BPF
325	Lactate de sodium	BPF
326	Lactate de potassium	BPF

N°-SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
327	Lactate de calcium	BPF
330	Acide citrique	BPF
333	Citrates de calcium	BPF
500(i)	Carbonate de sodium	BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	BPF
501(i)	Carbonate de potassium	BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	BPF
Stabilisants et épaississants		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
516	Sulfate de calcium	BPF
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	1-100 mg/kg exprimé en tant que phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate calcio-sodique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	BPF

N°-SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
401	Alginate de sodium	BPF
402	Alginate de potassium	BPF
403	Alginate d'ammonium	BPF
404	Alginate de calcium	BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5 000 mg/kg
406	Agar-agar	BPF
407	Carraghénane	BPF
407a	Algues eucheuma transformées	BPF
410	Gomme de caroube	BPF
412	Gomme guar	BPF
414	Gomme arabique	BPF
415	Gomme xanthane	BPF
418	Gomme gellane	BPF
440	Pectines	BPF
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF
461	Méthylcellulose	BPF
463	Hydroxypropylcellulose	BPF
464	Hydroxypropyl-méthylcellulose	BPF
465	Méthyléthylcellulose	BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme cellulosique)	BPF
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	5 000 mg/kg
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de calcium	BPF
1410	Phosphate d'amidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon	BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Amidon acétylé	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF
Émulsifiants		
322(i)	Lécithine	BPF
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	1 000 mg/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	

N°-SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472a	Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol	BPF
472b	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol	BPF
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	BPF
473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	6 000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5 000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
Gaz de conditionnement		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF
Propulseur		
942	Oxyde nitreux	BPF

B.4 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA NORME SUR LES OLIVES DE TABLE (CXS 66-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les ~~régulateurs d'acidité, les antioxydants~~, les agents de rétention de couleur⁴, les affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, **certain régulateurs de l'acidité et certains** ~~et les~~ épaississants⁵ utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 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) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

⁴ Olives de table noircies par oxydation.

⁵ Olives de table farcies.

B.5 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME RÉGIONALE SUR LES PRODUITS D'ALGUE PORPHYRA (CXS 323R-2017)

Ci-après sont proposés des amendements à la section 4 de la *Norme régionale sur les produits d'algue porphyra* (CXS 323R-2017).

4. FOOD ADDITIVES

4.1 Dried Laver Products and Roasted Laver Product

No food additives are permitted.

4.2 Seasoned Laver Products

Only acidity regulators, anticaking agents, flavour enhancers, sweeteners, thickeners and antioxidants used in accordance with Tables 1 and 2 of the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) in food categories 04.2.2.2 (**Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds**) and 04.2.2.8 (**Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds**) or **those** listed in Table 3 of the *General Standard for Food Additives* are acceptable for use in seasoned laver products (see Section 2.3.3) conforming to this standard.

In addition, the following food additives may be used:

INS	Name of Food additives	Maximum Level(mg/kg)
Sweeteners		
950	Acesulfame potassium	300

B.6 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME RÉGIONALE SUR LE YACON (CXS 324R-2017)

Ci-après sont proposés des amendements à la section 8 de la *Norme régionale pour le yacon* (CXS 324R-2017).

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à cette norme. La présente norme s'applique au yacon visé par la catégorie d'aliments 04.2.1.1 «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», et par conséquent l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas autorisé, conformément aux dispositions de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

Partie C: Aspects relatifs au point 5a de l'ordre du jour

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA NORME SUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES (CXS 296-2009)

Ci-après sont proposés des amendements à la section 4 de la *Norme sur les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.4 Colorants

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
100(i)	Curcumine	500 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavines	200 mg/kg
104	Jaune de quinoléine	100 mg/kg
110	Jaune FCF	300 mg/kg
120	Carmins	200 mg/kg
124	Ponceau 4R (rouge cochenille A)	100 mg/kg
129	Rouge allura AC	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg
140	Chlorophylles	BPF

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
141(i), (ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cuivriques	200 mg/kg
143	Vert solide FCF	400 mg/kg
150a	Caramel I – caramel ordinaire	BPF
150b	Caramel II – caramel sulfité	80 000 mg/kg
150c	Caramel III – caramel à l'ammoniaque	80 000 mg/kg
150d	Caramel IV – caramel au sulfite d'ammonium	1 500 mg/kg
160a(i)	Bêta-carotènes, de synthèse	500 mg/kg uniquement ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotènes, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Bêta-apo-8'-caroténal	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'-	
160a(ii)	Bêta-carotènes, d'origine végétale	1 000 mg/kg
160d(i), 160d(iii)	Lycopènes	100 mg/kg
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg
162	Rouge de betterave	BPF
163(ii)	Extrait de peau de raisin	500 mg/kg
172(i)-(iii)	Oxydes de fer	200 mg/kg
183¹	<u>Bleu jagua (génipine-glycine)</u>	<u>120 mg/kg</u> <u>Sur la base</u> <u>d'un polymère</u> <u>bleu</u>

Partie D: Aspects relatifs au point 6 de l'ordre du jour

PROPOSITION D'AMENDEMENT AU NUMÉRO SIN DE LA GOMME GELLANE (SIN 418) DANS LA NORME SUR LES PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO – LAIT DE COCO ET CRÈME DE COCO (CXS 240-2003)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1 Agents de blanchiment		
223	Métabisulfite de sodium	30 mg/kg
224	Métabisulfite de potassium	
4.2 Émulsifiants		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	1 000 mg/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les PBF

¹ **Sous réserve de l'adoption de la disposition relative au bleu jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.5 (confitures, gelées et marmelades) dans la NGAA d'ici la 47^e session de la CCA.**

	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
473	Esters de saccharose d'acides gras	1500 mg/kg
4.2 Conservateurs		
211	Benzoate de sodium	1 000 mg/kg, uniquement pour le lait de coco pasteurisé
4.4 Épaississants/stabilisants		
412	Gomme guar	Limitée par les PBF
415	Gomme xanthane	
448 418(i)	Gomme gellane	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	

NORME GÉNÉRALE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

(pour adoption)

Le nouveau texte apparaît en caractères **gras/soulignés**. Le texte à supprimer apparaît en caractères barrés.

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

A.1- PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA RELATIFS AUX DIVERSES NORMES SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (CXS 243-2003 et CXS 288-1976)

A.1.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À L'ANNEXE B (DESCRIPTEUR DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.4.3) ET À L'ANNEXE C DU PRÉAMBULE DE LA NGAA

A.1.1.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À L'ANNEXE B DU PRÉAMBULE DE LA NGAA

01.4.3 Crème épaisse (nature):

Crème visqueuse épaissie ~~sous l'effet des enzymes coagulantes du lait~~ **par fermentation et acidification de la crème, donc en abaissant le pH au moyen d'une fermentation à l'aide de microorganismes adéquats et/ou de régulateurs de l'acidité adaptés, avec ou sans coagulation, avec ou sans l'utilisation des enzymes coagulantes du lait.** Inclut la crème aigre (crème soumise à fermentation lactique obtenue selon méthodes décrites pour le babeurre (01.1.3)).

A.1.1.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À L'ANNEXE C DU PRÉAMBULE DE LA NGAA

Réf. de la norme	Titre de la norme Codex	Catégorie d'aliments
288-1976	Crème et crèmes préparées (crèmes reconstituées, crèmes recombinaées, crèmes liquides pasteurisées préemballées, y compris les crèmes obtenues à partir de crèmes reconstituées ou recombinaées)	01.4.1
288-1976	Crème et crèmes préparées (crèmes stérilisées et UHT préemballées, crèmes à fouetter , crèmes emballées sous pression, crèmes fouettées, y compris les crèmes obtenues à partir de crèmes reconstituées ou recombinaées)	01.4.2
288-1976	Crème et crèmes préparées (crèmes fermentées et crèmes acidifiées, y compris les crèmes obtenues à partir de crèmes reconstituées ou recombinaées)	01.4.3

A.1.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA (par ordre alphabétique)

ACESULFAME POTASSIUM				
SIN 950				
Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	350 mg/kg	478,188, Q243	2019
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	350 mg/kg	478, 188, Q243	2019

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS				
SIN 472a				
Cat. Fonct.: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234, 235, R243	

AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ SIN 1451 Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>	

ADIPATES SIN 355 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.1.4</u>	<u>Boissons à base de lait liquide aromatisé</u>	<u>1500 mg/kg</u>	<u>1, R243</u>	
<u>01.7</u>	<u>Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)</u>	<u>1500 mg/kg</u>	<u>1, R243</u>	

ADVANTAME SIN 969 Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	6 mg/kg	381, <u>478</u> , <u>À l'exclusion des produits conformes</u>	
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	10 mg/kg	478, <u>XS243</u>	2021

ACIDE ALGINIQUE SIN 400 Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

AMARANTHE SIN 123 Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	50 mg/kg	52, <u>XS243</u>	2017

ALGINATE D'AMMONIUM SIN 403 Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

CARBONATE D'AMMONIUM SIN 503(i) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption

01.2.1.2	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	
-----------------	--	-------------------	--------------------	--

CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM SIN 503(ii) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE SIN 442 Cat. Fonct.: Émulsifiant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	5000 mg/kg	231, <u>XS243</u>	2012

EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE SIN 160b(ii) Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	10 mg/kg	52, 185, <u>A243</u>	2017

ESTERS D'ASCORBYLE SIN 304, 305 Cat. Fonct.: Antioxydant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	500 mg/kg	2, 10, <u>XS243</u>	2001

ASPARTAME SIN 951 Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	600 mg/kg	478, 191, 405, <u>F243, Q243</u>	2019
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	1000 mg/kg	478, 191, <u>Q243</u>	2019

SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME SIN 962 Cat. Fonct.: Édulcorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	350 mg/kg	113, 477, <u>Q243</u>	2019
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	350 mg/kg	113, 477, <u>Q243</u>	2019

BENZOATES SIN 210-213 Cat. Fonct.: Conservateur				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	<u>Boissons à base de lait liquide aromatisé</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>13, T243a</u>	
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits)	300 mg/kg	13, <u>T243</u>	2001

	ou aromatisés)			
--	----------------	--	--	--

BÊTA-APO-8'-CAROTÉNAL SIN 160e Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	10 mg/kg	52, XS243	2023

BÊTA-CAROTÈNES SIN 160a(i),(iii),(iv) Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	20 mg/kg	52, 341, 344, 402 (révisée)	2023
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	20 mg/kg	341, 344, 402 (révisée)	2023

BÊTA-CAROTÈNES, D'ORIGINE VÉGÉTALE SIN 160a(ii) Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	20 mg/kg	52, 341, 344, 402 (révisée)	2023
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	25 mg/kg	341, 344, 402 (révisée)	2023

ACÉTATE DE CALCIUM SIN 263 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	BPF	M243	

ALGINATE DE CALCIUM SIN 404 Cat. Fonct.: Antimoussant, Agent de charge, Support, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	BPF	234, 235, R243	

CARBONATE DE CALCIUM SIN 170(i) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	BPF	234, 235, R243	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	H243	2013

CHLORURE DE CALCIUM SIN 509 Cat. Fonct.: Affermissant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption

01.2.1.1	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	BPF	<u>234, 235, R243</u>	
01.2.1.2	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	BPF	<u>234, R243</u>	

GLUCONATE DE CALCIUM SIN 578 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	BPF	<u>M243</u>	

HYDROXYDE DE CALCIUM SIN 526 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Affermissant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013

LACTATE DE CALCIUM SIN 327 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de □ traitement des farines, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	<u>A288</u>	2013

MALATE DE CALCIUM, D-, L- SIN 352(ii) Cat. Fonct.: Régulateur d'acidité				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	BPF	<u>M243</u>	

SULFATE DE CALCIUM SIN 516 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Affermissant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	BPF	<u>M243</u>	

CANTHAXANTHINE SIN 161g Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	15 mg/kg	52, 470, <u>XS243</u>	2011
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	15 mg/kg	470, <u>XS243</u>	2011

CARAMEL IV – CARAMEL AU SULFITE D'AMMONIUM SIN 150d Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1	Laits fermentés (nature)	150 mg/kg	42	1999

DIOXYDE DE CARBONE SIN 290 Cat. Fonct.: Agent de carbonatation, Agent moussant, Gaz de conditionnement, Conservateur, Gaz propulseur				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>J243</u>	
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	59, <u>J243</u>	2014

ACIDE CITRIQUE SIN 330 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	<u>A288</u>	2013

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS SIN 472c Cat. Fonct.: Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

CARBOXIMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE RÉTICULÉE (GOMME CELLULOSIQUE RÉTICULÉE) SIN 468 Cat. Fonct.: Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>R243</u>	

CYCLAMATES SIN 952(i),(ii),(iv) Cat. Fonct.: Édulcorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	250 mg/kg	17, 477, <u>Q243</u>	2019
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	250 mg/kg	17, 477, <u>Q243</u>	2019

CYCLODEXTRINE, BÉTA- SIN 459 Cat. Fonct.: Support, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.1.4</u>	<u>Boissons à base de lait liquide aromatisé</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>G243</u>	
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>234, R243</u>	
<u>01.7</u>	<u>Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>G243</u>	

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS				
---	--	--	--	--

SIN 472e Cat. Fonct.: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	5000 mg/kg	399, <u>L243</u>	2017
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	5000 mg/kg	<u>XS243</u>	2005
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	6000 mg/kg	<u>C288</u>	2007
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5000 mg/kg	<u>B288</u>	2006
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	10000 mg/kg	<u>L243</u>	2005

ÉTHYL-HYDROXYÉTHYL-CELLULOSE SIN 467 Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>	

ÉTHYL-MALTOL SIN 637 Cat. Fonct.: Exhausteur de goût				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.1.4</u>	<u>Boissons à base de lait liquide aromatisé</u>	<u>BPF</u>	<u>R243</u>	
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200 mg/kg	<u>D243</u>	2016

ACIDE FUMARIQUE SIN 297 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

GLUCONO-DELTA-LACTONE SIN 575 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant, Séquestrant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN SIN 163(ii) Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	100 mg/kg	52, 181 & 402–(révisée)	2017
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200 mg/kg	181, <u>402</u> (révisée)	2009

HYDROXYBENZOATES, PARA- SIN 214, 218 Cat. Fonct.: Conservateur				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption

01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	120 mg/kg	27, XS243	2012
------	--	-----------	---------------------	------

HYDROXYPROPYL-CELLULOSE SIN 463 Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLE SIN 1442 Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>	

HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE SIN 464 Cat. Fonct.: Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO) SIN 132 Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	150 mg/kg	<u>402</u> (révisée)	2009

GOMME KARAYA SIN 416 Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	200 mg/kg	234, 235, D243	2013

ACIDE LACTIQUE, L-, D- ET DL- SIN 270 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	<u>A288</u>	2013

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS SIN 472b Cat. Fonct.: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE SIN 243 Cat. Fonct.: Conservateur				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption

01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200 mg/kg	470, XS243	2011
------	--	-----------	----------------------	------

LUTÉINE DE TAGETES ERECTA SIN 161b(i) Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.7</u>	<u>Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)</u>	<u>150 mg/kg</u>	<u>R243</u>	

CARBONATE DE MAGNÉSIUM SIN 504(i) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur, Agent de traitement des farines				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013

CHLORURE DE MAGNÉSIUM SIN 511 Cat. Fonct.: Agent de rétention de la couleur, Affermissant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM SIN 528 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013

CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM SIN 504(ii) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013

LACTATE DE MAGNÉSIUM, DL- SIN 329 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>	

OXYDE DE MAGNÉSIUM SIN 530 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>	

ACIDE MALIQUE, DL- SIN 296 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Séquestrant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption

01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013
----------	--	-----	--------------	------

MALTOL SIN 636 Cat. Fonct.: Exhausteur de goût				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.1.4</u>	<u>Boissons à base de lait liquide aromatisé</u>	<u>BPF</u>	<u>R243</u>	
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200 mg/kg	<u>D243</u>	2016

MÉTHYL-CELLULOSE SIN 461 Cat. Fonct.: Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

MÉTHYL-ÉHYL-CELLULOSE SIN 465 Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

NÉOTAME SIN 961 Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme, Édulcorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	20 mg/kg	<u>406</u> (révisée), 478	2019
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100 mg/kg	478, <u>Q243</u>	2019

NISINE SIN 234 Cat. Fonct.: Conservateur				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	12,5 mg/kg	233, 403, <u>220</u>	2017
01.4.3	Crème épaisse (nature)	10 mg/kg	<u>XS288</u>	2009
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	12,5 mg/kg	233, 362 , <u>T243</u>	2016

PROTOXYDE D'AZOTE SIN 942 Cat. Fonct.: Antioxydant, Agent moussant, Gaz de conditionnement, Gaz propulseur				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	59, 278, <u>I288</u>	2014

EXTRAIT DE PAPRIKA SIN 160c(ii) Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption

01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	30 mg/kg	39, 528, <u>XS243</u>	2023
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	60 mg/kg	39, <u>XS243</u>	2023

PHOSPHATES

SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542

Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Antioxydant, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Conservateur, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	1500 mg/kg	33, 364, 398 <u>B243</u>	2017
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature)	1000 mg/kg	33, <u>B243</u> , <u>P243</u>	2010
01.4	Crème (nature) et produits similaires	2200 mg/kg	33, <u>D288</u>	2012
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	1500 mg/kg	33, <u>B243</u>	2023

POLYDIMÉTHYLSILOXANE**SIN 900a****Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Antimoussant, Émulsifiant**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.1.4</u>	<u>Boissons à base de lait liquide aromatisé</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>S243</u>	
<u>01.7</u>	<u>Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>S243</u>	

ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS**SIN 475****Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	2000 mg/kg	<u>L243</u>	2017
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	6000 mg/kg	<u>H288</u>	2016
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	5000 mg/kg	354, XS243 , <u>L243</u>	2016

POLYSORBATES**SIN 432-436****Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant (SIN 432, 433, 435, 436); Émulsifiant****(SIN 434)**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	3000 mg/kg	<u>L243</u>	2008
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	1000 mg/kg	<u>H288</u>	2008
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	3000 mg/kg	<u>L243</u>	2007

ACÉTATE DE POTASSIUM**SIN 261(i)****Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>	

ALGINATE DE POTASSIUM SIN 402 Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

CARBONATE DE POTASSIUM SIN 501(i) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234, <u>M243a</u>	2013

CHLORURE DE POTASSIUM SIN 508 Cat. Fonct.: Affermissant, Exhausteur de goût, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>	

CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM SIN 332(i) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013

GLUCONATE DE POTASSIUM SIN 577 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Séquestrant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>	

CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM SIN 501(ii) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>	

HYDROXYDE DE POTASSIUM SIN 525 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

LACTATE DE POTASSIUM SIN 326 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Émulsifiant, Humectant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013

01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	A288	2013
--------	----------------------------	-----	-------------	------

SULFATE DE POTASSIUM SIN 515(i) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	BPF	M243	

GALLATE DE PROPYLE SIN 310 Cat. Fonct.: Antioxydant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	90 mg/kg	2, 15, XS243	2001

ALGINATE DE PROPYLÈNE-GLYCOL SIN 405 Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	1300 mg/kg	XS243 D243, G243a	2017
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	5000 mg/kg	234, 235, D243	2017
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	5000 mg/kg	234, D243	2017
01.4.2	<u>Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)</u>	5000 mg/kg	E288	
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5000 mg/kg	G288	2016
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	6000 mg/kg	D243, G243a	2016

JAUNE DE QUINOLÉINE SIN 104 Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	10 mg/kg	52, 400	2017

SACCHARINES SIN 954(i)-(iv) Cat. Fonct.: Édulcorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	80 mg/kg	406 (révisée), 477	2019
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100 mg/kg	477, Q243	2019

SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM SIN 470(i) Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.1	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	BPF	234, 235, R243	

SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM SIN 470(ii) Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

ACÉTATE DE SODIUM SIN 262(i) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>	

CARBONATE DE SODIUM SIN 500(i) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	<u>A288</u>	2013

CARBOXIMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE, HYDROLYSÉE PAR VOIE ENZYMATIQUE (GOMME CELLULOSIQUE HYDROLYSÉE PAR VOIE ENZYMATIQUE) SIN 469 Cat. Fonct.: Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>	

CITRATE BIACIDE DE SODIUM SIN 331(i) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234, <u>M243a</u>	2013

FUMARATES DE SODIUM SIN 365 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

CARBONATE ACIDE DE SODIUM SIN 500(ii) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	<u>A288</u>	2013

MALATE ACIDE DE SODIUM, DL- SIN 350(i) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Humectant				
--	--	--	--	--

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

SULFATE ACIDE DE SODIUM SIN 514(ii) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

LACTATE DE SODIUM SIN 325 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de charge, Émulsifiant, Sel □ émulsifiant, Humectant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	<u>M243a</u>	2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	<u>A288</u>	2013

SESQUICARBONATE DE SODIUM SIN 500(iii) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	<u>A288</u>	2013

SULFATE DE SODIUM SIN 514(i) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

SORBATES SIN 200, 202, 203 Cat. Fonct.: Conservateur				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	1000 mg/kg	42, <u>T243</u>	2012

ESTERS D'ACIDES GRAS DE SORBITANE SIN 491-495 Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant (SIN 491, 492, 493, 494); Émulsifiant (SIN 495)				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	5000 mg/kg	<u>L243</u>	2017
<u>01.4.2</u>	<u>Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>F288</u>	
<u>01.4.3</u>	<u>Crème épaisse (nature)</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>F288</u>	
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	5000 mg/kg	362, <u>L243</u>	2019

LACTYLATES DE STÉAROYLE				
-------------------------	--	--	--	--

SIN 481(i), 482(i) Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	1000 mg/kg	<u>355,</u> <u>L243</u>	2017
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	5000 mg/kg	<u>355,</u> <u>L243</u>	2016

GLYCOSIDES DE STÉVIOL SIN 960a, 960b, 960c, 960d Cat. Fonct.: Édulcorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	330 mg/kg	26, 477, <u>XS243</u>	2011

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE) SIN 955 Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	300 mg/kg	478, 404, <u>Q243</u>	2019
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	400 mg/kg	478, <u>Q243</u>	2019

ESTERS DE SACCHAROSE SIN 473, 473a, 474 Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant (SIN 473); Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant (SIN 473a); Émulsifiant (SIN 474)				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	5000 mg/kg	<u>L243</u>	2021
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	5000 mg/kg	<u>H288</u>	2021
<u>01.4.3</u>	<u>Crème épaisse (nature)</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>F288</u>	
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	5000 mg/kg	<u>L243</u>	2021

TARTRATES SIN 334, 335(ii), 337 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Exhausteur de goût, Séquestrant (SIN 334); Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant (SIN 335(ii), 337)				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.1.4</u>	<u>Boissons à base de lait liquide aromatisé</u>	<u>2000 mg/kg</u>	<u>45, M243</u>	
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	2000 mg/kg	45, 449, <u>M243c</u>	2019

TOCOPHÉROLS SIN 307a,b,c Cat. Fonct.: Antioxydant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	200 mg/kg	15, <u>XS243</u>	2017

GOMME TRAGACANTHE SIN 413 Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	

CITRATE DE TRIAMMONIUM SIN 380 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

CITRATE TRICALCIQUE SIN 333(iii) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Sel émulsifiant, Affermissant, Séquestrant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>	

CITRATE TRISODIQUE SIN 331(iii) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
<u>01.2.1.1</u>	<u>Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>234, 235, R243</u>	
<u>01.2.1.2</u>	<u>Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation</u>	<u>BPF</u>	<u>M243b</u>	

A.1.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA: (dans l'ordre des numéros de catégorie d'aliments)

A.1.3.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.1.4

Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003)

Catégorie d'aliments 01.1.4: Boissons à base de lait liquide aromatisé			
Additif	N° de SIN	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	350 mg/kg	478, 188, <u>Q243</u>
<u>ADIPATES</u>	<u>355</u>	<u>1500 mg/kg</u>	1, <u>R243</u>
ADVANTAME	969	6 mg/kg	381, <u>478</u> , <u>XS243</u>
AMARANTHE	123	50 mg/kg	52, <u>XS243</u>
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	10 mg/kg	52, 185, <u>A243</u>
ASPARTAME	951	600 mg/kg	478, 191, 405, <u>F243</u> , <u>Q243</u>
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	350 mg/kg	113, 477, <u>Q243</u>

<u>BENZOATES</u>	<u>210-213</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>13, T243a</u>
BÊTA-APO-8'-CAROTÉNAL	160e	10 mg/kg	52, <u>XS243</u>
BÊTA-CAROTÈNES	160a(i),(iii),(iv)	20 mg/kg	52, 341, 344 <u>402</u> (révisée)
BÊTA-CAROTÈNES, D'ORIGINE VÉGÉTALE	160a(ii)	20 mg/kg	52, 341, 344, <u>401</u>
CANTHAXANTHINE	161g	15 mg/kg	52, 470, <u>XS243</u>
CYCLAMATES	952(i),(ii),(iv)	250 mg/kg	17, 477, <u>Q243</u>
<u>CYCLODEXTRINE, BÊTA-</u>	<u>459</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>G243</u>
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	5000 mg/kg	399, <u>L243</u>
<u>ÉTHYL-MALTOL</u>	<u>637</u>	<u>BPF</u>	<u>R243</u>
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	100 mg/kg	52, 181 & 402– (révisée)
<u>MALTOL</u>	<u>636</u>	<u>BPF</u>	<u>R243</u>
NÉOTAME	961	20 mg/kg	<u>406</u> (révisée), 478
NISINE	234	12,5 mg/kg	233, 403– <u>220</u>
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	30 mg/kg	39, 528, <u>XS243</u>
PHOSPHATES	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	1500 mg/kg	33, 364, 398 <u>B243</u>
<u>POLYDIMÉTHYLSILOXANE</u>	<u>900a</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>S243</u>
ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	475	2000 mg/kg	<u>L243</u>
POLYSORBATES	432-436	3000 mg/kg	<u>L243</u>
ALGINATE DE PROPYLÈNE-GLYCOL	405	1300 mg/kg	XS243 <u>D243, G243a</u>
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	10 mg/kg	52, <u>400</u>
SACCHARINES	954(i)-(iv)	80 mg/kg	<u>406</u> (révisée), 477
ESTERS D'ACIDES GRAS DE SORBITANE	491-495	5000 mg/kg	<u>L243</u>
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	1000 mg/kg	<u>355, L243</u>

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	300 mg/kg	478, 404, Q243
ESTERS DE SACCHAROSE	473, 473a, 474	5000 mg/kg	L243
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000 mg/kg	45, M243
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200 mg/kg	15, XS243

A.1.3.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.2

Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003)

Catégorie d'aliments 01.2: Produits laitiers fermentés et emprésurés			
Additif	N° de SIN	Limite maximale	Notes
PHOSPHATES	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)- (vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	1000 mg/kg	33, B243, P243

A.1.3.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.2.1

Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003)

Catégorie d'aliments 01.2.1: Lait fermentés (nature)			
Additif	N° de SIN	Limite maximale	Notes
CARAMEL IV — CARAMEL AU SULFITE D'AMMONIUM	150d	150 mg/kg	12

A.1.3.4 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.2.1.1

Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003)

Catégorie d'aliments 01.2.1.1: Lait fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation			
Additif	N° de SIN	Limite maximale	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	234, 235, R243
AMIDON OXYDE ACÉTYLÉ	1451	BPF	234, 235, R243
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF	234, 235, R243
ALGINATE D'AMMONIUM	403	BPF	234, 235, R243
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF	234, 235, R243
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	234, 235, R243
CHLORURE DE CALCIUM	509	BPF	234, 235, R243
DIOXYDE DE CARBONE	290	BPF	J243

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	234, 235, R243
CARBOXIMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE RÉTICULÉE (GOMME CELLULOSIQUE RÉTICULÉE)	468	BPF	234, 235, R243
CYCLODEXTRINE, BÉTA-	459	5 mg/kg	234, 235, R243
ÉTHYL-HYDROXYÉTHYL-CELLULOSE	467	BPF	234, 235, R243
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	234, 235, R243
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	234, 235, R243
GOMME KARAYA	416	200 mg/kg	234, 235, D243
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	234, 235, R243
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	234, 235, R243
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	234, 235, R243
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	BPF	234, 235, R243
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF	234, 235, R243
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF	234, 235, R243
ALGINATE DE PROPYLÈNE-GLYCOL	405	5000 mg/kg	234, 235, D243
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	234, 235, R243
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	234, 235, R243
CARBOXIMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE, HYDROLYSÉE PAR VOIE ENZYMATIQUE (GOMME CELLULOSIQUE HYDROLYSÉE PAR VOIE ENZYMATIQUE)	469	BPF	234, 235, R243
GOMME TRAGACANTHE	413	BPF	234, 235, R243
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	234, 235, R243

A.1.3.5 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.2.1.2

Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003)

Catégorie d'aliments 01.2.1.2: Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation			
Additif	N° de SIN	Limite maximale	Notes
AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ	1451	BPF	234, R243
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	BPF	M243
CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM	503(ii)	BPF	M243
ACÉTATE DE CALCIUM	263	BPF	M243
CHLORURE DE CALCIUM	509	BPF	234, R243
GLUCONATE DE CALCIUM	578	BPF	M243

HYDROXYDE DE CALCIUM	526	BPF	<u>M243a</u>
LACTATE DE CALCIUM	327	BPF	<u>M243a</u>
<u>MALATE DE CALCIUM, D-, L-</u>	<u>352(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
<u>SULFATE DE CALCIUM</u>	<u>516</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
DIOXYDE DE CARBONE	290	BPF	59, <u>J243</u>
ACIDE CITRIQUE	330	BPF	<u>M243a</u>
<u>CARBOXIMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE RÉTICULÉE (GOMME CELLULOSIQUE RÉTICULÉE)</u>	<u>468</u>	<u>BPF</u>	<u>R243</u>
<u>CYCLODEXTRINE, BÉTA-</u>	<u>459</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>234, R243</u>
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	5000 mg/kg	<u>XS243</u>
<u>ÉTHYL-HYDROXYÉTHYL-CELLULOSE</u>	<u>467</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>
<u>ACIDE FUMARIQUE</u>	<u>297</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	BPF	<u>M243a</u>
<u>PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLE</u>	<u>1442</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>
<u>ACIDE LACTIQUE, L-, D- ET DL-</u>	<u>270</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	BPF	<u>M243a</u>
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	BPF	<u>M243a</u>
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	BPF	<u>M243a</u>
<u>LACTATE DE MAGNÉSIUM, DL-</u>	<u>329</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>
<u>OXYDE DE MAGNÉSIUM</u>	<u>530</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>
ACIDE MALIQUE, DL-	296	BPF	<u>M243a</u>
<u>ACETATE DE POTASSIUM</u>	<u>261(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF	234, <u>M243a</u>
<u>CHLORURE DE POTASSIUM</u>	<u>508</u>	<u>BPF</u>	<u>234, R243</u>
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	<u>M243a</u>
<u>GLUCONATE DE POTASSIUM</u>	<u>577</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>
<u>CARBONATE DE POTASSIUM</u>	<u>501(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243a</u>
<u>HYDROXYDE DE POTASSIUM</u>	<u>525</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
LACTATE DE POTASSIUM	326	BPF	<u>M243a</u>
<u>SULFATE DE POTASSIUM</u>	<u>515(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>M243</u>
ALGINATE DE PROPYLÈNE-GLYCOL	405	5000 mg/kg	234, <u>D243</u>

ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF	M243a
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF	M243a
CARBOXIMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE, HYDROLYSÉE PAR VOIE ENZYMATIQUE (GOMME CELLULOSIQUE HYDROLYSÉE PAR VOIE ENZYMATIQUE)	469	BPF	234, R243
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	234, M243a
FUMARATES DE SODIUM	365	BPF	M243
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF	M243a
MALATE ACIDE DE SODIUM, DL-	350(i)	BPF	M243
SULFATE ACIDE DE SODIUM	514(ii)	BPF	M243
LACTATE DE SODIUM	325	BPF	M243a
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	BPF	M243
SULFATE DE SODIUM	514(i)	BPF	M243
CITRATE DE TRIAMMONIUM	380	BPF	M243
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	BPF	M243
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	M243b

A.1.3.6 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.4

Norme sur la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976)

Additif	N° de SIN	Limite maximale	Notes
PHOSPHATES	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	33, D288

A.1.3.7 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.4.1

Norme sur la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976)

Additif	N° de SIN	Limite maximale	Notes
LACTATE DE CALCIUM	327	BPF	A288
ACIDE CITRIQUE	330	BPF	A288
ACIDE LACTIQUE, L-, D- ET DL-	270	BPF	A288
ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	475	6000 mg/kg	H288
POLYSORBATES	432-436	1000 mg/kg	H288
LACTATE DE POTASSIUM	326	BPF	A288
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF	A288
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF	A288
LACTATE DE SODIUM	325	BPF	A288
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	BPF	A288

A.1.3.8 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.4.2

Norme sur la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976)

Additif	N° de SIN	Limite maximale	Notes
---------	-----------	-----------------	-------

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	6000 mg/kg	C288
PROTOXYDE D'AZOTE	942	BPF	59, 278, I288
<u>ALGINATE DE PROPYLÈNE-GLYCOL</u>	405	5000 mg/kg	E288
<u>ESTERS D'ACIDES GRAS DE SORBITANE</u>	491-495	5000 mg/kg	F288
ESTERS DE SACCHAROSE	473, 473a, 474	5000 mg/kg	H288

A.1.3.9 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.4.3

Norme sur la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976)

Additif	N° de SIN	Limite maximale	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	5000 mg/kg	B288
NISINE	234	10 mg/kg	XS288
ALGINATE DE PROPYLÈNE-GLYCOL	405	5000 mg/kg	G288
<u>ESTERS D'ACIDES GRAS DE SORBITANE</u>	491-495	5000 mg/kg	F288
<u>ESTERS DE SACCHAROSE</u>	473, 473a, 474	5000 mg/kg	F288

A.1.3.10 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.7

Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003)

Catégorie d'aliments 01.7: Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)			
Additif	N° de SIN	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	350 mg/kg	478, 188, Q243
<u>ADIPATES</u>	355	1500 mg/kg	1, R243
ADVANTAME	969	10 mg/kg	478, XS243
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	5000 mg/kg	231, XS243
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	500 mg/kg	2, 10, XS243
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	478, 191, Q243
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	350 mg/kg	113, 477, Q243
BENZOATES	210-213	300 mg/kg	13, T243
BÊTA-CAROTÈNES	160a(i),(iii),(iv)	25 mg/kg	341, 344, 402 (révisée)
BETA-CAROTENES, D'ORIGINE VÉGÉTALE	160a(ii)	25 mg/kg	341, 344, 402 (révisée)

CANTHAXANTHINE	161g	15 mg/kg	470, <u>XS243</u>
CYCLAMATES	952(i),(ii),(iv)	250 mg/kg	17, 477, <u>Q243</u>
<u>CYCLODEXTRINE, BÉTA-</u>	<u>459</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>G243</u>
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	10000 mg/kg	<u>L243</u>
ÉTHYL-MALTOL	637	200 mg/kg	<u>D243</u>
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	200 mg/kg	181, <u>402</u> (révisée)
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	120 mg/kg	27, <u>XS243</u>
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	150 mg/kg	<u>402</u> (révisée)
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200 mg/kg	470, <u>XS243</u>
<u>LUTÉINE DE TAGETES ERECTA</u>	<u>161b(i)</u>	<u>150 mg/kg</u>	<u>R243</u>
MALTOL	636	200 mg/kg	<u>D243</u>
NÉOTAME	961	100 mg/kg	478, <u>Q243</u>
NISINE	234	12,5 mg/kg	233, 362 , <u>T243</u>
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	60 mg/kg	39, <u>XS243</u>
PHOSPHATES	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	1500 mg/kg	33, <u>B243</u>
<u>POLYDIMÉTHYLSILOXANE</u>	<u>900a</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>S243</u>
ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	475	5000 mg/kg	354, XS243 , <u>L243</u>
POLYSORBATES	432-436	3000 mg/kg	<u>L243</u>
GALLATE DE PROPYLE	310	90 mg/kg	2, 15, <u>XS243</u>
ALGINATE DE PROPYLÈNE-GLYCOL	405	6000 mg/kg	<u>D243, G243a</u>
SACCHARINES	954(i)-(iv)	100 mg/kg	477, <u>Q243</u>
SORBATES	200, 202, 203	1000 mg/kg	42, <u>T243</u>
ESTERS D'ACIDES GRAS DE SORBITANE	491-495	5000 mg/kg	362 , <u>L243</u>
LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	5000 mg/kg	355, <u>L243</u>
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	330 mg/kg	26, 477, <u>XS243</u>

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	400 mg/kg	478, Q243
ESTERS DE SACCHAROSE	473, 473a, 474	5000 mg/kg	L243
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000 mg/kg	45, 449, M243c

NOTES RELATIVES AUX NORMES DU CCMMP

146(révisée) Sauf pour l'utilisation dans les produits non nature conformes à la *Norme sur les laits fermentés* (CODEX STAN **CXS** 243-2003) à 20 mg/kg.

170 ~~À l'exception des produits se conformant à la Norme sur les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).~~

Remarque de la présidence: La note 170 est remplacée par la note XS243 (voir ci-dessous)

235(révisée) Utilisation dans les produits reconstitués et recombinaison **conformément à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003)** uniquement.

355(révisée) ~~Sauf p~~ Pour un emploi à 10 000 mg/kg dans les produits aromatisés conformément à la *Norme sur les laits fermentés* (CODEX STAN **CXS** 243-2003) **à 10 000 mg/kg** uniquement.

400(révisée) ~~Sauf p~~ Pour utilisation dans des produits conformes à la *Norme sur les laits fermentés* (CODEX STAN **CXS** 243-2003) à 150 mg/kg.

402(révisée) ~~Sauf p~~ Pour utilisation dans des produits conformes à la *Norme sur les laits fermentés* (CODEX STAN **CXS** 243-2003) à 100 mg/kg.

406(révisée) ~~U~~ **Sauf pour une utilisation dans les produits à valeur énergétique réduite ou les produits sans sucre ajouté qui relèvent de la Norme sur les laits fermentés (CODEX STAN **CXS** 243-2003); utilisation dans les produits à base de lait ou de produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté** à 100 mg/kg.

540(révisée) Sauf pour une utilisation à ~~300 mg/kg~~ dans des produits conformes à la *Norme sur les laits fermentés* (**CXS** CODEX STAN 243-2003) **à 300 mg/kg**.

A243 **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) à 20 mg/kg.**

A288 **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976) en tant que régulateur de l'acidité.**

B243 **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003): phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), phosphate d'ammonium dihydrogène (SIN 342(i)), phosphate diammonique d'hydrogène (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), phosphate de magnésium d'hydrogène (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésique (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), diphosphate de magnésium dihydrogène (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate sodique (SIN 452(i)), polyphosphate potassique (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium-calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), et phosphate d'os (SIN 542), en tant que stabilisants et/ou épaississants, seuls ou en combinaison, à 1000 mg/kg en tant que phosphore.**

Remarque de la présidence: la note proposée par la Fédération internationale du lait (FIL) conservait l'adverbe «uniquement» dans «stabilisants et/ou épaississants uniquement»; mais compte tenu des

explications fournies dans la documentation de la FIL et de la note similaire visant les crèmes (D288) contenant «uniquement», il a été supposé que le maintien de cet adverbe dans la note B243 était involontaire, raison pour laquelle il a été supprimé.

- B288** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976) en tant que stabilisant.**
- C243** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) à 100 mg/kg.**
- C288** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976) en tant que stabilisant à 5000 mg/kg.**
- D243** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) et aux BPF.**
- D288** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les crèmes et les crèmes préparées (CXS 288-1976): phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), phosphate d'ammonium dihydrogène (SIN 342(i)), phosphate diammonique d'hydrogène (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), phosphate de magnésium d'hydrogène (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésique (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), diphosphate de magnésium dihydrogène (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate sodique (SIN 452(i)), polyphosphate potassique (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium-calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)) et phosphate d'os (SIN 542), en tant que stabilisants ou épaississants, seuls ou en combinaison, à 1100 mg/kg en tant que phosphore.**
- E243** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) à 1500 mg/kg.**
- E288** **Pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976) uniquement, en tant que stabilisant ou épaississant.**
- F243** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) à 1000 mg/kg. Les règles encadrant la combinaison de l'acésulfame potassium (SIN 950) et de l'aspartame-acésulfame (SIN 962) s'appliquent.**
- F288** **Pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les crèmes et les crèmes préparées (CXS 288-1976) uniquement, en tant qu'émulsifiant.**
- G243** **Pour une utilisation dans les produits aromatisés conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) uniquement, en tant que stabilisant ou épaississant.**
- G243a** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS243-2003) en tant que stabilisant ou épaississant.**
- G288** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976) en tant que stabilisant ou épaississant.**
- H243** **Sauf pour une utilisation dans les produits nature conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003), en tant que stabilisant ou épaississant.**
- H288** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976) en tant qu'émulsifiant.**

- I288** **Sauf pour une utilisation dans les produits des catégories crèmes emballées sous pression et crèmes fouettées conformes à la Norme sur la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976), en tant que gaz propulseur.**
- J243** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) en tant qu'agent de carbonatation dans les boissons à base de laits fermentés.**
- L243** **Sauf dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003): en tant qu'émulsifiant dans les laits fermentés aromatisés et les boissons aromatisées à base de laits fermentés, traités thermiquement ou non après fermentation.**
- M243** **Pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) uniquement, en tant que régulateur de l'acidité dans les laits fermentés aromatisés et les boissons aromatisées à base de laits fermentés qui ne sont pas traités thermiquement après fermentation, et dans les laits et boissons à base de laits fermentés nature ou aromatisés qui sont traités thermiquement après fermentation.**
- M243a** **Sauf pour une utilisation dans les laits fermentés et les boissons à base de laits fermentés nature traités thermiquement après fermentation conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) en tant que régulateur de l'acidité.**
- M243b** **Pour une utilisation dans les laits fermentés et les boissons à base de laits fermentés nature traités thermiquement après fermentation conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) uniquement, en tant que régulateur de l'acidité ou stabilisant.**
- M243c** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) en tant que régulateur de l'acidité.**
- N243** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003): lycopène, de synthèse (SIN 160d(i)), lycopène, tomate (SIN 160d(ii)) et lycopène, *Blakeslea trispora* (SIN 260d(iii)), seuls ou en combinaison à 30 mg/kg, exprimé en tant que lycopène pur.**
- P243** **Sauf pour une utilisation dans les laits fermentés et les boissons à base de laits fermentés nature non traités thermiquement, conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003): pour une utilisation à des fins de reconstitution et de recombinaison.**
- Q243** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS243-2003): pour une utilisation dans les produits à base de lait ou de produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté.**
- R243** **Pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) uniquement.**
- S243** **Pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) uniquement, en tant qu'émulsifiant dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de laits fermentés aromatisées, traités thermiquement ou non après fermentation.**
- T243** **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS243-2003): pour une utilisation dans les produits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation.**
- T243a** **Pour une utilisation dans les produits fermentés aromatisés, traités thermiquement après la fermentation, conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) uniquement.**
- XS243 (révisée)** **À l'exclusion des produits conformes à la Norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003).**
- XS288 (révisée)** **À l'exclusion des produits conformes à la Norme sur la crème et les crèmes préparées (crème reconstituée, crème recombinaison, crème liquide préemballée) (CODEX STAN(CXS 288-1976)).**

A.1.4 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA

A.1.4.1 AMENDEMENTS AUX RÉFÉRENCES AUX NORMES CODEX DE PRODUITS POUR LES ADDITIFS DU TABLEAU 3 DE LA NGAA

01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé
	Les régulateurs de l'acidité, les colorants, les émulsifiants, et les gaz de conditionnement et les conservateurs (uniquement pour les produits de fermentation) du tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à cette norme qui entrent dans cette catégorie d'aliments, comme l'indique le tableau des catégories fonctionnelles de la norme . Certains des agents de carbonatation, exhausteurs de goût, stabilisants, édulcorants et épaississants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables à l'emploi uniquement dans les produits aromatisés conformes à cette norme.
Normes Codex	Laits fermentés (CXS 243-2003)

01.4.3	Crème épaisse (nature)
	Seuls certains des régulateurs de l'acidité, émulsifiants, stabilisants et épaississants du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à cette norme qui entrent dans cette catégorie d'aliments.
Normes Codex	Crèmes et crèmes préparées (CXS 288-1976)

01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)
	Les régulateurs de l'acidité, les colorants, les émulsifiants, les gaz de conditionnement et les conservateurs (uniquement pour les produits traités thermiquement après fermentation) répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à cette norme qui entrent dans cette catégorie d'aliments, comme l'indique le tableau des catégories fonctionnelles de la norme . Certains des agents de carbonatation, exhausteurs de goût, stabilisants, édulcorants et épaississants répertoriés dans le tableau 3 sont également acceptables à l'emploi uniquement dans les produits aromatisés conformes à cette norme.
Normes Codex	Laits fermentés (CXS 243-2003)

A.1.4.2 AMENDEMENTS AU TABLEAU 3

N° de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Disposition spécifique dans les normes de produits suivantes ¹
260	Acide acétique, glacial	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité ou conservateur; l'emploi en tant que conservateur est limité aux laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation et aux boissons à base de laits fermentés traités thermiquement après fermentation)</u>
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>

1451	Amidon oxydé acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	2005	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
1401	Amidon traité à l'acide	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
406	Agar-agar	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
400	Acide alginique	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
403	Alginate d'ammonium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
503(i)	Carbonate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent levant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u>
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent levant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u>
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur de l'acidité	1999	<u>CS 243-2003</u>
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, Séquestrant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u>
162	Rouge de betterave	Colorant	1999	<u>CS 243-2003</u>
1403	Amidon blanchi	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
629	Guanylate de calcium, 5'-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
633	Inosinate de calcium, 5'-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
634	Ribonucléotides calciques, 5'-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
263	Acétate de calcium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité ou conservateur uniquement; l'emploi en tant que conservateur est limité aux laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation et aux boissons à base de laits fermentés traités thermiquement après fermentation)</u>
404	Alginate de calcium	Antimoussant, Agent de charge, Support, Agent moussant, Gélifiant, □ Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
509	Chlorure de calcium	Affermissant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les</u>

				Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement) CS 243-2003
623	Glutamate de calcium, di-L-	Exhausteur de goût	1999	
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant	1999	CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant	1999	CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)
327	Lactate de calcium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant	1999	CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement) CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)
352(ii)	Malate de calcium, D-, L-	Régulateur de l'acidité	1999	CS 243-2003
529	Oxyde de calcium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 243-2003
282	Propionate de calcium	Conservateur	1999	CS 243-2003 (limité aux laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation et aux boissons à base de laits fermentés traités thermiquement après fermentation)
516	Sulfate de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement) CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)
150a	Caramel I – caramel ordinaire	Colorant	1999	CS 243-2003
290	Dioxyde de carbone	Agent de carbonatation, Agent moussant, Gaz de conditionnement, Conservateur, Gaz propulseur	1999	CS 243-2003 (agent de carbonatation dans les produits aromatisés, ou agent de carbonatation uniquement dans les boissons à base de laits fermentés)
410	Farine de graines de caroube	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)
407	Carraghénane	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)
427	Gomme de cassia	Émulsifiant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	2012	CS 243-2003 (émulsifiant uniquement)
140	Chlorophylles	Colorant	1999	CS 243-2003
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement) CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 243-2003 (stabilisant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (Gomme	Stabilisant, Épaississant	1999	CS 243-2003

	cellulosique réticulée)			
1400	Dextrines, amidon torréfié	Support, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
628	Guanylate dipotassique, 5'-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
627	Guanylate disodique, 5'-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
631	Inosinate disodique, 5'-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
1412	Phosphate de diamidon	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
968	Erythritol	Exhausteur de goût, Humectant, Édulcorant	2001	<u>CS 243-2003 (édulcorant uniquement, limité aux produits à base de lait ou de produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté)</u>
467	Éthyl-hydroxyéthyl-cellulose	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
297	Acide fumarique	Régulateur de l'acidité	1999	<u>CS 243-2003</u>
418	Gomme gellane	Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
575	Glucono-delta-lactone	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Séquestrant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u>
620	Acide glutamique, L(+)-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
626	Acide guanylique, 5'-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
412	Gomme guar	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
414	Gomme arabique (Gomme d'acacia)	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
419	Gomme ghatti	Support, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	2019	<u>CS 243-2003 (émulsifiant, stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
507	Acide chlorhydrique	Régulateur de l'acidité	1999	<u>CS 243-2003</u>
463	Hydroxypropyl-cellulose	Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>

464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (émulsifiant, stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
1440	Amidon hydroxypropylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
630	Acide inosinique, 5'-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	Antiagglomérant, Agent de charge, Exhausteur de goût, Agent d'enrobage, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (édulcorant uniquement, limité aux produits à base de lait ou de produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté)</u>
416	Gomme karaya	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
425	Farine de konjac	Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Régulateur de l'acidité	1999	<u>CS 243-2003, CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
966	Lactitol	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (édulcorant uniquement, limité aux produits à base de lait ou de produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté)</u>
322(i)	Lécithine	Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines	1999	<u>CS 243-2003 (émulsifiant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
322(ii)	Lécithine, partiellement hydrolysée	Antioxydant, Émulsifiant	2021	<u>CS 243-2003 (émulsifiant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
161b(iii)	Esters de Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	Colorant	2018	<u>CS 243-2003</u>
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	Colorant	2021	<u>CS 243-2003</u>
160d(iii)	Lycopène, <i>Blakeslea trispora</i>	Colorant	2012	<u>CS 243-2003</u>
160d(i)	Lycopène, de synthèse	Colorant	2012	<u>CS 243-2003</u>
160d(ii)	Lycopène, tomate	Colorant	2012	<u>CS 243-2003</u>
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur, Agent de traitement des farines	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u>

511	Chlorure de magnésium	Agent de rétention de la couleur, Affermissant, Stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant uniquement)</u>
625	Glutamate de magnésium, di-L-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
580	Gluconate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité ou exhausteur de goût uniquement)</u>
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u>
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u>
329	Lactate de magnésium, DL-	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u>
530	Oxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u>
470(iii)	Stéarate de magnésium	Antiagglomérant, Émulsifiant, Épaississant	2016	<u>CS 243-2003 (émulsifiant uniquement)</u>
296	Acide malique, DL-	Régulateur de l'acidité, Séquestrant		<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u>
965(i)	Maltitol	Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (édulcorant uniquement, limité aux produits à base de lait ou de produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté)</u>
965(ii)	Sirop de maltitol	Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (édulcorant uniquement, limité aux produits à base de lait ou de produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté)</u>
421	Mannitol	Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (édulcorant uniquement, limité aux produits à base de lait ou de produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté)</u>
461	Méthyl-cellulose	Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
465	Méthyl-éthyl-cellulose	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Antimoussant, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
624	Glutamate monoammonique, L-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>

622	Glutamate monopotassique, L-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
621	Glutamate monosodique, L-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
1410	Phosphate d'amidon	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
941	Azote	Agent moussant, Gaz de conditionnement, Gaz propulseur	1999	<u>CS 243-2003 (gaz de conditionnement uniquement)</u>
942	Protoxyde d'azote	Antioxydant, Agent moussant, Gaz de conditionnement, Gaz propulseur	1999	<u>CS 243-2003 (gaz de conditionnement uniquement)</u>
423	Acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée	Émulsifiant	2018	<u>CS 243-2003</u>
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
440	Pectines	Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
1200	Polydextroses	Agent de charge, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
964	Sirop de polyglycitol	Édulcorant	2001	<u>CS 243-2003 (limité aux produits à base de lait ou de produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté)</u>
261(i)	Acétate de potassium	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité ou conservateur; l'emploi en tant que conservateur est limité aux laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation et aux boissons à base de laits fermentés traités thermiquement après fermentation)</u>
632	Inosinate de potassium, 5'-	Exhausteur de goût	1999	<u>CS 243-2003</u>
402	Alginate de potassium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité, Stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement) CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>

508	Chlorure de potassium	Affermissant, Exhausteur de goût, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement) CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
577	Gluconate de potassium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u>
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement) CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur de l'acidité	1999	<u>CS 243-2003</u>
326	Lactate de potassium	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Émulsifiant, Humectant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité ou émulsifiant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
283	Propionate de potassium	Conservateur	1999	<u>CS 243-2003 (limité aux laits fermentés traités thermiquement après fermentation et aux boissons à base de laits fermentés traités thermiquement après fermentation)</u>
515(i)	Sulfate de potassium	Régulateur de l'acidité	1999	<u>CS 243-2003</u>
460(ii)	Cellulose en poudre	Antiagglomérant, Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
407a	Algues eucheuma transformées	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	2001	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
280	Acide propionique	Conservateur	1999	<u>CS 243-2003 (limité aux laits fermentés traités thermiquement après fermentation et aux boissons à base de laits fermentés traités thermiquement après fermentation)</u>
101(i)	Riboflavine, synthétique	Colorant	2023	<u>CS 221-2001, CS 243-2003 (produits aromatisés uniquement, à 300 mg/kg), CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978</u>
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	Colorant	2023	<u>CS 221-2001, CS 243-2003 (produits aromatisés uniquement, à 300 mg/kg), CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978</u>
101(iii)	Riboflavine de Bacillus subtilis	Colorant	2023	<u>CS 221-2001, CS 243-2003 (produits aromatisés</u>

				uniquement, à 300 mg/kg , CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(iv)	Riboflavine de l'Ashbya gossypii	Colorant	2023	CS 221-2001, CS 243-2003 (produits aromatisés uniquement, à 300 mg/kg) , CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium	Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant	1999	CS 243-2003 (stabilisant uniquement)
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant	1999	CS 243-2003 (stabilisant uniquement)
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant	1999	CS 243-2003 (régulateur de l'acidité ou conservateur uniquement; l'emploi en tant que conservateur est limité aux laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation et aux boissons à base de laits fermentés traités thermiquement après fermentation)
401	Alginate de sodium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement) CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	Agent de charge, Émulsifiant, Affermissant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (Gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)	Stabilisant, Épaississant	1999	CS 243-2003
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 243-2003 (régulateur de l'acidité ou émulsifiant uniquement), CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)
365	Fumarates de sodium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 243-2003
420 i	Sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	CS 243-2003 (édulcorant uniquement, limité aux produits à base de lait ou de produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté)

500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u> <u>CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Régulateur de l'acidité, Humectant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u>
514(ii)	Sulfate acide de sodium	Régulateur de l'acidité	2012	<u>CS 243-2003</u>
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur de l'acidité	1999	<u>CS 243-2003</u>
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de charge, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité ou émulsifiant uniquement)</u> , <u>CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
281	Propionate de sodium	Conservateur	1999	<u>CS 243-2003 (limité aux laits fermentés traités thermiquement après fermentation et aux boissons à base de laits fermentés traités thermiquement après fermentation)</u>
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u> <u>CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
514(i)	Sulfate de sodium	Régulateur de l'acidité	2001	<u>CS 243-2003</u>
420(ii)	Sirup de sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (édulcorant uniquement, limité aux produits à base de lait ou de produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté)</u>
134	Extrait de spiruline	Colorant	2023	<u>CXS 243-2003</u>
1420	Amidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u> , <u>CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
1405	Amidons traités aux enzymes	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u> , <u>CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
437	Graines de tamarinier polysaccharide	Sel émulsifiant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	2019	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u> , <u>CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
417	Gomme tara	Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
171	Dioxyde de titane	Colorant	1999	<u>CS 243-2003</u>
413	Gomme tragacathe	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u>
1518	Triacétine	Support, Émulsifiant, Humectant	1999	<u>CS 243-2003 (émulsifiant uniquement)</u>
380	Citrate de triammonium	Régulateur de l'acidité	1999	<u>CS 243-2003</u>

333(iii)	Citrate tricalcique	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u> <u>CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
332(ii)	Citrate tripotassique	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur de l'acidité uniquement)</u> <u>CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant uniquement)</u> , <u>CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisant ou épaississant uniquement)</u> , <u>CS 288-1976 (Dans les Crèmes fermentées (2.4.5) et les Crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement)</u>
967	Xylitol	Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (édulcorant uniquement, limité aux produits à base de lait ou de produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté)</u>
161h(i)	Zéaxanthine, synthétique	Colorant	2021	<u>CS 243-2003 (produits aromatisés uniquement, à 150 mg/kg)</u>

A.1.4.3 AMENDEMENTS À L'ANNEXE DU TABLEAU 3 DE LA NGAA

ANNEXE AU TABLEAU 3

Catégories d'aliments ou aliments exclus des conditions générales du tableau 3

L'utilisation des additifs inscrits au tableau 3 dans les aliments ci-après est régie par les dispositions des tableaux 1 et 2.

N° de Cat. Cat. d'aliments

01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature)¹

1. ~~Les régulateurs de l'acidité, les gaz de conditionnement, les stabilisants et les épaississants cités dans le tableau 3 sont acceptables à l'emploi dans les laits fermentés traités thermiquement après fermentation, ainsi que cela est défini dans la Norme sur les laits fermentés (CODEX STAN 243-2004) qui correspond à la catégorie d'aliments 01.2.1.2 « Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation ».~~

A.2- PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA RELATIFS AUX DIVERSES NORMES SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

A.2.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA À DES FINS D'ALIGNEMENT AVEC LES NORMES DU CCPFV CONCERNÉES (CXS 57-1981, CXS 66-1981, CXS 260-2007, CXS 320-2015): (Par ordre alphabétique)

Acide acétique, glacial			
SIN 260		Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur	
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	262, & 263, <u>XS320</u>

Acésulfame potassium

SIN 950 Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	350 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	350 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>

Advantame SIN 969 Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	10 mg/kg	478, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	10 mg/kg	478, XS257R, <u>XS57</u>

Rouge allura AC SIN 129 Cat. Fonct.: Colorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	300 mg/kg	161, <u>XS66</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	200 mg/kg	161, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u>

Acide ascorbique, L- SIN 300 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, Séquestrant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	440, <u>A320</u>

Aspartame SIN 951 Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	1000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues	1000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>

	marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)		
--	---	--	--

Sel d'aspartame-acésulfame			
SIN 962 Cat. Fonct.: Édulcorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	200 mg/kg	113, 144, <u>XS66</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	350 mg/kg	113, 477, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000 mg/kg	119, 477, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	350 mg/kg	113, 477, <u>XS57</u>

Benzoate			
SIN 210 Acide benzoïque Cat. Fonct.: Conservateur			
SIN 211 Benzoate de sodium Cat. Fonct.: Conservateur			
SIN 211 Benzoate de potassium Cat. Fonct.: Conservateur			
SIN 213 Benzoate de calcium Cat. Fonct.: Conservateur			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000 mg/kg	13, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	3000 mg/kg	13, <u>XS57</u>

Bleu brillant FCF			
SIN 133 Cat. Fonct.: Colorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	500 mg/kg	161, <u>XS66</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	200 mg/kg	161, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	100 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u>

Chlorure de calcium			
SIN 509 Cat. Fonct.: Affermissant, Stabilisant, Épaississant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29(révisée), 323, 324, <u>XS320</u>

Sulfate de calcium			
---------------------------	--	--	--

SIN 516 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Affermissant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29(révisée), 323, 324, <u>A320</u>

Caramel III - caramel à l'ammoniaque SIN 150c Cat. Fonct.: Colorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	500 mg/kg	<u>XS66</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	50000 mg/kg	161, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	50000 mg/kg	<u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50000 mg/kg	161, <u>XS57</u>

Caramel IV – caramel au sulfite d'ammonium SIN 150d Cat. Fonct.: Colorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2	Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	50000 mg/kg	92, 161, <u>XS57,</u> <u>XS66, XS294,</u> <u>XS320</u>

Carmines SIN 120 Cat. Fonct.: Colorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	500 mg/kg	161, 178, <u>XS66</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100 mg/kg	178, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	92, 178, <u>XS57</u>

Carotènes, bêta- SIN 160a(i),a(iii), a(iv) Cat. Fonct.: Colorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	5 mg/kg	341, 344, <u>XS66</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>

04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS57</u>

Bêta-carotènes, d'origine végétale SIN 160a(ii) Cat. Fonct.: Colorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	5 mg/kg	341, 344, <u>XS66</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50 mg/kg	92, 341, 344 et 57

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cuivrriques SIN 141(i) Chlorophylles, complexes cuivrriques Cat. Fonct.: Colorant SIN 141(ii) Chlorophyllines, complexes cuivrriques, sels de potassium et de sodium Cat. Fonct.: Colorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100 mg/kg	62, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	100 mg/kg	62, 92, <u>XS57</u>

Acide critique SIN 330 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	242, 262, 264, 265, <u>A320</u>

Cyclamates SIN 952(i) Acide cyclamique Cat. Fonct.: Édulcorant SIN 952(ii) Cyclamate de calcium Cat. Fonct.: Édulcorant SIN 952(iv) Cyclamate de sodium Cat. Fonct.: Édulcorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	250 mg/kg	17, 477, <u>XS57</u>

Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras SIN 472e Cat. Fonct.: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	2500 mg/kg	<u>XS66</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	2500 mg/kg	<u>XS57</u>

Éthylène-diamine-tétra-acétates SIN 385 Cat. Fonct.: Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Conservateur, Séquestrant SIN 386 Cat. Fonct.: Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Conservateur, Séquestrant, Stabilisant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	100 mg/kg	21, 440, <u>A320</u>
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	250 mg/kg	21, <u>A66</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	365 mg/kg	21, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	250 mg/kg	21, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	80 mg/kg	21, <u>XS57</u>

Vert solide FCF SIN 143 Cat. Fonct.: Colorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	300 mg/kg	<u>XS66</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	200 mg/kg	<u>XS57</u>

Gluconate ferreux SIN 579 Cat. Fonct.: Agent de rétention de la couleur			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	150 mg/kg	23, 48, <u>A66a</u>

Lactate ferreux SIN 585 Cat. Fonct.: Agent de rétention de la couleur			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	150 mg/kg	23, 48, <u>A66a</u>

Glycérol SIN 422 Cat. Fonct.: Humectant, Épaississant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	BPF	<u>XS260</u> , <u>XS294</u>

Extrait de peau de raisin SIN 163(ii) Cat. Fonct.: Colorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	100 mg/kg	179, 181, <u>XS66</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100 mg/kg	179, 181, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	100 mg/kg	92, 181, <u>XS57</u>

Hydroxybenzoates, para- SIN 214 Hydroxybenzoate d'éthyle, para- Cat. Fonct.: Conservateur SIN 218 Hydroxybenzoate de méthyle, para- Cat. Fonct.: Conservateur			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000 mg/kg	27, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000 mg/kg	27, <u>XS57</u>

Indigotine (Carmin d'indigo) SIN 132 Cat. Fonct.: Colorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	150 mg/kg	161, <u>XS66</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u>

Acide lactique, L-, D- et DL- SIN 270 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	262, 264, <u>XS320</u>

Acide malique, DL-			
---------------------------	--	--	--

SIN 296 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Séquestrant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	265, <u>A320</u>

Glutamate monosodique, L- SIN 621 Cat. Fonct.: Exhausteur de goût			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	201, <u>XS320</u>

Néotame SIN 961 Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>

PHOSPHATES SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Antioxydant, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Conservateur, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	2200 mg/kg	33, <u>P260</u>
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	2200 mg/kg	33, <u>P260</u>
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	5000 mg/kg	33, 76, <u>P320</u>
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	2200 mg/kg	33, <u>P66, P260</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	2200 mg/kg	33, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	2200 mg/kg	33, 76, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	2200 mg/kg	33, <u>XS57</u>
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	2200 mg/kg	33, 572, <u>P260</u>

06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3		
--	--	--

Polydiméthylsiloxane SIN 900a Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Antimoussant, Émulsifiant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	10 mg/kg	15, <u>XS320</u>
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	10 mg/kg	<u>XS66</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	10 mg/kg	<u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	10 mg/kg	<u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50 mg/kg	<u>XS57</u>

Polysorbates SIN 432 Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant SIN 433 Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant SIN 434 Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant SIN 435 Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant SIN 436 Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	3000 mg/kg	<u>XS57</u>

Citrate biacide de potassium SIN 332(i) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29(révisée), <u>A320</u>

Alginate de propylène-glycol SIN 405 Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	6000 mg/kg	386, <u>XS66</u> , <u>XS260</u>

Esters de propylène glycol d'acides gras SIN 477 Cat. Fonct.: Émulsifiant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple,	5000 mg/kg	<u>XS57</u>

	desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)		
--	--	--	--

Pullulan			
SIN 1204		Cat. Fonct.: Agent d'enrobage, Épaississant	
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	BPF	<u>XS260</u> , <u>XS294</u>

Saccharines			
SIN 954(i)		Saccharine	Cat. Fonct.: Édulcorant
SIN 954(ii)		Saccharine de calcium	Cat. Fonct.: Édulcorant
SIN 954(iii)		Saccharine de potassium	Cat. Fonct.: Édulcorant
SIN 954(iv)		Saccharine de sodium	Cat. Fonct.: Édulcorant
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	160 mg/kg	144, 500, <u>XS66</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	160 mg/kg	144, 477, 500, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	160 mg/kg	477, 500, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	477, 500, <u>XS57</u>

Citrate biacide de sodium			
SIN 331(i)		Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29(révisée), <u>A320</u>

Sorbates			
SIN 200		Acide sorbique	Cat. Fonct.: Conservateur
SIN 202		Sorbate de potassium	Cat. Fonct.: Conservateur
SIN 203		Sorbate de calcium	Cat. Fonct.: Conservateur
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000 mg/kg	42, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000 mg/kg	42, <u>XS57</u>

Chlorure d'étain			
SIN 512		Cat. Fonct.: Antioxydant, Agent de rétention de la couleur	
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes

04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	25 mg/kg	43, <u>XS57</u>
----------	---	----------	-----------------

Glycosides de stéviol			
SIN 960a	Glycosides de stéviol issus de Stevia rebaudiana Bertoni (Glycosides de stéviol de Stevia)	Cat. Fonct.: Édulcorant	
SIN 960b	Glycosides de stéviol issus de la fermentation	Cat. Fonct.: Édulcorant	
SIN 960c	Glycosides de stéviol produits par voie enzymatique	Cat. Fonct.: Édulcorant	
SIN 960d	Glycosides de stéviol glucosilés	Cat. Fonct.: Édulcorant	
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
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	330 mg/kg	26, 144, <u>XS66</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	70 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	330 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	165 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>

Sucralose (trichlorogalactosucrose)			
SIN 955	Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant		
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	580 mg/kg	478, <u>XS57</u>
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	400 mg/kg	169, 478, <u>XS57</u>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	400 mg/kg	478, <u>XS57</u>

Sulfites			
SIN 220	Dioxyde de soufre	Cat. Fonct.: Antioxydant, Agents de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur	
SIN 221	Sulfite de sodium	Cat. Fonct.: Antioxydant, Agents de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur	
SIN 222	Sulfite de sodium hydrogène	Cat. Fonct.: Antioxydant, Conservateur	
SIN 223	Métabisulfite de sodium	Cat. Fonct.: Antioxydant, Agents de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur	
SIN 224	Métabisulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxydant, Agents de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur	
SIN 225	Sulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxydant, Conservateur	
SIN 539	Thiosulfate de sodium	Cat. Fonct.: Antioxydant, Séquestrant	
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	44, 76, 136, 137, <u>B320</u>
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	50 mg/kg	44, <u>XS57</u>

04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	500 mg/kg	44, 138, _ XS57
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	300 mg/kg	44, 205, _ XS57

Jaune FCF SIN 110 Cat. Fonct.: Colorant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50 mg/kg	92, _ XS57

Citrate tricalcique SIN 333(iii) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Sel émulsifiant, Affermissant, Séquestrant, Stabilisant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29(révisée), _ A320

Citrate tripotassique SIN 332(ii) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29(révisée), _ A320

Citrate trisodique SIN 331(iii) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant			
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29(révisée), _ A320

A.2.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA À DES FINS D'ALIGNEMENT AVEC LES NORMES DU CCPFV CONCERNÉES (CXS 57-1981, CXS 66-1981, CXS 260-2007, CXS 320-2015)

A.2.2.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES CATÉGORIES D'ALIMENTS 04.1.2.3 et 04.1.2.10

Norme sur les fruits et légumes marinés fermentés (CXS 260-2007)

Catégorie d'aliments 04.1.2.3: Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	33, _ P260

Catégorie d'aliments 04.1.2.10: Produits à base de fruits fermentés			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes

PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	33, P260
------------	--	------------	-----------------

A.2.2.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2

Norme sur les concentrés de tomate traités (CXS 57-1981)

Norme sur les olives de table (CXS 66--1981)

Norme sur les fruits et légumes marinés fermentés (CXS 260-2007)

Norme sur les légumes surgelés (CXS 320-2015)

Catégorie d'aliments 04.2.2: Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Caramel IV – Caramel au sulfite d'ammonium	150d	50 000 mg/kg	92, 161, XS57, XS66 , XS294, XS320

A.2.2.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2.1

Norme sur les légumes surgelés (CXS 320-2015)

Catégorie d'aliments 04.2.2.1: Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Acide acétique, glacial	260	BPF	262, 263, XS320
Acide ascorbique, L-	300	BPF	410, A320
Chlorure de calcium	509	BPF	29(révisée), 323, 324, XS320
Sulfate de calcium	516	BPF	29(révisée), 323, 324, A320
Acide critique	330	BPF	242, 262, 264, 265 , A320
Ethylène-diamine-tétra-acétates	385, 386	100 mg/kg	21, 440, A320
Acide lactique, L-, D- et DL-	270	BPF	262, 264, XS320
Acide malique, DL-	296	BPF	265 , A320
Glutamate monosodique, L-	621	BPF	201, XS320
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	5000 mg/kg	33, 76, P320
Polydiméthylsiloxane	900a	10 mg/kg	15, XS320
Citrate biacide de potassium	332 i	BPF	29(révisée), A320
Citrate biacide de sodium	331 i	BPF	29(révisée), A320
Sulfites	220-225, 539	50 mg/kg	44, 76, 136, 137, B320
Citrate tricalcique	333(iii)	BPF	29(révisée), A320
Citrate tripotassique	332 ii	BPF	29(révisée), A320
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	29(révisée), A320

A.2.2.4 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2.3

Norme sur les olives de table (CXS 66-1981)

Norme sur les fruits et légumes marinés fermentés (CXS 260-2007)

Catégorie d'aliments 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			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Rouge allura AC	129	300 mg/kg	161, XS66
Sel d'aspartame-acésulfame	962	200 mg/kg	113, 144, XS66
Bleu brillant FCF	133	500 mg/kg	161, XS66

Caramel III - caramel à l'ammoniaque	150c	500 mg/kg	XS66
Carmines	120	500 mg/kg	161, 178, XS66
Bêta-carotènes	160a(i),a(iii), a(iv)	5 mg/kg	341, 344, XS66
Bêta-carotènes, d'origine végétale	160a(ii)	5 mg/kg	341, 344, XS66
Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	472e	2500 mg/kg	XS66
Ethylène-diamine-tétra-acétates	385, 386	250 mg/kg	21, A66
Vert solide FCF	143	300 mg/kg	XS66
Gluconate ferreux	579	150 mg/kg	23, 48, A66a
Lactate ferreux	585	150 mg/kg	23, 48, A66a
Extrait de peau de raisin	163 ii	100 mg/kg	179, 181, XS66
Indigotine (Carmines d'indigo)	132	150 mg/kg	161, XS66
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	33, P66, P260
Polydiméthylsiloxane	900a	10 mg/kg	XS66
Alginate de propylène-glycol	405	6000 mg/kg	386, XS38, XS66, XS260
Saccharines	954(i)-(iv)	160 mg/kg	144, 500, XS66
Glycosides de stéviol	960a, 960b, 960c, 960d	330 mg/kg	26, 144, XS66

A.2.2.5 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2.4

Norme sur les concentrés de tomate traités (CXS 57-1981)

Catégorie d'aliments 04.2.2.4: Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Acésulfame potassium	950	350 mg/kg	188, 478, XS57
Advantame	969	10 mg/kg	478, XS57
Rouge allura AC	129	200 mg/kg	161, XS57
Aspartame	951	1000 mg/kg	191, 478, XS57
Sel d'aspartame-acésulfame	962	350 mg/kg	113, 477, XS57
Bleu brillant FCF	133	200 mg/kg	161, XS57
Caramel III - caramel à l'ammoniaque	150c	50000 mg/kg	161, XS57
Bêta-carotènes	160a(i),a(iii),a(iv)	50 mg/kg	341, 344, XS57
Bêta-carotènes, d'origine végétale	160a(ii)	50 mg/kg	341, 344, XS57
Ethylène-diamine-tétra-acétates	385, 386	365 mg/kg	21, XS57
Vert solide FCF	143	200 mg/kg	XS57
Néotame	961	33 mg/kg	478, XS57
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix);451(i),(ii); 452(i)-(v);542	2200 mg/kg	33, XS57
Polydiméthylsiloxane	900a	10 mg/kg	XS57
Saccharines	954(i)-(iv)	160 mg/kg	144, 477, 500, XS57
Chlorure d'étain	512	25 mg/kg	43, XS57
Glycosides de stéviol	960a, 960b, 960c,960d	70 mg/kg	26, 477, XS57

Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	478, XS57
Sulfites	220-225, 539	50 mg/kg	44, XS57

A.2.2.6 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2.5

Norme sur les concentrés de tomate traités (CXS 57-1981)

Catégorie d'aliments 04.2.2.5: Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Acésulfame potassium	950	1000 mg/kg	188, 478, XS57
Advantame	969	10 mg/kg	478, XS257R, XS57
Aspartame	951	1000 mg/kg	191, 478, XS57
Sel d'aspartame-acésulfame	962	1000 mg/kg	119, 477, XS57
Caramel III - caramel à l'ammoniaque	150c	50000 mg/kg	XS57
Carmines	120	100 mg/kg	178, XS57
Bêta-carotènes	160a(i),a(iii),a(iv)	50 mg/kg	341, 344, XS57
Bêta-carotènes, d'origine végétale	160a(ii)	50 mg/kg	341, 344, XS57
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cuivriques	141(i), (ii)	100 mg/kg	62, XS57
Ethylène-diamine-tétra-acétates	385, 386	250 mg/kg	21, XS57
Extrait de peau de raisin	163 ii	100 mg/kg	179, 181, XS57
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	1000 mg/kg	27, XS57
Néotame	961	33 mg/kg	478, XS57
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix);451(i),(ii); 452(i)-(v);542	2200 mg/kg	33, 76, XS57
Polydiméthylsiloxane	900a	10 mg/kg	XS57
Saccharines	954(i)-(iv)	160 mg/kg	477, 500, XS57
Sorbates	200, 202, 203	1000 mg/kg	42, XS57
Glycosides de stéviol	960a, 960b, 960c,960d	330 mg/kg	26, 477, XS57
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	169, 478, XS57
Sulfites	220-225, 539	500 mg/kg	44, 138, XS57

A.2.2.7 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2.6

Norme sur les concentrés de tomate traités (CXS 57-1981)

Catégorie d'aliments 04.2.2.6: Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Acésulfame potassium	950	350 mg/kg	188, 478, XS57
Rouge allura AC	129	200 mg/kg	92, 161, XS57
Aspartame	951	1000 mg/kg	191, 478, XS57
Sel d'aspartame-acésulfame	962	350 mg/kg	113, 477, XS57
Benzoates	210-213	3000 mg/kg	13, XS57
Bleu brillant FCF	133	100 mg/kg	92, 161, XS57
Caramel III - caramel à l'ammoniaque	150c	50000 mg/kg	161, XS57
Carmines	120	200 mg/kg	92, 178, XS57
Bêta-carotènes	160a(i),a(iii),a(iv)	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57
Bêta-carotènes, d'origine végétale	160a(ii)	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cuivriques	141(i),(ii)	100 mg/kg	62, 92, <u>XS57</u>
Cyclamates	952(i), (ii), (iv)	250 mg/kg	17, 477, <u>XS57</u>
Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	472e	2500 mg/kg	<u>XS57</u>
Ethylène-diamine-tétra-acétates	385, 386	80 mg/kg	21, <u>XS57</u>
Extrait de peau de raisin	163(ii)	100 mg/kg	92, 181, <u>XS57</u>
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	1000 mg/kg	27, <u>XS57</u>
Indigotine (Carmine d'indigo)	132	200 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u>
Néotame	961	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix);451(i),(ii); 452(i)-(v);542	2200 mg/kg	33, <u>XS57</u>
Polydiméthylsiloxane	900a	50 mg/kg	<u>XS57</u>
Polysorbates	432-436	3000 mg/kg	<u>XS57</u>
Esters de propylène glycol d'acides gras	477	5000 mg/kg	<u>XS57</u>
Saccharines	954(i)-(iv)	200 mg/kg	477, 500, <u>XS57</u>
Sorbates	200, 202, 203	1000 mg/kg	42, <u>XS57</u>
Glycosides de stéviol	960a, 960b, 960c, 960d	165 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	478, <u>XS57</u>
Sulfites	220-225, 539	300 mg/kg	44, 205, <u>XS57</u>
Jaune FCF	110	50 mg/kg	92, <u>XS57</u>

A.2.2.8 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2.7

Norme sur les fruits et légumes marinés fermentés (CXS 260-2007)

Catégorie d'aliments 04.2.2.7: Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3			
Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Glycérol	422	BPF	<u>XS260</u> , XS294
Pullulan	1204	BPF	<u>XS260</u> , XS294

NOTES RELATIVES AUX NORMES DU CCPFV

29(révisée) Pour **une utilisation dans** l'alimentation non standardisée ~~uniquement~~.

A66 **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les olives de table (CXS 66-1981): l'emploi en tant qu'antioxydant et conservateur est permis dans toutes les olives de table, tandis que l'emploi en tant qu'agent de rétention de la couleur n'est permis que dans les olives de table noircies par oxydation.**

A66a **Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les olives de table (CXS 66-1981): pour une utilisation dans les olives de table noircies par oxydation en tant qu'agent de rétention de la couleur.**

A320 **Pour une utilisation dans les pommes de terre frites conformes à la Norme sur les légumes surgelés (CXS 320-2015) en tant que séquestrant.**

B320 **Sauf pour une utilisation dans les pommes de terre frites conformes à la Norme sur les légumes surgelés (CXS 320-2015): thiosulfate de sodium (SIN 539) en tant que séquestrant.**

- P66** Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les olives de table (CXS 66-1981): acide phosphorique (SIN 338), phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), phosphate d'ammonium dihydrogène (SIN 342(i)), phosphate diammonique d'hydrogène (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), phosphate de magnésium d'hydrogène (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésique (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate de magnésium dihydrogène (SIN 450(ix)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), diphosphate biacide 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 de sodium-calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate calcique (SIN 452(iv)) et polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), en tant que régulateurs de l'acidité, antioxydants, affermissants ou conservateurs; et SIN 339(i)-(iii), 340 (i)-(iii), 341 (i)-(iii), 342 (i)-(ii), 343 (i)-(iii), 450 (i)-(iii), (v)-(vi), 451 (i)-(ii) et 452 (i)-(ii), (iv)-(v) en tant qu'épaississants dans les olives de table farcies uniquement.
- B260** Sauf pour une utilisation dans les produits conformes à la Norme sur les fruits et légumes marinés fermentés (CXS 260-2007): acide phosphorique (SIN 338), phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), phosphate d'ammonium dihydrogène (SIN 342(i)), phosphate diammonique d'hydrogène (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), phosphate de magnésium d'hydrogène (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésique (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), diphosphate de magnésium dihydrogène (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate sodique (SIN 452(i)), polyphosphate potassique (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium-calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)) en tant que régulateurs de l'acidité, antioxydants, affermissants, conservateurs, séquestrants ou stabilisants, seuls ou en combinaison.
- P320** Sauf pour une utilisation dans les pommes de terre frites surgelées conformes à la Norme sur les légumes surgelés (CXS 320-2015): acide phosphorique (SIN 338), phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), diphosphate biacide 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 de sodium-calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate calcique (SIN 452(iv)) et polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), en tant que séquestrants, seuls ou en combinaison.
- XS57** À l'exclusion des produits conformes à la Norme sur les concentrés de tomates traités (CXS 57-1981).
- XS66** À l'exclusion des produits conformes à la Norme sur les olives de table (CXS 66-1981).

XS260 **À l'exclusion des produits conformes à la Norme sur les fruits et légumes marinés fermentés (CXS 260-2007).**

XS57 **À l'exclusion des produits conformes à la Norme sur les légumes surgelés (CXS 320-2015).**

A.2.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA À DES FINS D'ALIGNEMENT AVEC LES NORMES DU CCPFV CONCERNÉES (CXS 66-1981 et CXS 260-2007)

A.2.3.1 AMENDEMENTS AU TABLEAU 3

Norme sur les olives de table (CXS 66--1981)

La Norme sur les olives de table (CXS 66-1981) comporte une référence d'ordre général à la NGAA. Il convient donc de retirer la norme CXS 66-1981 de la colonne «Disposition spécifique dans les normes de produits suivantes».

N° de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Disposition spécifique dans les normes de produits suivantes
423	Acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée	Émulsifiant	2018	CS 13-1981, CS 66-1981, CS 254-2007

A.2.3.2 AMENDEMENTS AUX RÉFÉRENCES AUX NORMES CODEX DE PRODUITS POUR LES ADDITIFS DU TABLEAU 3 DE LA NGAA

Norme sur les fruits et légumes marinés fermentés (CXS 260-2007)

04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile
	Les régulateurs de l'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les agents de rétention de la couleur, les affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les séquestrants, les stabilisants et les édulcorants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à cette norme.
Norme Codex	Fruits et légumes marinés fermentés (CXS 260-2007)

04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés
	Les régulateurs de l'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les agents de rétention de la couleur, les affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les séquestrants, les stabilisants et les édulcorants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à cette norme.
Norme Codex	Fruits et légumes marinés fermentés (CXS 260-2007)

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
	Les régulateurs de l'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les agents de rétention de la couleur, les affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les séquestrants, les stabilisants et les édulcorants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à cette norme.
Norme Codex	Fruits et légumes marinés fermentés (CXS 260-2007)

A.3- PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA RELATIFS AUX NORMES RÉGIONALES (308R-2011, 313R-2013, 314R-2013, 323R-2017, 324R-2017)

A.3.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA À DES FINS D'ALIGNEMENT AVEC LES NORMES RÉGIONALES CONCERNÉES (308R-2011, 313R-2013, 314R-2013, 323R-2017, 324R-2017): (par ordre alphabétique)

ACÉSULFAME POTASSIUM
SIN 950 Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.1.1	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	500 mg/kg	262, XS40R, <u>XS324R</u>	2013

ESTERS D'ASCORBYLE**SIN 304, 305** Cat. Fonct.: Antioxydant

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	80 mg/kg	10, <u>B-323R</u>	2001

ASPARTAME**SIN 951** Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1000 mg/kg	478, 191, <u>XS314R</u>	2019
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	1000 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>	2021
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000 mg/kg	191, 478, <u>XS308R</u>	2021
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et algues marines	1000 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>	2021

SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME**SIN 962** Cat. Fonct.: Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	350 mg/kg	113, 477, <u>XS314R</u>	2019
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	350 mg/kg	113, 477, <u>XS308R</u>	2021

BENZOATES**SIN 210, 211, 212, 213** Cat. Fonct.: Conservateur

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1000 mg/kg	13, <u>XS314R</u>	2001

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	7500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	2008
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	50000 mg/kg	76, 161, <u>XS323R</u>	2010
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50000 mg/kg	161, <u>XS308R</u>	2010
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et algues marines	50000 mg/kg	161, <u>XS323R</u>	2010

CARAMEL IV - CARAMEL AU SULFITE D'AMMONIUM**SIN 150d** Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	7500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	2008
04.2.2	Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	50000 mg/kg	92, 161, XS294, <u>XS308R</u> , <u>XS323R</u>	2009

CARMINES**SIN 120** Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	500 mg/kg	178, 182, <u>XS314R</u>	2008
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	92, 178, <u>XS308R</u>	2008

CIRE DE CARNAUBA**SIN 903** Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Agent d'enrobage

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2	Fruits transformés	400 mg/kg	XS160, <u>XS314R</u>	2004

BÉTA-CAROTÈNES**SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)** Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	18 mg/kg	341, 344, XS240, <u>XS314R</u>	2023

04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	50 mg/kg	341, 344, <u>XS323R</u>	2023
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS308R</u>	2023

BÊTA-CAROTÈNES, D'ORIGINE VÉGÉTALE**SIN 160a(ii) Cat. Fonct.: Colorant**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	18 mg/kg	341, 344, XS240, <u>XS314R</u>	2023
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	50 mg/kg	341, 344, <u>XS323R</u>	2023
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS308R</u>	2023

CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUIVRIQUES**SIN 141(i), 141(ii) Cat. Fonct.: Colorant**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	62, 182, <u>XS314R</u>	2008
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	100 mg/kg	62, 92, <u>XS308R</u>	2008
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et algues marines	100 mg/kg	62, <u>XS323R</u>	2005

ACIDE CITRIQUE**SIN 330 Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.1.1	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	BPF	262, 264, XS40R, <u>XS324R</u>	2013

CYCLAMATES**SIN 952(i), 952(ii), 952(iv) Cat. Fonct.: Édulcorant**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	250 mg/kg	17, 477, <u>XS314R</u>	2019
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	250 mg/kg	17, 477, <u>XS308R</u>	2021

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN 472e

Cat. Fonct.: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	2500 mg/kg	<u>XS314R</u>	2005
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	10000 mg/kg	<u>XS323R</u>	2005
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	2500 mg/kg	<u>XS308R</u>	2005
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et algues marines	2500 mg/kg	<u>XS323R</u>	2005

ÉTHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES

SIN 385, 386

Cat. Fonct.: Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Conservateur, Séquestrant (SIN 385); Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Conservateur, Séquestrant, Stabilisant (SIN 386)

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	800 mg/kg	21, 64, 297, <u>B-323R</u>	2001
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	80 mg/kg	21, <u>XS308R</u>	2001
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et algues marines	250 mg/kg	21, <u>B-323R</u>	2001

VERT SOLIDE FCF

SIN 143

Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	2009

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN				
SIN 163(ii)		Cat. Fonct.: Colorant		
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	500 mg/kg	179, 181, 182, <u>XS314R</u>	2011
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	100 mg/kg	92, 181, <u>XS308R</u>	2011

HYDROXYBENZOATES, PARA-				
SIN 214, 218		Cat. Fonct.: Conservateur		
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	800 mg/kg	27, <u>XS314R</u>	2010
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000 mg/kg	27, <u>XS308R</u>	2010

INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)				
SIN 132		Cat. Fonct.: Colorant		
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	150 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	2009
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	92, 161, <u>XS308R</u>	2009

ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-				
SIN 270		Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité		
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.1.1	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	BPF	262, 264, XS40R, <u>XS324R</u>	2013

NÉOTAME				
SIN 961		Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant		

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	478, <u>XS314R</u>	2019
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	33 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>	2021
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	33 mg/kg	478, <u>XS308R</u>	2021
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et algues marines	33 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>	2021

PHOSPHATES

SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542
Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Antioxydant, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Conservateur, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant (en fonction du phosphate)

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	350 mg/kg	33, <u>XS314R</u>	2012
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	5000 mg/kg	33, 76, <u>B-323R</u>	2012
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	2200 mg/kg	33, <u>XS308R</u>	2012
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et algues marines	2200 mg/kg	33, 76, <u>B-323R</u>	2012

POLYDIMÉTHYLSILOXANE

SIN 900a Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Antimoussant, Émulsifiant

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50 mg/kg	<u>XS308R</u>	2004

POLYSORBATES

SIN 432, 433, 434, 435, 436 Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant (SIN 432, 433, 435, 436); Émulsifiant (SIN 434)

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
------------	----------------------	-----------------	-------	------------------------

04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1000 mg/kg	154; <u>XS314R</u>	2007
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	3000 mg/kg	<u>XS308R</u>	2007

PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)**SIN 124** **Cat. Fonct.: Colorant**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	50 mg/kg	161 & 182, <u>XS314R</u>	2008

GALLATE DE PROPYLE**SIN 310** **Cat. Fonct.: Antioxydant**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	50 mg/kg	15, 76, 196, <u>B-323R</u>	2001

ESTERS DE PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS**SIN 477** **Cat. Fonct.: Émulsifiant**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	40000 mg/kg	<u>XS314R</u>	2001
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	5000 mg/kg	<u>XS308R</u>	2001

SACCHARINES**SIN 954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv)** **Cat. Fonct.: Édulcorant**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	200 mg/kg	477, 500, <u>XS314R</u>	2019
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	500 mg/kg	144, 348, 500, <u>B-323R</u>	2021
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	477, 500, <u>XS308R</u>	2021

04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et algues marines	160 mg/kg	144, 477, 345, 500, B-323R	2021
----------	---	-----------	-----------------------------------	------

CITRATE BIACIDE DE SODIUM				
SIN 331(i) Stabilisant		Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, □		
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.1.1	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	BPF	262, XS40R, XS324R	2015

SORBATES				
SIN 200, 202, 203		Cat. Fonct.: Conservateur		
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1000 mg/kg	42, XS314R	2012
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000 mg/kg	42, XS308R	2012
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et algues marines	1000 mg/kg	42, 221, XS323R	2012

ESTERS D'ACIDES GRAS DE SORBITANE				
SIN 491, 492, 493, 494, 495		Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant (SIN 493-494); Émulsifiant (SIN 495)		
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	5000 mg/kg	76, XS323R	2016

LACTYLATES DE STÉAROYLE				
SIN 481(i), 482(i) moussant, Stabilisant		Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent		
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	5000 mg/kg	76, XS323R	2016

GLYCOSIDES DE STÉVIOL				
SIN 960a, 960b, 960c, 960d		Cat. Fonct.: Édulcorant		

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	330 mg/kg	26, 477, <u>XS314R</u>	2011
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	40 mg/kg	26, 144, 348, <u>B-323R</u>	2011
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	165 mg/kg	26, 477, <u>XS308R</u>	2011
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et algues marines	40 mg/kg	26, 144, 345, 477, <u>B-323R</u>	2011

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)**SIN 955****Cat. Fonct.: Exhausteur de goût, Édulcorant**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	400 mg/kg	478, <u>XS314R</u>	2019
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	580 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>	2021
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	400 mg/kg	478, <u>XS308R</u>	2021
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et algues marines	150 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>	2021

SULFITES**SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 539****Cat. Fonct.: Antioxydant, Agents de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur (SIN 220, 221, 223, 224); Antioxydant, Conservateur (SIN 222, 225); Antioxydant, Séquestrant (SIN 539)**

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	44, 206, <u>XS314R</u>	2012
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	500 mg/kg	44, 105, <u>B-323R</u>	2006
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	300 mg/kg	44, 205, <u>XS308R</u>	2011

JAUNE FCF

SIN 110 Cat. Fonct.: Colorant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	300 mg/kg	161, 182, XS314R	2008
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50 mg/kg	92, XS308R	2008

TOCOPHÉROLS				
SIN 307a, 307b, 307c Cat. Fonct.: Antioxydant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	200 mg/kg	XS38, B-323R	2016

CITRATE TRISODIQUE				
SIN 331(iii) Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant				
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année d'adoption
04.2.1.1	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	BPF	262, XS40R, XS324R	2015

A.3.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 2 DE LA NGAÀ À DES FINS D'ALIGNEMENT AVEC LES NORMES RÉGIONALES CONCERNÉES (308R-2011, 313R-2013, 314R-2013, 323R-2017, 324R-2017)

A.3.2.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.1.2

Norme régionale pour la pâte de dattes (Proche-Orient) (CXS 314R-2013)

Additif	SIN	Étape/Année d'adoption	Limite maximale	Notes
CIRE DE CARNAUBA	903	2004	400 mg/kg	XS160, XS314R

A.3.2.2 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.1.2.8

Norme régionale pour la pâte de dattes (Proche-Orient) (CXS 314R-2013)

Additif	SIN	Étape/Année d'adoption	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2019	350 mg/kg	478, 188, XS314R
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300 mg/kg	161, 182, XS314R
ASPARTAME	951	2019	1000 mg/kg	478, 191, XS314R
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	2019	350 mg/kg	113, 477, XS314R

BENZOATES	210-213	2001	1000 mg/kg	13, <u>XS314R</u>
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>
CAMEL III - CAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2008	7500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>
CAMEL IV - CAMEL AU SULFITE D'AMMONIUM	150d	2008	7500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>
CARMINES	120	2008	500 mg/kg	178, 182, <u>XS314R</u>
BÊTA-CAROTÈNES	160a(i), a(iii), a(iv)	2023	18 mg/kg	341, 344, XS240, <u>XS314R</u>
BÊTA-CAROTÈNES, D'ORIGINE VÉGÉTALE	160a(ii)	2023	18 mg/kg	341, 344, XS240, <u>XS314R</u>
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUIVRIQUES	141(i), (ii)	2008	100 mg/kg	62, 182, <u>XS314R</u>
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2019	250 mg/kg	17, 477, <u>XS314R</u>
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	2500 mg/kg	<u>XS314R</u>
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163 ii	2011	500 mg/kg	179, 181, 182, <u>XS314R</u>
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	800 mg/kg	27, <u>XS314R</u>
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	150 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>
NÉOTAME	961	2019	100 mg/kg	478, <u>XS314R</u>
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2012	350 mg/kg	33, <u>XS314R</u>
POLYSORBATES	432-436	2007	1000 mg/kg	154, <u>XS314R</u>
PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	2008	50 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>
ESTERS DE PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	40000 mg/kg	<u>XS314R</u>
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2019	200 mg/kg	477, 500, <u>XS314R</u>
SORBATES	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42, <u>XS314R</u>
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	330 mg/kg	26, 477, <u>XS314R</u>
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2019	400 mg/kg	478, <u>XS314R</u>
SULFITES	220-225, 539	2012	100 mg/kg	44, 206, <u>XS314R</u>
JAUNE FCF	110	2008	300 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>

A.3.2.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.1.1

Norme régionale pour le yacon (Amérique latine et les Caraïbes) (CXS 324R-2017)

Additif	SIN	Étape/Année d'adoption	Limite maximale	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2013	BPF	262, 263, XS40R, <u>XS324R</u>
ACIDE ASCORBIQUE, L- Acide citrique	300 330	2013 2013	500 mg/kg BPF	262, XS40R, <u>XS324R</u> 262, 264, XS40R, <u>XS324R</u>
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	262, 264, XS40R, <u>XS324R</u>

CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331 i	2015	BPF	262, XS40R, <u>XS324R</u>
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2015	BPF	262, XS40R, <u>XS324R</u>

A.3.2.4 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2

Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant) (Proche-Orient) (CXS 308R-2011)

Norme régionale pour les produits d'algue porphyra (Asie) (CXS 323R-2017)

Additif	SIN	Étape/Année d'adoption	Limite maximale	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL AU SULFITE D'AMMONIUM	150d	2009	50000 mg/kg	92, 161, XS294, <u>XS308R, XS323R</u>

A.3.2.5 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2.2

Norme régionale pour les produits d'algue porphyra (Asie) (CXS 323R-2017)

Additif	SIN	Étape/Année d'adoption	Limite maximale	Notes
<u>ACÉSULFAME POTASSIUM</u>	<u>950</u>		<u>300 mg/kg</u>	<u>A-323R</u>
ADVANTAME	969	2023	10 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	80 mg/kg	10, <u>B-323R</u>
ASPARTAME	951	2021	1000 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>
BENZOATES	210-213	2003	1000 mg/kg	13, <u>XS323R</u>
BUTYLHYDROXYANISOLE	320	2005	200 mg/kg	15, 76, 196, <u>B-323R</u>
BUTYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2005	200 mg/kg	15, 76, 196, <u>B-323R</u>
CANTHAXANTHINE	161g	2011	10 mg/kg	<u>XS323R</u>
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000 mg/kg	76, 161, <u>XS323R</u>
BÊTA-CAROTÈNES	160a(i), a(iii), a(iv)	2023	50 mg/kg	341, 344, <u>XS323R</u>
BÊTA-CAROTÈNES, D'ORIGINE VÉGÉTALE	160a(ii)	2023	50 mg/kg	341, 344, <u>XS323R</u>
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000 mg/kg	<u>XS323R</u>
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	2001	800 mg/kg	21, 64, 297, <u>B-323R</u>
NÉOTAME	961	2021	33 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5000 mg/kg	33, 76, <u>B-323R</u>
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	50 mg/kg	15, 76, 196, <u>B-323R</u>
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2021	500 mg/kg	144, 348, 500, <u>B-323R</u>
ESTERS D'ACIDES GRAS DE SORBITANE	491-495	2016	5000 mg/kg	76, <u>XS323R</u>

LACTYLATES DE STÉAROYLE	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg	76, <u>XS323R</u>
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	40 mg/kg	26, 144, 348, <u>B-323R</u>
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2021	580 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>
SULFITES	220-225, 539	2006	500 mg/kg	44, 105, <u>B-323R</u>
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	2016	200 mg/kg	XS38, <u>B-323R</u>

A.3.2.6 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2.6

Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant) (Proche-Orient) (CXS 308R-2011)

Additif	SIN	Étape/Année d'adoption	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2021	350 mg/kg	188, 478, <u>XS308R</u>
ROUGE ALLURA AC	129	2009	200 mg/kg	92, 161, <u>XS308R</u>
ASPARTAME	951	2021	1000 mg/kg	191, 478, <u>XS308R</u>
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	2021	350 mg/kg	113, 477, <u>XS308R</u>
BENZOATES	210-213	2001	3000 mg/kg	13, <u>XS308R</u>
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100 mg/kg	92, 161, <u>XS308R</u>
CAMEL III - CAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000 mg/kg	161, <u>XS308R</u>
CARMINES	120	2008	200 mg/kg	92, 178, <u>XS308R</u>
BÉTA-CAROTÈNES	160a(i),a(iii), a(iv)	2023	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS308R</u>
BÉTA-CAROTÈNES, D'ORIGINE VÉGÉTALE	160a(ii)	2023	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS308R</u>
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUIVRIQUES	141(i),(ii)	2008	100 mg/kg	62, 92, <u>XS308R</u>
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2021	250 mg/kg	17, 477, <u>XS308R</u>
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	2500 mg/kg	<u>XS308R</u>
ÉTHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	2001	80 mg/kg	21, <u>XS308R</u>
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163 ii	2011	100 mg/kg	92, 181, <u>XS308R</u>
HYDROXYBENZOATES, PARA-INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	214, 218 132	2010 2009	1000 mg/kg 200 mg/kg	27, <u>XS308R</u> 92, 161, <u>XS308R</u>
NÉOTAME	961	2021	33 mg/kg	478, <u>XS308R</u>
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33, <u>XS308R</u>
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	2004	50 mg/kg	<u>XS308R</u>

POLYSORBATES	432-436	2007	3000 mg/kg	<u>XS308R</u>
ESTERS DE PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	5000 mg/kg	<u>XS308R</u>
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2021	200 mg/kg	477, 500, <u>XS308R</u>
SORBATES	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42, <u>XS308R</u>
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	165 mg/kg	26, 477, <u>XS308R</u>
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2021	400 mg/kg	478, <u>XS308R</u>
SULFITES	220-225, 539	2011	300 mg/kg	44, 205, <u>XS308R</u>
JAUNE FCF	110	2008	50 mg/kg	92, <u>XS308R</u>

A.3.2.7 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 04.2.2.8

Norme régionale pour les produits d'algue porphyra (Asie) (CXS 306R-2017)

Additif	SIN	Étape/Année d'adoption	Limite maximale	Notes
<u>ACÉSULFAME POTASSIUM</u>	<u>950</u>		<u>300 mg/kg</u>	<u>A-323R</u>
ADVANTAME	969	2023	10 mg/kg	144, 345, 478, <u>B-323R</u>
ASPARTAME	951	2021	1000 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>
BENZOATES	210-213	2001	1000 mg/kg	13, <u>XS323R</u>
CAMEL III - CAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000 mg/kg	161, <u>XS323R</u>
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUIVRIQUES	141(i), (ii)	2005	100 mg/kg	62, <u>XS323R</u>
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	2500 mg/kg	<u>XS323R</u>
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	2001	250 mg/kg	21, <u>B-323R</u>
NÉOTAME	961	2021	33 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)- (iii); 341(i)- (iii); 342(i)- (ii); 343(i)-(iii); 450(i)- (iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)- (v); 542	2012	2200 mg/kg	33, 76, <u>B-323R</u>
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2021	160 mg/kg	144, 345, 477, 500, <u>B-323R</u>
SORBATES	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42, 221, <u>XS323R</u>
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	2011	40 mg/kg	26, 144, 345, 477, <u>B-323R</u>
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2021	150 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>

NOTES RELATIVES AUX NORMES RÉGIONALES

- 64 Utilisation dans les haricots secs **uniquement**.
- 76 Utilisation dans les pommes de terre **uniquement**.
- 144 Utilisation dans les produits aigres-doux **uniquement**.

345 A utiliser ~~uniquement~~ dans les produits au curry.

348 Pour une utilisation générale dans les algues séchées ~~uniquement~~.

A-323R – Pour une utilisation dans les produits d'algue porphyra assaisonnée uniquement, conformément à la Norme régionale pour les produits d'algue porphyra (CXS 323R-2017)

B-323R – Sauf dans les produits conformes à la Norme régionale pour les produits d'algue porphyra (CXS 323R-2017), utilisation uniquement dans les produits d'algue porphyra assaisonnée

XS308R – À l'exclusion des produits conformes à la Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant) (CXS 308R-2011)

XS314R(révisée) – À l'exclusion des produits conformes à la Norme régionale pour la pâte de dattes (Proche-Orient) (CXS 314R-2013)

XS323R – À l'exclusion des produits conformes à la Norme régionale pour les produits d'algue porphyra (CXS 323R-2017)

XS324R – À l'exclusion des produits conformes à la Norme régionale pour le yacon (CXS 324R-2017)

A.3.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE LA NGAA À DES FINS D'ALIGNEMENT AVEC LES NORMES RÉGIONALES CONCERNÉES (308R-2011, 313R-2013, 314R-2013, 323R-2017, 324R-2017)

<u>04.1.2.8</u>	<u>Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco</u>
	<u>Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les aliments relevant de cette norme.</u>
<u>Normes Codex</u>	<u>Norme régionale pour la pâte de dattes (Proche-Orient) (CXS 314R-2013)</u>

<u>04.2.2.2</u>	<u>Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines</u>
	<u>Les régulateurs de l'acidité, les antiagglomérants, les exhausteurs de goût, les édulcorants, les épaississants et les antioxydants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables à l'emploi dans les produits d'algue porphyra assaisonnée uniquement, conformément à cette norme. Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits d'algue porphyra séchée et les produits d'algue porphyra grillée relevant de cette norme.</u>
<u>Normes Codex</u>	<u>Norme régionale pour les produits d'algue porphyra (306R-2017)</u>

<u>04.2.2.6</u>	<u>Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)</u>
	<u>Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les aliments relevant de cette norme.</u>
<u>Normes Codex</u>	<u>Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant) (308R-2011)</u>

<u>04.2.2.8</u>	<u>Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et algues marines</u>
	<u>Les régulateurs de l'acidité, les antiagglomérants, les exhausteurs de goût, les édulcorants, les épaississants et les antioxydants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables à l'emploi dans les produits d'algue porphyra assaisonnée uniquement, conformément à cette norme. Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits d'algue porphyra séchée et les produits d'algue porphyra grillée relevant de cette norme.</u>
<u>Normes Codex</u>	<u>Norme régionale pour les produits d'algue porphyra (306R-2017)</u>

06.8.6	Sojas fermentés (par ex. natto, tempeh)
	Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les aliments relevant de cette norme.
Normes Codex	Norme régionale pour le tempeh (313R-2013)

PARTIE B: DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5a DE L'ORDRE DU JOUR

PROJETS ET AVANT-PROJETS DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

(pour adoption aux étapes 8 et 5/8)¹

B.1 Dispositions de l'Annexe 1 du rapport CX/FA 24/54/7²

N° de Cat. d'aliments	05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	5/8	2024	350 mg/kg	26 & 477	
N° de Cat. d'aliments	07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	8	2024r	1000 mg/kg	188 & App1A	
ADVANTAME	969	5/8	2024	10 mg/kg	App1A	
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	5/8	2024	1000 mg/kg	113 & App1A	
NÉOTAME	961	8	2024r	70 mg/kg	App1A	
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b, 960c, 960d	5/8	2024	165 mg/kg	26 & App1A	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	8	2024r	650 mg/kg	App1A	
N° de Cat. d'aliments	12.2.2	Assaisonnements et condiments				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2024r	150 mg/kg	477 & 500	

Notes relatives à la Norme générale sur les additifs alimentaires

Note 26	En tant qu'équivalents de stéviol.
Note 113	En tant qu'équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou l'aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
Note 188	Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant que potassium d'acésulfame ne devrait pas dépasser ce niveau.
Note 191	Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant qu'aspartame ne devrait pas dépasser ce niveau.
Note 477	Certains membres du Codex autorisent l'emploi des additifs avec une fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments tandis que d'autres restreignent les additifs avec une fonction édulcorante à ces aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés.
Note 500	Pour la saccharine et ses sels de Ca, K, Na, exprimés en Na Saccharine.
App1A	Certains membres du Codex autorisent l'emploi des additifs avec des fonctions édulcorantes ou colorantes dans cette catégorie d'aliments tandis que d'autres restreignent cette catégorie d'aliments aux produits exempts de tels additifs.

B.2 Dispositions de l'Annexe 2 du rapport CX/FA 24/54/7

¹ Les propositions visant le remplacement ou la révision des dispositions existantes de la NGAA sont surlignées en gris.

N° Catégorie d'aliments 07.1.1.1		Pains à la levure et pains spéciaux				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
BLEU BRILLANT FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	15000 mg/kg	App1A et App2A	
CURCUMINE	100(i)	5/8	2024	200 mg/kg	App1A	
VERT SOLIDE FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	
TARTRAZINE	102	5/8	2024	300 mg/kg	App1A	

N° de Cat. d'aliments 07.1.1.2		Pains à la poudre levante				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
BLEU BRILLANT FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	15000 mg/kg	App1A	
VERT SOLIDE FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	
TARTRAZINE	102	5/8	2024	300 mg/kg	App1A	

N° de Cat. d'aliments 07.1.2		Crackers (à l'exception des crackers sucrés)				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ROUGE ALLURA AC	129	8	2024r	100 mg/kg		
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	100 mg/kg	8	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	5/8	2024	50 mg/kg		
BLEU BRILLANT FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg		
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	15000 mg/kg		
CARAMEL III – CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	8	2024r	15000 mg/kg		
CARAMEL IV – CARAMEL AU SULFITE D'AMMONIUM CARAMEL	150d	8	2024r	1200 mg/kg		
CURCUMINE	100(i)	5/8	2024	200 mg/kg		
VERT SOLIDE FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg		
ECTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	100 mg/kg	39	
TARTRAZINE	102	5/8	2024	300 mg/kg		

N° de Cat. d'aliments 07.1.3		Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ROUGE ALLURA AC	129	8	2024r	300 mg/kg	App1A	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	5/8	2024	50 mg/kg	App1A	
BLEU BRILLANT FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	15000 mg/kg	App1A	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	8	2024r	15000 mg/kg	App1A	
CARAMEL IV - CARAMEL AU SULFITE D'AMMONIUM CARAMEL	150d	8	2024r	25000 mg/kg	App1A	
CURCUMINE	100(i)	5/8	2024	200 mg/kg	App1A	
VERT SOLIDE FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	
TARTRAZINE	102	5/8	2024	300 mg/kg	App1A	

N° de Cat. d'aliments 07.1.4		Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	

EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	200 mg/kg	8 et App1A
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185 et App1A
BLEU BRILLANT FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg	App1A
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	15000 mg/kg	App1A
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	8	2024r	15000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUIVRIQUES	141(i),(ii)	8	2024r	6 mg/kg	62 & App1A
CURCUMINE	100(i)	8	2024	200 mg/kg	App1A
VERT SOLIDE FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	App1A
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	100 mg/kg	39 et App1A
TARTRAZINE	102	5/8	2024	300 mg/kg	App1A

N° de Cat. d'aliments		07.1.5 Pains et petits pains au lait à la vapeur				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	200 mg/kg	8, 201 et App1A	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185, 201 et App1A	
BLEU BRILLANT FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg	201 et App1A	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	15000 mg/kg	201 et App1A	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	8	2024r	15000 mg/kg	201 et App1A	
CURCUMINE	100(i)	5/8	2024	200 mg/kg	201 et App1A	
VERT SOLIDE FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	201 et App1A	
TARTRAZINE	102	5/8	2024	300 mg/kg	201 et App1A	

N° de Cat. d'aliments		07.1.6 Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	200 mg/kg	8 et App1A	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185 et App1A	
BLEU BRILLANT FCF	133	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	15000 mg/kg	App1A	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	8	2024r	15000 mg/kg	App1A	
CURCUMINE	100(i)	5/8	2024	200 mg/kg	App1A	
VERT SOLIDE FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	App1A	
TARTRAZINE	102	5/8	2024	200 mg/kg	App1A	

N° de Cat. d'aliments		07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ROUGE ALLURA AC	129	8	2024r	300 mg/kg	App1A	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	100 mg/kg	8	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2024	100 mg/kg		
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2024	200 mg/kg		

BLEU BRILLANT FCF	133	8	2024r	200 mg/kg	App1A
BRUN HT	155	8	2024	50 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	3000 mg/kg	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	8	2024r	15000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2024	200 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	5/8	2024	100 mg/kg	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	8	2024r	200 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	90 mg/kg	39
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2024	200 mg/kg	
TARTRAZINE	102	5/8	2024	100 mg/kg	

N° de Cat. d'aliments **07.2.1** **Gâteaux, biscuits et tartes (par ex. fourrés aux fruits ou à la crème)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185 et App2B

N° de Cat. d'aliments **07.2.2** **Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185 et App2C

N° de Cat. d'aliments **07.2.3** **Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	25 mg/kg	185 et App2B

N° de Cat. d'aliments **12.2.2** **Assaisonnements et condiments**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	600 mg/kg	8
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	30 mg/kg	185
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2024	500 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	8	2024	50000 mg/kg	
CARAMEL IV - CARAMEL AU SULFITE D'AMMONIUM	150d	5/8	2024	50000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2024	500 mg/kg	App2E

N° de Cat. d'aliments **12.2.2** **Assaisonnements et condiments**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	350 mg/kg	39
TARTRAZINE	102	8	2024	425 mg/kg	

N° de Cat. d'aliments **12.3** **Vinaigres**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	5000 mg/kg	

N° de Cat. d'aliments **12.4** **Moutardes**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	100 mg/kg	8

EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	30 mg/kg	185
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2024	300 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2024	300 mg/kg	
BRUN HT	155	8	2024	300 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	300 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2024	300 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	70 mg/kg	39
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2024	300 mg/kg	
TARTRAZINE	102	8	2024	300 mg/kg	

N° de Cat. d'aliments 12.5 Potages et bouillons

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ROUGE ALLURA AC	129	8	2024r	100 mg/kg	337
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	50 mg/kg	8 et App2F
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185
BRUN HT	155	8	2024	50 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	25000 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	85 mg/kg	39

N° de Cat. d'aliments 12.6 Sauces et produits similaires

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2024	500 mg/kg	XS302 & XS306
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2024	500 mg/kg	XS302 & XS306
BRUN HT	155	8	2024	500 mg/kg	577 & XS302
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	6000 mg/kg	XS302 & XS306
CURCUMINE	100(i)	8	2024	500 mg/kg	XS302
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2024	500 mg/kg	XS302 & XS306
TARTRAZINE	102	8	2024	500 mg/kg	577 & XS302

N° de Cat. d'aliments 12.6.1 Sauces émulsionnées, claires ou à tremper (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, sauce à tremper à l'oignon)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	30 mg/kg	8 et App2H
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	30 mg/kg	185 et App2I
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	150 mg/kg	39

N° de Cat. d'aliments 12.6.2 Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024r	100 mg/kg	8 et 577
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	30 mg/kg	185 et XS306
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	150 mg/kg	39 et XS306

N° de Cat. d'aliments 12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU,					

SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	100 mg/kg	8 et 127
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	30 mg/kg	185 et 127
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	150 mg/kg	39 et 127

N° de Cat. d'aliments 12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	400 mg/kg	8 et XS302
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185 et XS302

N° de Cat. d'aliments 12.7 Salades (par ex. salades de pâtes, salades de pommes 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)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	10 mg/kg	8
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	200 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	50 mg/kg	39

N° de Cat. d'aliments 13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	50 mg/kg	8 et 566
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185 et 566
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2024	50 mg/kg	566
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	4000 mg/kg	566
CURCUMINE	100(i)	8	2024	50 mg/kg	566
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2024	10 mg/kg	566
TARTRAZINE	102	8	2024	100 mg/kg	566

N° de Cat. d'aliments 13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2024	50 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	5000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2024	50 mg/kg	
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	65 mg/kg	601
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2024	10 mg/kg	
TARTRAZINE	102	8	2024	50 mg/kg	

N° de Cat. d'aliments 13.5 Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2024	300 mg/kg	

N° de Cat. d'aliments 13.5 Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------

CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	20000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES	140	5/8	2024	20 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2024	50 mg/kg	
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	65 mg/kg	601
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2024	10 mg/kg	
TARTRAZINE	102	8	2024	300 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	13.6	Compléments alimentaires			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2024r	300 mg/kg	533, 539 & App2J
N° de Cat. d'aliments	15.0	Amuse-gueule salés			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	1000 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ROUGE ALLURA AC	129	8	2024r	200 mg/kg	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	20 mg/kg	8 et App2K
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	20 mg/kg	185 et App2K
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	5/8	2024	200 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2024	200 mg/kg	
BRUN HT	155	8	2024	200 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2024	300 mg/kg	
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	600 mg/kg	601 et App2L
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	250 mg/kg	39
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2024	200 mg/kg	
TARTRAZINE	102	8	2024	300 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	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)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	5/8	2024	10 mg/kg	8
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	5/8	2024	10 mg/kg	185
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2024	100 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2024	100 mg/kg	
BRUN HT	155	8	2024	100 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2024	100 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	100 mg/kg	39
TARTRAZINE	102	5/8	2024	120 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	15.3	Amuse-gueules à base de poisson			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2024	100 mg/kg	39

Notes relatives à la Norme générale sur les additifs alimentaires

Note 8 En tant que bixine.

Note 39	Sur la base de caroténoïde total.
Note 62	En tant que cuivre.
Note 127	Sur la base servie au consommateur.
Note 185	En tant que norbixine.
Note 201	Utilisation dans les produits aromatisés uniquement.
Note 337	Utilisation dans les produits qui relèvent de la <i>Norme sur les bouillons et les consommés</i> (CXS 117-1981) à 50 mg/kg.
Note 533	Sauf pour une utilisation à 100 mg/kg dans des formes liquides telles que vendues au consommateur uniquement.
Note 539	À utiliser uniquement sous forme solide telle que vendue au consommateur.
Note 566	À l'exclusion des produits conformes aux <i>Lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi</i> (CXG 95-2022).
Note 577	Sauf pour l'utilisation à 50 mg/kg dans les produits conformes à la <i>Norme sur la sauce chili</i> (CXS 306-2011).
Note 601	Sur la base d'un polymère bleu.
Note XS302	À l'exception des produits conformes à la <i>Norme sur la sauce de poisson</i> (CSX STAN 302-2011).
Note XS306	À l'exception des produits conformes à la <i>Norme sur la sauce au piment (sauce «chili» («piments forts»)</i> (CXS 306-2011)
App1A	Certains membres du Codex autorisent l'emploi des additifs avec des fonctions édulcorantes ou colorantes dans cette catégorie d'aliments tandis que d'autres restreignent cette catégorie d'aliments aux produits exempts de tels additifs.
App2A	Pour une utilisation dans le pain pumpernickel à 15 000 mg/kg et dans le pain à la farine de malt à 3 000 mg/kg uniquement.
App2B	Sauf pour une utilisation à 70 mg/kg dans les gâteaux préparés à partir de fruits et légumes jaunes, tels que la citrouille et les agrumes.
App2C	Sauf pour une utilisation à 410 mg/kg dans les gaufrettes monaka et les cônes destinés aux crèmes glacées.
App2D	Pour une utilisation dans le wasabi en poudre uniquement.
App2E	Sauf pour une utilisation à 1 500 mg/kg dans les assaisonnements et les condiments contenant du curcuma ou du safran.
App2F	Sauf pour une utilisation à 300 mg/kg dans les soupes aromatisées à la carotte et la citrouille.
App2H	Sauf pour une utilisation à 100 mg/kg dans les sauces à tremper au fromage et les mayonnaises aromatisées.
App2I	Sauf pour une utilisation à 100 mg/kg dans les mayonnaises aromatisées.
App2J	Sauf pour une utilisation à 1 100 mg/kg dans les formes effervescentes telles que vendues aux consommateurs.
App2K	Pour une utilisation à 100 mg/kg dans les crackers aromatisés (par exemple saveur barbecue, crackers au fromage ou piquants/épices) et tortillas/nachos/chips uniquement.
App2L	Sauf pour une utilisation dans les chips de tortilla bleues/violettes à 1 200 mg/kg.

B.3 Dispositions de l'Annexe 3 du rapport CX/FA 24/54/7

N° de Cat. d'aliments	14.2.3	Vins				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
AZOTE	941	8	2024	BPF	59	
POLYASPARTATE DE POTASSIUM	456	5/8	2024	100 mg/kg		
N° de Cat. d'aliments	14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
CARAMEL I - CARAMEL ORDINAIRE	150a	5/8	2024	BPF		
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2024	50000 mg/kg		

Notes relatives à la Norme générale sur les additifs alimentaires

Note 59 Utilisation en tant que gaz de conditionnement uniquement

B.5 Dispositions de l'Annexe 4 du rapport CX/FA 24/54/7

N° de Cat. d'aliments	01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	160 mg/kg	52 & 601	

N° de Cat. d'aliments	01.6.1	Fromages non affinés			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	8	2024r	200 mg/kg	
SORBATES	200, 202, 203	8	2024r	1000 mg/kg	42, 223, 492, 494, 561, App4A
N° de Cat. d'aliments	01.6.2	Fromages affinés			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SORBATES	200, 202, 203	8	2024r	3000 mg/kg	42, 499, 595, XS208, XS274, XS276, XS277
N° de Cat. d'aliments	01.6.2.1	Fromages affinés, y compris la croûte			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	8	2024r	200 mg/kg	XS208, XS274, XS276 & XS277
N° de Cat. d'aliments	01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	44 mg/kg	601
N° de Cat. d'aliments	01.7	Desserts lactés (par ex. entremets, yaourts aux fruits ou aromatisés)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	120 mg/kg	Rev600 et 601
N° de Cat. d'aliments	02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	160 mg/kg	601
N° de Cat. d'aliments	02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	200 mg/kg	Rev599 et 601
N° de Cat. d'aliments	03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	120 mg/kg	601
N° de Cat. d'aliments	04.1.1.2	Fruits frais traités en surface			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	4 et XS143
N° de Cat. d'aliments	04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	120 mg/kg	601
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	8	2024r	30 mg/kg	602
N° de Cat. d'aliments	04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	120 mg/kg	601 et XS240 et XS314R
N° de Cat. d'aliments	04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits			

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	120 mg/kg	601
N° de Cat. d'aliments	04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	120 mg/kg	601
N° de Cat. d'aliments	04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	4 & XS330
N° de Cat. d'aliments	04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	XS294
N° de Cat. d'aliments	05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	800 mg/kg	183 et 601
N° de Cat. d'aliments	05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	800 mg/kg	601 et XS309R
N° de Cat. d'aliments	05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	800 mg/kg	601
N° de Cat. d'aliments	05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	120 mg/kg	601
N° de Cat. d'aliments	06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE, BASIQUE (AMC)	1205	5/8	2024	BPF	589, XS153, XS169, XS172, XS199, XS201, XS202, XS333, App4C et App4D
N° de Cat. d'aliments	06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	2000 mg/kg	601
N° de Cat. d'aliments	06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes

BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE) 183 5/8 2024 84 mg/kg 601

N° de Cat. d'aliments 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 et XS315

N° de Cat. d'aliments 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	16 et XS166

N° de Cat. d'aliments 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	16

N° de Cat. d'aliments 09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	95

N° de Cat. d'aliments 09.2.4.2 Mollusques et crustacés et échinodermes cuits

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	

N° de Cat. d'aliments 09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	16

N° de Cat. d'aliments 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311

N° de Cat. d'aliments 10.1 Œufs frais

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	4

N° de Cat. d'aliments 11.1.1 Sucre blanc, dextrose anhydre, monohydrate de dextrose, fructose

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
COPOLYMÈRE MÉTHACRYLATE, BASIQUE (AMC)	1205	5/8	2024	BPF	589, App4C, App4E et XS212

N° de Cat. d'aliments 11.1.2 Sucre en poudre, dextrose en poudre

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------

COPOLYMÈRE MÉTHACRYLATE, 1205 5/8 2024 BPF 589, App4C, App4E
BASIQUE (AMC) et XS212

N° de Cat. d'aliments 11.2 Cassonade à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------

COPOLYMÈRE MÉTHACRYLATE, BASIQUE (AMC)	1205	5/8	2024	BPF	589, App4C et App4E
--	------	-----	------	-----	---------------------

N° de Cat. d'aliments 11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------

RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	
--------------	--------------------------	---	-------	-----	--

N° de Cat. d'aliments 11.4 Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------

BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	120 mg/kg	258 et 601
-------------------------------	-----	-----	------	-----------	------------

RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	8	2024r	BPF	
--------------	--------------------------	---	-------	-----	--

N° de Cat. d'aliments 12.6.1 Sauces émulsionnées, claires ou à tremper (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, sauce à tremper à l'oignon)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------

ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	8	2024r	5000 mg/kg	Rev594
--	-----	---	-------	------------	--------

N° de Cat. d'aliments 14.1.2 Jus de fruits et de légumes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------

DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	5/8	2024	250 mg/kg	XS247
--------------------------	-----	-----	------	-----------	-------

N° de Cat. d'aliments 14.1.3 Nectars de fruits et de légumes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------

DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	5/8	2024	250 mg/kg	XS247
--------------------------	-----	-----	------	-----------	-------

N° de Cat. d'aliments 14.1.4 Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons «énergétiques» ou «électrolytes», et les boissons concentrées

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------

BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	5/8	2024	80 mg/kg	601 & App4G
-------------------------------	-----	-----	------	----------	-------------

Notes relatives à la Norme générale sur les additifs alimentaires

Note 4 Utilisation dans la décoration, l'estampillage ou le marquage du produit uniquement.

Note 22 Pour emploi dans la pâte à tartiner de poisson fumé uniquement.

Note 42 En tant qu'acide sorbique.

Note 52 À l'exception du lait chocolaté.

Note 95 Pour les aliments non-standardisés: Pour une utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

Note 183 Pour emploi dans la décoration de surface uniquement.

Note 223 À l'exception des produits contenant des fruits, des légumes ou des viandes ajoutées à 3 000 mg/kg.

Note 258 À l'exclusion du sirop d'érable.

Note 492 Pour l'utilisation dans la masse de fromage uniquement des produits conformes à la *Norme sur le fromage blanc* (CXS 273-1968) et à la *Norme sur le fromage frais* (CXS 275-1973): acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202), sorbate de calcium (SIN 203).

Note 494 Pour utilisation dans la masse de fromage et le traitement de surface des produits de fromage tranchés, coupés, râpés et finement râpés conformes à la *Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais* (CXS 221-2001): acide sorbique

- (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202), sorbate de calcium (SIN 203)
- Note 499 À l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la *Norme sur le fromage à râper extra-dur* (CXS 278-1978): acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202) et sorbate de calcium (SIN 203), à 1 000 mg/kg en tant qu'acide sorbique dans le produit final.
- Note 561 Comprend l'utilisation dans les produits conformes à la *Norme sur la mozzarella* (CXS 262-2006), à l'exception du traitement de surface des produits à forte humidité conditionnés dans un liquide, en tenant compte du tableau des classes fonctionnelles de la norme CXS 262-2006.
- Note 589 Utilisation comme support de nutriments dans une matière première ou un autre ingrédient.
- Note 595 Pour utilisation dans les produits conformes aux normes Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) et Provolone (CXS 272-1968): pour le traitement de la surface seulement.
- Note 601 Sur la base d'un polymère bleu.
- Note 602(révisée) Sauf pour une utilisation **en tant qu'antimoussant uniquement** dans des produits conformes aux normes sur les confitures, gelées et marmelades (CXS 296-2009) à une teneur maximale de 10 mg/kg.
- Note XS36 À l'exception des produits non conformes à la *Norme sur le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé* (CXS 36-1981).
- Note XS92 À l'exception des produits non conformes à la *Norme sur les crevettes et les langoustines surgelées* (CXS STAN 92-1981).
- Note XS95 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* (CXS STAN 95-1981).
- Note XS165 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée* (CXS 165-1989).
- Note XS166 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire* (CXS 166-1989).
- Note XS189 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur les ailerons de requin séchés* (CXS 189-1993).
- Note XS190 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur les filets de poisson surgelés* (CXS 190-1995).
- Note XS191 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur les calmars crus surgelés* (CXS 191-1995).
- Note XS208 À l'exclusion des produits conformes à la *Norme sur le fromage en saumure* (CXS 208-1999).
- Note XS222 À l'exclusion des produits conformes à la *Norme sur les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques* (CXS 222-2001)
- Note XS236 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur les anchois bouillis salés séchés* (CXS 236-2003).
- Note XS240 À l'exclusion des produits non conformes à la *Norme sur les produits aqueux à base de noix de coco* (CXS 240-2003).
- Note XS292 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur les mollusques bivalves vivants et crus* (CXS 292-2008).
- Note XS309R À l'exception des produits conformes à la *Norme régionale pour le Halwa Tahiné* (CXS 309R-211).
- Note XS311 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* (CXS 311-2013).
- Note XS312 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur* (CXS 312-2013).
- Note XS314R À l'exception des produits non conformes à la *Norme sur les pâtes de dattes* (CXS 314R-2013).
- Note XS315 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CXS 315-2014).
- Note XS167 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés* (CXS 167-1989).
- Note XS244 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés* (CXS 244-2004).
- Note XS274 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur le Coulommiers* (CXS 274-1969).
- Note XS276 À l'exception des produits conformes à la *Norme sur le Camembert* (CXS 276-1973).

Note XS277	À l'exception des produits conformes à la <i>Norme sur le Brie</i> (CXS 277-1973).
Note XS202	À l'exception des produits conformes à la <i>Norme sur le couscous</i> (CXS 202-1995).
Note XS294	À l'exception des produits conformes à la <i>Norme sur la pâte de soja fermentée au piment fort</i> (CXS 294-2009).
Note XS247	À l'exclusion des produits conformes à la <i>Norme générale sur les jus et nectars de fruits</i> (CXS 247-2005).
Note XS143	À l'exclusion des produits conformes à la <i>Norme sur les dattes</i> (CXS 143-1985).
Note XS153	À l'exclusion des produits conformes à la <i>Norme sur le maïs</i> (CXS 153-1985).
Note XS169	À l'exclusion des produits conformes à la <i>Norme sur le mil chandelle en grains entiers et décortiqués</i> (CXS 169-1989).
Note XS172	À l'exclusion des produits conformes à la <i>Norme sur le sorgho en grains</i> (CXS 172-1989).
Note XS199	À l'exclusion des produits conformes à la <i>Norme sur le blé et le blé dur</i> (CXS 199-1995).
Note XS201	À l'exclusion des produits conformes à la <i>Norme sur l'avoine</i> (CXS 201-1995).
Note XS330	À l'exclusion des produits conformes à la <i>Norme sur les aubergines</i> (CXS 330-2018).
Note XS333	À l'exclusion des produits conformes à la <i>Norme sur le quinoa</i> (CXS 333-2019).
Note XS212	À l'exclusion des produits conformes à la <i>Norme sur les sucres</i> (CXS 212-1999).
App4A	À l'exclusion des produits tranchés, coupés, râpés et finement râpés à 3 000 mg/kg.
App4C	Pour une utilisation conforme aux <i>Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments</i> (CXG 9-1987).
App4D	Pour une utilisation uniquement dans le riz enrichi en nutriments.
App4E	Pour une utilisation uniquement dans les produits enrichis en nutriments.
Rev594	Sauf pour l'utilisation dans les sauces émulsionnées et les sauces à tremper avec une teneur en matières grasses > 20 % à 8 000 mg/kg.
App4G	Pour une utilisation uniquement dans les boissons à base de fruits, y compris les boissons aromatisées aux fruits.
Rev600	Pour une utilisation dans les préparations et nouveautés lactées congelées à raison d'un maximum de 400 mg/kg.
Rev599	Pour une utilisation dans les préparations et nouveautés non lactées congelées à raison d'un maximum de 400 mg/kg.

B.5 Dispositions de l'Annexe 5 du rapport CX/FA 24/54/7

N° de Cat. d'aliments	12.9.1	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BENZOATES	210-213	5/8	2024	1 000 mg/kg	13

N° de Cat. d'aliments	12.9.2	Sauce de soja			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BENZOATES	210-213	5/8	2024	1 000 mg/kg	13

Notes relatives à la Norme générale sur les additifs alimentaires

Note 13 En tant qu'acide benzoïque.

PARTIE C: DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 6 DE L'ORDRE DU JOUR

Amendements aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA à apporter en conséquence du changement de SIN de la gomme gellane, dont le nouveau SIN est 418(i).

NORME GÉNÉRALE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
DISPOSITIONS POUR RÉVOCATION
(Pour adoption)

Partie A: Point 3a de l'ordre du jour

Dispositions devant être supprimées des tableaux 1 et 2 de la NGAA

AZODICARBONAMIDE (SIN 927a)		Catégorie fonctionnelle: Agent de traitement des farines		
N° de catégorie d'aliment	Catégorie d'aliment	Niveau maximal	Notes	Étape/Année d'adoption
06.2.1	Farines	45 mg/kg	467	2019

PARTIE B. Point 5a de l'ordre du jour

N° de catégorie d'aliment	07.0	Produits de boulangerie			
Additif	SIN	Étape	Année	Niveau maximal	Notes
VERT SOLIDE FCF	143	8	2009	100 mg/kg	161
N° de catégorie d'aliment	07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire			
Additif	SIN	Étape	Année	Niveau maximal	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	8	2009	100 mg/kg	161
N° de catégorie d'aliment	12.2	Herbes aromatiques, épices, assaisonnements et condiments (par exemple assaisonnement pour nouilles instantanées)			
Additif	SIN	Étape	Année	Niveau maximal	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE CARAMEL	150d	8	2021	10000 mg/kg	XS326, XS327, XS328

Notes de la Norme générale sur les additifs alimentaires

- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
- Note XS326 À l'exception des produits se conformant à la Norme sur le poivre noir, blanc, vert (CXS 326-2017).
- Note XS327 À l'exception des produits se conformant à la Norme sur le cumin (CXS 327-2017).
- Note XS328 À l'exception des produits se conformant à la Norme sur le thym séché (CXS 328-2017).

NORME GÉNÉRALE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
INTERRUPTION DES TRAVAUX
(pour adoption)

Partie A: DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5a DE L'ORDRE DU JOUR

A.1. Dispositions de l'Annexe 2 du rapport CX/FA 24/54/7

N° de Cat. d'aliments	07.0	Produits de boulangerie			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AMARANTHE	123	7		300 mg/kg	
CARAMEL II – CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50 000 mg/kg	
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	07.1.1	Pains et petits pains			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200 mg/kg	185
CURCUMINE	100(i)	4		500 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200 mg/kg	
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex. fourrés aux fruits ou à la crème)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	2		100 mg/kg	8
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	2		90 mg/kg	39
N° de Cat. d'aliments	07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	2		100 mg/kg	8
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	2		90 mg/kg	39
N° de Cat. d'aliments	07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		25 mg/kg	8

EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	2		200 mg/kg	39
N° de Cat. d'aliments	12.1.2	Succédanés du sel			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	4		BPF	
N° de Cat. d'aliments	12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50 mg/kg	8
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50 mg/kg	185
CARAMEL II – CARAMEL AU SULFITE	150b	4		100 000 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	12.2.1	Fines herbes et épices			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	4		BPF	51
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		2 000 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	2		300 mg/kg	39
TARTRAZINE	102	7		940 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	12.2.2	Assaisonnements et condiments			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AMARANTHE	123	7		300 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500 mg/kg	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	2		600 mg/kg	601
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500 mg/kg	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		20 000 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		500 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	12.4	Moutardes			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	12.5	Potages et bouillons			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AMARANTHE	123	7		300 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300 mg/kg	
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		50 mg/kg	
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	2		40 mg/kg	39
N° de Cat. d'aliments	12.5.2	Préparations pour potages et bouillons			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes

EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	2		500 mg/kg	39
N° de Cat. d'aliments	12.6	Sauces et produits similaires			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500 mg/kg	92
N° de Cat. d'aliments	12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AMARANTHE	123	7		300 mg/kg	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100 mg/kg	8
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		5 000 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	12.7	Salades (par ex. salades de pâtes, salades de pommes 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)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50 mg/kg	185
N° de Cat. d'aliments	13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		50 mg/kg	
BRUN HT	155	7		50 mg/kg	
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		50 mg/kg	
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments	13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20 mg/kg	8
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10 mg/kg	185
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		50 mg/kg	
BRUN HT	155	7		50 mg/kg	
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		50 mg/kg	
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50 mg/kg	

N° de Cat. d'aliments 13.5		Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20 mg/kg	8
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10 mg/kg	185
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300 mg/kg	
BRUN HT	155	7		300 mg/kg	
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100 mg/kg	
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments 13.6		Compléments alimentaires			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	2		300 BPF	539
N° de Cat. d'aliments 15.0		Amuse-gueule salés			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments 15.1		Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AMARANTHE	123	7		300 mg/kg	
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments 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)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BLEU JAGUA (GÉNIPINE-GLYCINE)	183	2		800 mg/kg	596 & 601
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100 mg/kg	
N° de Cat. d'aliments 15.3		Amuse-gueules à base de poisson			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20 mg/kg	8
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20 mg/kg	185

Notes relatives à la Norme générale sur les additifs alimentaires

Note 8	En tant que bixine.
Note 39	Sur la base de caroténoïde total.
Note 51	Utilisation dans les fines herbes uniquement.
Note 127	Sur la base servie au consommateur.
Note 185	En tant que norbixine.
Note 596	À utiliser uniquement pour l'enrobage des fruits à coque recouverts de yaourt.
Note 597	À utiliser uniquement dans les tortillas bleues/violettes.
Note 601	Sur la base d'un polymère bleu.

A.2. Dispositions de l'Annexe 3 du rapport CX/FA 24/54/7

N° de Cat. d'aliments	14.2.3	Vins			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
CAMEL I - CAMEL NATURE	150a	7		BPF	
CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	4		50000 mg/kg	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		100 mg/kg	93
GLUCOSE OXYDASE	1102	7		BPF	
MALTOL	636	7		250 mg/kg	
PAPAÏNE	1101(ii)	7		BPF	
ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000 mg/kg	
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		BPF	
PROTÉASE ISSUE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1101(i)	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200 mg/kg	
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	7		BPF	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	4		1000 mg/kg	

N° de Cat. d'aliments	14.2.3.1	Vins non pétillants			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10 mg/kg	185
CURCUMINE	100(i)	4		200 mg/kg	

N° de Cat. d'aliments	14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10 mg/kg	185
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	

N° de Cat. d'aliments	14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BROMÉLINE	1101(iii)	7		BPF	
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	
CURCUMINE	100(i)	4		200 mg/kg	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	

N° de Cat. d'aliments	14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS DE ROUCO, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20 mg/kg	8
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		15 mg/kg	185
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	

CHLOROPHYLLES	140	7	BPF
CURCUMINE	100(i)	7	200 mg/kg

Notes relatives à la Norme générale sur les additifs alimentaires

Note 8	En tant que bixine.
Note 93	À l'exclusion du vin naturel produit à partir du raisin <i>Vitis vinifera</i> .
Note 185	En tant que norbixine.

A.3- Dispositions de l'Annexe 4 du rapport CX/FA 24/54/7

N° de Cat. d'aliments	01.6.1	Fromages non affinés			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2		200 mg/kg	
SORBATES	200, 202, 203	2		3000 mg/kg	42, 492 et 494

N° de Cat. d'aliments	01.6.2	Fromages affinés			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SORBATES	200, 202, 203	2		3000 mg/kg	42, 499, XS208, XS274, XS276, XS277 et 595

N° de Cat. d'aliments	01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2		200 mg/kg	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277

N° de Cat. d'aliments	04.1.1.2	Fruits frais traités en surface			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	4 et 16

N° de Cat. d'aliments	04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	2		30 mg/kg	602

N° de Cat. d'aliments	04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	4 et 16

N° de Cat. d'aliments	04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes

RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	
N° de Cat. d'aliments	09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315
N° de Cat. d'aliments	09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	16 et XS166
N° de Cat. d'aliments	09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce incluant mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	16
N° de Cat. d'aliments	09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	95
N° de Cat. d'aliments	09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	
N° de Cat. d'aliments	09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	16
N° de Cat. d'aliments	09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311
N° de Cat. d'aliments	10.1	Œufs frais			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	4
N° de Cat. d'aliments	11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	

N° de Cat. d'aliments 11.4 Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii), (iii), (iv)	2		BPF	

N° de Cat. d'aliments 12.6.1 Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	2	2024	5000 BPF	594

Notes relatives à la Norme générale sur les additifs alimentaires

- Note 4 Utilisation dans la décoration, l'estampillage ou le marquage du produit uniquement.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson uniquement.
- Note 22 Pour emploi dans la pâte à tartiner de poisson fumé uniquement.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 95 Pour les aliments non-standardisés: Pour utilisation dans le surimi et des œufs de poisson uniquement.
- Note 492 Pour l'utilisation dans la masse de fromage uniquement des produits conformes à la norme sur le fromage blanc (CXS 273-1968) et à la norme sur le fromage frais (CXS 275-1973): acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202), sorbate de calcium (SIN 203).
- Note 494 Pour utilisation dans la masse de fromage et le traitement de surface des produits de fromage tranchés, coupés, râpés et râpés conformes à la norme de groupe pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001): acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202), sorbate de calcium (SIN 203).
- Note 499 À l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la norme sur le fromage à râper extra-dur (CXS 278-1978): acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202) et sorbate de calcium (SIN 203), à 1000 mg/kg en tant qu'acide sorbique dans le produit final.
- Note 594 Sauf pour l'utilisation dans les sauces émulsionnées et les dips avec une teneur en matières grasses > 20 % 8 000 mg/kg.
- Note 595 Pour utilisation dans les produits conformes aux normes sur le Cheddar (CXS 263-1966), le Danbo (CXS 264-1966), l'Edam (CXS 265-1966), le Gouda (CXS 266-1966), le Havarti (CXS 267-1966), le Samsø (CXS 268-1966), l'Emmental (CXS 269-1967), le Tilsiter (CXS 270-1968), le Saint-Paulin (CXS 271-1968) et le Provolone (CXS 272-1968): pour le traitement de la surface seulement.
- Note 602 Sauf pour une utilisation dans des produits conformes aux normes sur les confitures, gelées et marmelades (CXS 296-2009) à une teneur maximale de 10 mg/kg.
- Note XS36 À l'exception des produits non conformes à la norme sur le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé (CXS 36-1981).
- Note XS92 À l'exception des produits non conformes à la norme sur les crevettes et les langoustines surgelées (CXS 92-1981).
- Note XS95 À l'exception des produits conformément à la norme sur les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés (CXS -1981).
- Note XS165 À l'exception des produits conformément à la norme sur les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée (CXS 165-1989).
- Note XS166 À l'exception des produits conformément à la norme sur les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CXS 166-1989).
- Note XS189 À l'exception des produits conformément à la norme sur les ailerons de requin séchés (CXS 189-1993).
- Note XS190 À l'exception des produits conformément à la norme sur les filets de poisson surgelés (CXS 190-1995).
- Note XS191 À l'exception des produits conformément à la norme sur les calmars crus surgelés (CXS 191-1995).
- Note XS208 À l'exclusion des produits non conformes à la norme sur le fromage en saumure (CXS 208-1999).
- Note XS222 À l'exclusion des produits conformément à la norme sur les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CXS 222-2001).
- Note XS236 À l'exception des produits conformément à la norme sur les anchois bouillis salés séchés (CXS 236-2003).
- Note XS292 À l'exception des produits conformément à la norme sur les calmars crus surgelés (CXS 292-2008).
- Note XS311 À l'exception des produits relevant de la norme sur le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CXS 311-2013).
- Note XS312 À l'exception des produits conformément à la norme sur les ormeaux vivants et sur les ormeaux crus et

	frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CXS 312-2013).
Note XS315	À l'exception des produits conformément à la norme sur les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CXS 315-2014).
Note XS167	À l'exception des produits conformément à la norme sur les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CXS 167-1989).
Note XS244	À l'exception des produits conformément à la norme sur le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004).
Note XS263	À l'exception des produits conformément à la norme sur le Cheddar (CXS 263-1966).
Note XS264	À l'exception des produits conformément à la norme sur le Danbo (CXS 264-1966).
Note XS265	À l'exception des produits conformément à la norme sur l'Édam (CXS 265-1966).
Note XS266	À l'exception des produits conformément à la norme sur le Gouda (CXS 266-1966).
Note XS267	À l'exception des produits conformément à la norme sur le Havarti (CXS 267-1966).
Note XS268	À l'exception des produits conformément à la norme sur le Samsø (CXS 268-1966).
Note XS269	À l'exception des produits conformément à la norme sur l'Emmental (CXS 269-1967).
Note XS270	À l'exception des produits conformément à la norme sur le Tilsiter (CXS 270-1968).
Note XS271	À l'exception des produits conformément à la norme sur le Saint-Paulin (CXS 271-1968).
Note XS272	À l'exception des produits conformément à la norme sur le Provolone (CXS 272-1968).
Note XS274	À l'exception des produits conformément à la norme sur le Coulommiers (CXS 274-1969).
Note XS276	À l'exception des produits conformément à la norme sur le Camembert (CXS 276-1973).
Note XS277	À l'exception des produits conformément à la norme sur le Brie (CXS 277-1973).

A.3- Dispositions de l'Annexe 5 du rapport CX/FA 24/54/7

N° de Cat. d'aliments	02.1.3	Saïndoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
N° de Cat. d'aliments	12.9.2.1	Sauce fermentée de soja			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BENZOATES	210-213	3		1000 mg/kg	13
N° de Cat. d'aliments	12.9.2.2	Sauce non fermentée de soja			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BENZOATES	210-213	3		1000 mg/kg	13
N° de Cat. d'aliments	12.9.2.3	Autres sauces de soja			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BENZOATES	210-213	3		1000 mg/kg	13

Notes relatives à la Norme générale sur les additifs alimentaires

Note 13 En tant qu'acide benzoïque.

Annexe IX

NORME GÉNÉRALE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

Nouvelles dispositions à inclure dans la NGAA à l'étape 2
(pour information)

PARTIE A: Propositions de nouvelles dispositions ou de révisions de dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires¹ à inclure à l'étape 2 du processus par étapes

Le nouveau texte apparaît en caractères **gras/soulignés**. Le texte à supprimer apparaît en caractères ~~barrés~~.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Année
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL					
SIN 260	Acide acétique, glacial		Cat. Fonct: Régulateur de l'acidité, Conservateur		
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	BPF	<u>XS294</u>	Adopté	2023
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	BPF	XS294	2	
LACTATE DE CALCIUM					
SIN 327	Lactate de calcium		Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant		

¹ Le texte qu'il est proposé d'ajouter aux dispositions adoptées existantes apparaît en caractères **gras**. Les notes accompagnant les dispositions adoptées qu'il est proposé de supprimer apparaissent en caractères ~~barrés~~.

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	10 000	58, XS294	Adopté	2023
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	10 000	58, XS294	2	
ACIDE CITRIQUE					
SIN 330	Acide citrique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant			
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	BPF	XS294	Adopté	2023
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	BPF	XS294	2	

GUANYLATE DISODIQUE, 5'-					
SIN 627	Guanylate disodique, 5'-	Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme			
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	BPF	279, XS294	Adopté	2023
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	BPF	279, XS294	2	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-					
SIN 631	Inosinate disodique, 5'-	Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme			
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	BPF	279, XS294	Adopté	2023
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	BPF	279, XS294	2	

RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-					
SIN 635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme			
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	BPF	279, XS294	Adopté	2023
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	BPF	279, XS294	2	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-					
SIN 270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Cat. Fonct.: Régulateurs d'acidité			
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	BPF	XS294	Adopté	2023
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	BPF	XS294	2	

ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ					
SIN 1422	Adipate de diamidon acétylé		Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant		
13.1.2	Préparations de suite	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 384 et 551	2	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ					
SIN 1414	Phosphate de diamidon acétylé		Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	5 000 mg/kg	150, 285, 292, 384 et 551	2	
ACIDE ASCORBIQUE, L-					
SIN 300	Acide ascorbique, L-		Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, Séquestrant		
13.1.2	Préparations de suite	50 mg/kg	242, 315, 381 et 551	2	
ESTERS D'ASCORBYLE					
SIN 304	Palmitate d'ascorbyle		Cat. Fonct.: Antioxydant		
SIN 305	Stéarate d'ascorbyle		Cat. Fonct.: Antioxydant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	10 mg/kg	187, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	50 mg/kg	187, 315, 384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	10 mg/kg	187, 384 et 551	2	
ASCORBATE DE CALCIUM					
SIN 302	Ascorbate de calcium		Cat. Fonct.: Antioxydant		
13.1.2	Préparations de suite	50 mg/kg	315, 317, 384 et 551	2	
HYDROXYDE DE CALCIUM					
SIN 526	Hydroxyde de calcium		Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Affermissant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE					
SIN 410	Farine de graines de caroube		Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	1 000 mg/kg	384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	1 000 mg/kg	384 et 551	2	

13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	1 000 mg/kg	381 et 551	2	
CARRAGHÉNANE					
SIN 407	Carraghénane			Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	300 mg/kg	381 , 584 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	300 mg/kg	151, 328, 329, 381 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	300 mg/kg	381 , 584 et 551	2	
ACIDE CITRIQUE					
SIN 330	Acide citrique			Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	381 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	381 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	381 et 551	2	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS					
SIN 472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras			Cat. Fonct.: Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	9 000 mg/kg	380, 381 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	9 000 mg/kg	380, 381 et 551	2	
PHOSPHATE DE DIAMIDON					
SIN 1412	Phosphate de diamidon			Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 381 et 551	2	
GOMME GUAR					
SIN 412	Gomme guar			Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	1 000 mg/kg	14, 381 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	1 000 mg/kg	381 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	1 000 mg/kg	14, 381 et 551	2	

GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)					
SIN 414	Gomme arabique (Gomme d'acacia)		Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	10 mg/kg	384 , 598 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	10 mg/kg	384 , 598 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	10 mg/kg	384 , 598 et 551	2	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ					
SIN 1440	Amidon hydroxypropylé		Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 384 et 551	2	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-					
SIN 270	Acide lactique, L-, D- et DL-		Cat. Fonct.: Régulateurs d'acidité		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	83, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	83, 384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	83, 384 et 551	2	
LÉCITHINE					
SIN 322(i)	Lécithine		Cat. Fonct.: Antioxydant, Émulsifiant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5 000 mg/kg	384 , 585 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	5 000 mg/kg	384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	5 000 mg/kg	384 , 585 et 551	2	
MANNITOL					
SIN 421	Mannitol		Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	10 mg/kg	384 , 589 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	10 mg/kg	384 , 589 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	10 mg/kg	384 , 589 et 551	2	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS					
SIN 471	Mono- et diglycérides d'acides gras		Cat. Fonct.: Antimoussant, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	4 000 mg/kg	384 , 585 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	4 000 mg/kg	384 et 551	2	

13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	4 000 mg/kg	384 , 585 et 551	2	
PECTINES					
SIN 440	Pectines		Cat. Fonct.: Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant		
13.1.2	Préparations de suite	10 000 mg/kg	384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2 000 mg/kg	14, 384 et 551	2	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ					
SIN 1413	Phosphate de diamidon phosphaté		Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	5 000 mg/kg	150, 284, 292, 384 et 551	2	
PHOSPHATES					
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates		Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Conservateur, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	450 mg/kg	33, 230, 384 , 586, 587 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	450 mg/kg	33, 230, 384 , 586, 587 et 551	2	
CARBONATE DE POTASSIUM					
SIN 501(i)	Carbonate de potassium		Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Stabilisant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM					
SIN 332(i)	Citrate biacide de potassium		Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant		
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	384 et 551	2	

13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM					
SIN 501(ii)	Carbonate acide de potassium			Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
HYDROXYDE DE POTASSIUM					
SIN 525	Hydroxyde de potassium			Cat. Fonct.: Régulateurs d'acidité	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
SILICE AMORPHE					
SIN 551	Silice amorphe			Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Antimoussant, Support	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	10 mg/kg	384 , 589 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	10 mg/kg	384 , 589 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	10 mg/kg	384 , 589 et 551	2	
ASCORBATE DE SODIUM					
SIN 301	Ascorbate de sodium			Cat. Fonct.: Antioxydant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	75 mg/kg	83, 384 , 591 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	50 mg/kg	315, 316, 317, 384 , 581 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	75 mg/kg	83, 384 , 591 et 551	2	
CARBONATE DE SODIUM					
SIN 500(i)	Carbonate de sodium			Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	316, 384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	

CITRATE BIACIDE DE SODIUM					
SIN 331(i)	Citrate biacide de sodium			Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	55, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	316, 384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	55, 384 et 551	2	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM					
SIN 500(ii)	Carbonate acide de sodium			Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	316, 384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
HYDROXYDE DE SODIUM					
SIN 524	Hydroxyde de sodium			Cat. Fonct.: Régulateurs d'acidité	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	316, 384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2 000 mg/kg	55, 384 et 551	2	
OCTÉNYLE SUCCINATE D'AMIDON SODIQUE					
SIN 1450	Octényle succinate d'amidon sodique			Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	20 000 mg/kg	376, 384 , 590 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	100 mg/kg	316, 384 , 589 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	20 000 mg/kg	376, 384 , 590 et 551	2	
TOCOPHÉROLS					
SIN 307a	Tocophérol, d-alpha-			Cat. Fonct.: Antioxydant	
SIN 307b	Concentré de tocophérols mélangés			Cat. Fonct.: Antioxydant	
SIN 307c	Tocophérol, dl-alpha-			Cat. Fonct.: Antioxydant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	10 mg/kg	384 , 416 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	30 mg/kg	384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	10 mg/kg	384 , 416 et 551	2	

CITRATE TRIPOTASSIQUE					
SIN 332(ii)	Citrate tripotassique			Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	55, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	55, 384 et 551	2	
CITRATE TRISODIQUE					
SIN 331(iii)	Citrate trisodique			Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	55, 384 et 551	2	
13.1.2	Préparations de suite	BPF	316, 384 et 551	2	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	55, 384 et 551	2	
GOMME XANTHANE					
SIN 415	Gomme xanthane			Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	1 000 mg/kg	384 , 588 et 551	2	

PARTIE B: Nouvelles dispositions pour inclusion à l'étape 2

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Année
COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE BASIQUE (AMC)					
SIN 1205	Copolymère de méthacrylate basique (AMC)			Cat. Fonct.: Support, Agent d'enrobage	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF		2	
12.2.1	Fines herbes et épices	BPF	XS326, XS327, XS328, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353	2	
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF		2	
4-Hexylrésorcinol					
SIN 586	4-Hexylrésorcinol			Cat. Fonct.: Antioxydant, Agent de rétention de la couleur	
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	50 mg/L	Nouvelle note: «Utilisation dans les crustacés uniquement.»	2	

			Nouvelle note: «Teneurs en résidus dans les crustacés < 1 mg/kg»		
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	50 mg/L	Nouvelle note: «Utilisation dans les crustacés uniquement.» Nouvelle note: «Teneurs en résidus dans les crustacés < 1 mg/kg»	2	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	50 mg/L	Nouvelle note: «Utilisation dans les crustacés uniquement.» Nouvelle note: «Teneurs en résidus dans les crustacés < 1 mg/kg»	2	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	50 mg/L	Nouvelle note: «Utilisation dans les crustacés uniquement.» Nouvelle note: «Teneurs en résidus dans les crustacés < 1 mg/kg»	2	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	50 mg/L	Nouvelle note: «Utilisation dans les crustacés uniquement.» Nouvelle note: «Teneurs en résidus dans les crustacés < 1 mg/kg»	2	
MANNOPROTÉINES DE LEVURES					
SIN 455		Mannoprotéines de levures		Cat. Fonct.: Stabilisant	
14.2.3	Vins	400 mg/L		2	
ACIDE MÉTATARTRIQUE					
SIN 353		Acide métatartrique		Cat. Fonct.: Stabilisant	
14.2.3	Vins	100 mg/L		2	

NOTES:

14: Utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées uniquement.

33: En tant que phosphore.

55: Dans les limites des teneurs en sodium, calcium et potassium spécifiées dans la *Norme sur les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales et diététiques spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981): seuls ou en combinaison avec d'autres sels de sodium, de calcium et/ou de potassium.

58: En tant que calcium.

83: Forme L(+)- uniquement.

150: Utilisation dans les préparations à base de soja uniquement.

187: SIN 304 (palmitate d'ascorbyle) uniquement.

230: Pour un emploi en tant que régulateur de l'acidité uniquement.

242: Utilisation en tant qu'antioxydant uniquement.

279: À l'exception dans les produits relevant de la *Norme sur les champignons comestibles et produits dérivés* (CXS 38-1981).

284: Seul ou en combinaison: SIN 1412, 1413, 1414 et 1440 dans les produits relevant de la *Norme sur les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981).

285: Seul ou en combinaison: SIN 1412, 1413, 1414 et 1422 dans les produits conformes à la *Norme sur les préparations de suite pour nourrissons plus âgés et les produits pour jeunes enfants* (CXS 156-1987).

292: À l'exception des protéines hydrolysées et/ou des préparations à base d'acides aminés à 25 000 mg/kg.

315: Seul ou en combinaison: acide ascorbique (SIN 300), ascorbate de sodium (SIN 301), ascorbate de calcium (SIN 302), et palmitate d'ascorbyle (SIN 304).

316: Utilisation dans les préparations de suite pour nourrissons plus âgés: dans la limite du sodium spécifiée dans la *Norme sur les préparations de suite pour nourrissons plus âgés et les produits pour jeunes enfants* (CXS 156-1987); seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.

317: En tant qu'acide ascorbique.

328: Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants.

329: Niveau d'utilisation dans les produits à base de lait et de soja uniquement.

376: Pour un emploi dans la protéine hydrolysée et/ou préparations pour nourrissons à base d'acides aminés uniquement.

380: À l'exception de l'emploi dans les préparations pour nourrissons en poudre à 7 500 mg/kg.

381: Tel que consommé.

416: Concentré de tocophérols (SIN 307b) mélangés uniquement.

551: La dose maximale d'emploi est exprimée en mg d'additif par litre d'aliment.

581: Utilisation comme support nutritif dans l'enrobage des préparations nutritives contenant des acides gras polyinsaturés utilisées pour produire les aliments conformes à la *Norme sur les formules de suivi* (CXS 156-1987) à 75 mg/kg dans l'aliment tel qu'il est consommé.

584: Utilisation dans les préparations liquides pour nourrissons, à l'exception des préparations liquides pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés, à raison de 1 000 mg/kg.

585: Si la lécithine (SIN 322(i)) est utilisée en combinaison avec les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471), la somme des proportions de ces substances dans l'aliment ne doit pas être supérieure à 1. La somme des proportions est calculée comme suit: Somme des proportions = (Concentration de SIN 322(i) / Niveau d'utilisation maximale de SIN 322(i)) + (Concentration de SIN 471 / Niveau d'utilisation maximal de SIN 471).

586: Pour utilisation dans les produits conformes à la *Norme sur les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons* (CXS 72-1981): Dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), et phosphate tripotassique (SIN 340(iii)) uniquement, seuls ou en combinaison.

587: Dans les limites de sodium, de potassium et de phosphore spécifiées dans la *Norme sur les préparations pour nourrissons et les préparations données à des fins diététiques spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981).

588: À utiliser uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées en poudre et/ou d'acides aminés.

589: Utilisation comme support de nutriments dans une matière première ou un autre ingrédient.

590: Utilisation comme support de nutriments dans une matière première ou un autre ingrédient à 100 mg/kg dans l'aliment tel qu'il est consommé.

591: Utilisation comme support nutritif dans une matière première ou un autre ingrédient, dans l'enrobage de préparations nutritives contenant des acides gras polyinsaturés.

598: À utiliser uniquement dans les céréales multicolores prêtes à consommer; la valeur de 2 000 mg/kg est indiquée pour les portions individuelles.

XS294: À l'exception des produits conformément à la *Norme sur la pâte de soja fermentée au piment fort* (CXS 294-2009).

Nouvelle note: «Teneurs en résidus dans les crustacés < 1 mg/kg»

Annexe X

PROPOSITION DE RÉVISION DU DOCUMENT NOMS DE CATÉGORIE ET SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1989)

(Pour adoption aux étapes 5/8)

Le texte ajouté apparaît en caractères **gras/soulignés**. Les entrées supprimées apparaissent en caractères **gras/soulignés/barrés**.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	But technologique
<u>246</u>	<u>Glycolipides</u>	<u>Conservateur</u>	<u>conservateur</u>
<u>267</u>	<u>Vinaigre tamponné</u>	<u>Régulateur de l'acidité</u>	<u>régulateur de l'acidité</u>
		<u>Conservateur</u>	<u>conservateur</u>
<u>322a</u>	<u>Lécithine d'avoine</u>	<u>Émulsifiant</u>	<u>émulsifiant</u>
410	Farine de graines de caroube	Émulsifiant	<i>émulsifiant</i>
		<u>Gélifiant</u>	<u>gélifiant</u>
		Stabilisant	<i>stabilisant</i>
		Épaississant	<i>épaississant</i>
<u>418</u>	<u>Gellane</u>		
418 <u>(i)</u>	Gomme gellane	Gélifiant	<i>gélifiant</i>
		Stabilisant	<i>stabilisant</i>
		Épaississant	<i>épaississant</i>
<u>418(ii)</u>	<u>Gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle</u>	<u>Gélifiant</u>	<u>gélifiant</u>
		<u>Stabilisant</u>	<u>stabilisant</u>
		<u>Épaississant</u>	<u>épaississant</u>
421	Mannitol	Antiagglomérant	<i>antiagglomérant</i>
		Agent de charge	<i>agent de charge</i>
		<u>Support</u>	<u>support de nutriments</u>
		Humectant	<i>humectant</i>
		Stabilisant	<i>stabilisant</i>
		Édulcorant	<i>édulcorant</i>
		Épaississant	<i>agent texturant</i>
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité	<i>régulateur de l'acidité</i>
		Antiagglomérant	<i>antiagglomérant</i>
		Agent levant	<i>agent levant</i>
		<u>Stabilisant</u>	<u>Stabilisant</u>
		<u>Épaississant</u>	<u>Épaississant</u>

516	Sulfate de calcium	Régulateur de l'acidité	<i>régulateur de l'acidité</i>
		<u>Colorant</u>	<u>colorant</u>
		Affermissant	<i>affermissant</i>
		Agent de traitement des farines	<i>agent de traitement des farines</i>
		Séquestrant	<i>séquestrant</i>
		Stabilisant	<i>stabilisant</i>
539	Thiosulfate de sodium	Antioxydant	<i>antibrunissant</i>
			<i>antioxydant</i>
		<u>Conservateur</u>	<u>conservateur</u>
		Séquestrant	<i>séquestrant</i>
<u>1210</u>	<u>Carbomère</u>	<u>Agent de charge</u>	<u>agent de charge</u>
		<u>Stabilisant</u>	<u>stabilisant</u>
		<u>Épaississant</u>	<u>épaississant</u>
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	<u>Support</u>	<u>support de nutriments</u>
		Émulsifiant	<i>émulsifiant</i>
		Stabilisant	<i>stabilisant</i>
		Épaississant	<i>liant</i>
			<i>épaississant</i>

LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

PARTIE A: LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉES À L'ÉVALUATION DU JECFA

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
1	ADIPATES	<p>Type de demande: Évaluation de l'exposition</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Défendue par: 53^e session du CCFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Sans objet</p>	<p>Motif de la demande: Les dispositions relatives aux ADIPATES incluses dans le processus par étapes de la NGAA ont été diffusées pour observations par le groupe de travail électronique sur la NGAA et débattues à la 48^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA). Il est ressorti des échanges que l'évaluation des risques des adipates avait été réalisée en 1966 par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), qui n'avait alors pas évalué l'exposition (voir document FA/48 CRD2). Par conséquent, à sa 48^e session, le CCFA a demandé au secrétariat du Codex d'émettre une lettre circulaire (CL 2016/9-FA) demandant que des informations sur le niveau d'utilisation dans des catégories d'aliments spécifiques soient fournies au secrétariat du JECFA aux fins de l'évaluation de l'exposition (REP 16/FA, par. 59). Les réponses à la lettre circulaire CL 2016/9-FA ont été compilées dans les documents CX/FA 17/49/8, FA/49 CRD12 et FA/49 CRD19.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
2	Palmitate d'ascorbyle (SIN 304)	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire. Évaluation de la sécurité sanitaire, notamment en ce qui concerne la consommation par des nourrissons de moins de 12 semaines.</p> <p>Proposée par: Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: ISDI, secretariat@isdi.org</p>	<p>Motif de la demande: À sa 43^e session, le CCNFSDU est convenu que l'utilisation du palmitate d'ascorbyle (SIN 304) en tant qu'antioxydant à 1 mg/100 mL dans tous les types de préparations couverts par la norme CXS 72-1981 était technologiquement justifiée. Toutefois, le JECFA n'a pas effectué d'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Une évaluation adéquate de la sécurité dans cette sous-population est nécessaire avant toute approbation.</p> <p>À sa 54^e session, le CCFA a décidé d'élargir sa demande et de solliciter une évaluation complète de la sécurité sanitaire, en particulier pour les nourrissons de moins de 12 semaines.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
3	Acésulfame (SIN 950), Saccharines (SIN 954(i)-(iv)), Amaranthe (SIN 123),	<p>Type de demande: Réévaluation de l'exposition</p> <p>Proposée par: 52^e session du CCFA</p> <p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA)</p>	<p>Motif de la demande: Sur la base du document CRD2 de la 52^e session du CCFA, recommandation 27, les questions suivantes ont été posées au JECFA:</p> <p>Le groupe de travail a demandé que le groupe de travail chargé de la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA</p>	1

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
	Extraits de rocou, sur base de norbixine (SIN 160b(ii))	<p>Disponibilité des données: Sans objet</p> <p>Fournisseur de données: Conseil international des associations de boissons (ICBA) Maia Jack (mjack@americanbeverage.org)</p>	<p>pour la 52^e session du CCFA envisage l'ajout de la demande suivante à la Liste prioritaire:</p> <p>Partie 1: Le CCFA demande au JECFA de formuler des observations et d'examiner les questions suivantes concernant la méthode budgétaire affinée et l'approche de l'évaluation par paliers présentées par l'ICBA:</p> <p>a. L'approche proposée par l'ICBA est-elle scientifiquement fondée? Dans quelle mesure l'évaluation de l'exposition alimentaire présentée est-elle prudente lorsqu'elle est appliquée aux édulcorants acésulfame de potassium (SIN 950), saccharines (SIN 954(i)-(iv)), et aux colorants amarante (SIN 123) et extraits de rocou, sur base de norbixine (SIN 160b(ii))?</p> <p>b. Dans quelle mesure est-il approprié d'appliquer plusieurs paramètres de raffinement (tels que la part de marché, le pourcentage de produits contenant la substance, etc.) dans un calcul de la méthode budgétaire?</p> <p>c. Y a-t-il des limites, des incertitudes et des possibilités d'application de l'approche proposée par l'ICBA dont le CCFA devrait être informé?</p> <p>d. L'approche présentée par l'ICBA convient-elle pour déterminer l'exposition alimentaire aux colorants et aux édulcorants dans les boissons non lactées dans le but de la comparer à la DJA du JECFA pour déterminer si une limite d'utilisation maximale proposée est sûre?</p> <p>e. Est-il approprié pour le CCFA d'utiliser les estimations d'exposition alimentaire fournies pour les boissons non lactées à partir de la méthode du budget raffiné et les évaluations de l'absorption par paliers telles que présentées par l'ICBA pour déterminer les niveaux d'utilisation maximum pour les édulcorants dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 de la NGAA, et les colorants dans la catégorie d'aliments 14.1.4 de la NGAA, afin de déterminer que l'exposition serait inférieure à la DJA établie par le JECFA?</p> <p>Partie 2: Le CCFA demande au JECFA d'effectuer une estimation de l'exposition alimentaire à l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5, et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), l'amarante (SIN 123), et le rocou sur base de norbixine (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 pour vérifier si les niveaux d'utilisation maximaux considérés n'entraînent pas un dépassement de la DJA dans le contexte de l'exposition globale provenant de toutes les utilisations de l'additif dans le régime alimentaire. Bien qu'en général, des niveaux inférieurs d'additifs alimentaires seront utilisés, les niveaux maximaux proposés sont de 600 mg/kg pour l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et 300 mg/kg («sur une base de saccharine de sodium») pour les saccharines (SIN 954(i)-(iv)),</p>	

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			<p>100 mg/kg pour l'amaranthe (SIN 123) et 50 mg/kg («sur une base de norbixine») pour le rocou sur base de norbixine (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Une proposition a été faite pour réduire les niveaux d'emploi des saccharines (SIN 954(i)-(iv)) à 230 mg/kg, de l'amaranthe (SIN 123) à 50 mg/kg et du rocou sur base de norbixine (SIN 160b(ii)) à 30 mg/kg en tant que norbixine dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Toute observation du JECFA sur la sécurité sanitaire de ces limites maximales d'utilisation serait utile.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	
4	Bentonite (SIN 558)	<p>Type de demande: Établissement de spécifications (plomb) Proposée par: 52^e session du CCFA Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: USP</p>	<p>Motif de la demande: Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb</i> (CXC 56-2004), à sa 14^e session, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) a recommandé que le JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. revoie les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif; ii. évalue les données disponibles pour soutenir l'élaboration d'une spécification relative au plomb pour la bentonite. 	3
5	Bêta-apo-8'-caroténal (SIN 160e) et Bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv))	<p>Type de demande: Évaluation de l'exposition Proposée par: JECFA Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2025 Fournisseur de données: NATCOL secretariat@natcol.org</p>	<p>Motif de la demande: Examen de la recommandation 6 du document CRD 2 de la 53^e session du CCFA. Il a été proposé que le secrétariat du JECFA envisage de réévaluer l'exposition, en raison notamment d'incohérences dans les informations relatives aux niveaux d'utilisation dans les catégories d'aliments de la NGAA et les niveaux d'utilisation fournis au JECFA lors d'évaluations précédentes.</p> <p>Le CCFA cherche en outre à obtenir des informations claires sur l'exposition au bêta-apo-8'-caroténal et aux bêta-carotènes, respectivement, afin d'être en mesure d'appliquer les stratégies de gestion des risques qui conviennent.</p> <p>Le secrétariat du JECFA s'est déclaré disposé à examiner les besoins du CCFA dans le cadre de la réévaluation de l'exposition à ces substances.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
6	Extrait de carotte noire (SIN 163(vi))	<p>Type de demande: Données en attente – caractérisation et information toxicologique Proposée par: JECFA Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2027 Fournisseur de données: NATCOL secretariat@natcol.org</p>	<p>Motif de la demande: Le JECFA a préparé des spécifications provisoires relatives aux extraits de carotte noire en poudre à sa 87^e réunion. Cependant, le JECFA n'a pas pu conclure à son innocuité ni établir de spécifications. Une caractérisation et des données toxicologiques supplémentaires sont nécessaires, à savoir:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. des données relatives à la caractérisation intégrale des protéines, des glucides, des lipides, de la fibre, des minéraux et des polyphénols non anthocyaniques dans cinq lots d'extrait de carotte noire; chacun en liquide et en poudre; 	2

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			ii. une étude toxicologique de 90 jours au moins sur un extrait bien caractérisé, représentatif de la substance commercialisée. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.	
7	Gomme de caroube (SIN 410)	Type de demande: Données en attente – données toxicologiques issues d'études sur des animaux nouveau-nés, adéquates pour évaluer l'innocuité de son emploi dans des préparations pour nourrissons Proposée par: JECFA Année de la demande: 2016 (48 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: ISDI secretariat@isdi.org	Motif de la demande: Bien qu'aucune confirmation n'ait été communiquée pour la gomme de caroube (SIN 410), le JECFA a indiqué que des discussions étaient en cours avec l'industrie et que la date limite pour la transmission des données pourrait être reculée; en conséquence, la gomme de caroube a été maintenue dans la Liste prioritaire du JECFA sous réserve de confirmation par le CCFA, à sa 50 ^e session, de la communication de données. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.	1
8	Sulfosuccinate dioctylique de sodium (SIN 480)	Type de demande: Évaluation de l'exposition Proposée par: 51 ^e session du CCFA Année de la demande: 2019 (51 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: ICBA Maia Jack mjack@americanbeverage.org	Motif de la demande: Le Groupe de travail physique sur la NGAA a examiné l'exposition à cet additif alimentaire, certains membres ont mentionné que l'exposition d'un jeune enfant pourrait dépasser la dose journalière admissible (DJA). Un observateur a indiqué qu'il avait effectué un calcul budgétaire et que ce calcul pouvait être mis à disposition sur demande. Le Groupe de travail est convenu de demander au JECFA d'examiner ce calcul, qui doit être remis par l'observateur, ainsi que d'autres informations relatives à l'exposition qui peuvent être disponibles.	1
9	Substances aromatisantes (6 nouvelles propositions, 105 déjà soumises pour évaluation de la sécurité sanitaire, et 10 pour révision de la spécification; voir annexe 2)	Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications Proposée par: Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI) Défendue par: États-Unis d'Amérique Année de la demande: 2019 à 2023 (51 ^e à 53 ^e sessions du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2021 Fournisseur de données: IOFI, Sean V. Taylor staylor@vertosolutions.net	Motif de la demande: Évaluation ou réévaluation de la sécurité sanitaire, et établissement de spécifications ou révisions de spécifications, le cas échéant. <i>Se reporter aux tableaux des aromatisants à l'annexe 2</i> Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.	Sans objet

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
	Agents aromatisants: (+)-carvone (n° 380.1) et (-)-carvone (n° 380.2)	Type de demande: Données en attente pour finaliser l'évaluation d'exposition et réviser les spécifications du JECFA. Proposée par: JECFA Année de la demande: 2019 (51 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2019 Fournisseur de données: Japon et IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor staylor@vertosolutions.net	Motif de la demande: (Voir rapport de la 86 ^e session du JECFA ou tableau 2 de CX/FA 19/51/3) Des données supplémentaires sont requises pour achever l'évaluation d'exposition: <ul style="list-style-type: none"> • (+)-carvone: données sur l'exposition orale de toutes sources; • (+)-carvone: données sur l'exposition orale de toutes sources et données toxicologiques. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.	Sans objet
	Agents aromatisants: (2-méthylpentanoate d'éthyle (n° 214), cis-3-hexén-1-ol (n° 315), menthol (n° 427), l-menthyl l-lactate (n° 433), myrcène (n° 1327), maltol (n° 1480), 2-pentylfurane (n° 1491), 3-(2-furyl)acroléine (n° 1497), 3-(5-méthyl-2-furyl)-butanal (n° 1500), 2-Furyl méthyl cétone (n° 1503), 3-acétyl-2,5-diméthylfurane (n° 1506), (2-furyl)-2-propanone (n° 1508), 4-(2-furyl)-3-butén-2-one (n° 1511), furfuryl méthyl éther (n° 1520))	Type de demande: révision des spécifications JECFA Proposée par: 51 ^e session du CCFA Année de la demande: 2019 (51 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Avril 2019 Fournisseur de données: Japon et IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor staylor@vertosolutions.net	Motif de la demande: (Voir CX/FA 19/51/4 add.2) Demandes de réexamen des spécifications de 16 aromatisants qui avaient été examinées lors de la 86 ^e session du JECFA (inscrits dans la liste de l'annexe 1 ou dans celle de l'annexe 2 de CX/FA 19/51/4) en raison des écarts introduits entre la spécification JECFA (certains de ses points) et les produits disponibles dans le commerce pour chaque composé.	Sans objet
10	Bleu de gardénia (SIN 165)	Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications Proposée par: Japon	Motif de la demande: Le bleu de gardénia est un colorant destiné à ajouter ou à restaurer la couleur des aliments. Ce faisant, il confère des couleurs bleues, vertes, violettes ou brunes aux denrées alimentaires, améliorant ainsi les propriétés organoleptiques de ces denrées qui, autrement, ne sont pas colorées ou dont la couleur a été altérée par la	2

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
		<p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: Groupe d'intérêt bleu de gardénia (GBIG) San-Ei Gen F.F.I., Inc. (organisateur représentant) Minoru Iniwa Courriel: minoru-iniwa@saneigenffi.co.jp Téléphone: +81-6-6333-0521 Masayuki Nishino Courriel: mnisino@saneigenffi.co.jp Téléphone: +81-6-6333-0521 Riken Vitamin Co., Ltd. (organisateur) Nobuo Dotsu Glico Nutrition Co., Ltd. (organisateur) Teruhisa Okabe</p>	<p>transformation et doit être restaurée. Les limites maximales d'utilisation proposées sont fondées sur la quantité de colorant technologiquement nécessaire pour obtenir l'effet désiré dans les différents aliments et sont décrites en détail dans la réponse à la lettre circulaire CL 2021/81-FA. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	
11	Gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle	<p>Type de demande: Établissement de spécifications Proposée par: CCNFSDU Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruxelles (Belgique) info@specialtyfoodingredients.eu et Biopolymer International secretariat@biopolymer-international.com (membre d'EUSFI)</p>	<p>Motif de la demande: À sa 43^e session, le CCNFSDU est convenu que l'utilisation proposée de la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle en tant qu'épaississant et stabilisant dans les préparations destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons, à raison de 5 mg/100 mL limitée aux préparations liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés, est technologiquement justifiée. Il est également convenu de demander au CCFA d'envisager d'inclure l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 13.1.3 de la NGAA «Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers» une fois que les normes de l'additif alimentaire auront été jugées «complètes», notant les travaux en cours du CCFA sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme CXS 72-1981 avec la NGAA ainsi que le statut de spécification «provisoire» pour cet additif alimentaire. À sa 43^e session, le CCNFSDU (CX/FA 23/53/2) a demandé qu'à sa 53^e session, le CCFA de procéder à l'établissement d'une spécification pour la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
12	Glycolipides	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p>	<p>Motif de la demande: Les glycolipides améliorent la qualité des boissons et contribuent à garantir la sécurité des produits grâce à la préservation antimicrobienne. Les glycolipides peuvent empêcher la détérioration des</p>	2

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
		<p>Proposée par: Conseil international des additifs alimentaires (IFAC) Défendue par: États-Unis d'Amérique Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: Berit Dockter Direction générale des affaires scientifiques et réglementaires International Food Additives Council bdockter@foodingredientfacts.org Robert Rankin Directeur exécutif International Food Additives Council rrankin@foodingredientfacts.org Andrea Bosse Direction générale des affaires réglementaires Lanxess Corporation Andrea.Bosse@lanxess.com</p>	<p>boissons causée par les microorganismes de détérioration, prolongeant ainsi la durée de conservation et réduisant les déchets alimentaires. Enjeux possibles pour le commerce: Les pays qui se réfèrent au JECFA/Codex pour leurs dispositions nationales en matière d'additifs alimentaires, notamment les pays d'Afrique, de la région Asie-Pacifique, du Conseil de coopération du Golfe, d'Amérique latine et d'Amérique du Sud, n'autorisent pas les produits contenant des glycolipides à l'heure actuelle.</p>	
13	<p>Phosphates</p> <ul style="list-style-type: none"> • Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)) • Hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)) • Phosphate trisodique (SIN 339(iii)) • Dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)) • Phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340 (ii)) 	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire. Évaluation de la sécurité sanitaire, notamment en ce qui concerne la consommation par des nourrissons de moins de 12 semaines. Proposée par: CCNFSDU Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2025 Fournisseur de données: International Special Dietary Foods Industries (ISDI) Secretariat@isdi.org</p>	<p>Motif de la demande: À sa 43^e session, le CCNFSDU est convenu que l'utilisation des phosphates (SIN 339(i), 339(ii) et 339(iii) et SIN 340(i), 340(ii) et 340(iii)) comme régulateurs d'acidité à 45 mg/100 mL en tant que phosphore, seuls ou en combinaison et dans les limites pour le sodium, le potassium et le phosphore de la section 3.1.3 (e) de la norme CXS 72-1981, dans tous les types de préparations, était justifiée d'un point de vue technologique. Cependant, le JECFA n'a pas effectué d'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Une évaluation adéquate de la sécurité dans cette sous-population est nécessaire avant toute approbation. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
	<ul style="list-style-type: none"> Phosphate tripotassique (SIN 340(iii)) 			
14	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476)	<p>Type de demande: réévaluation de la sécurité sanitaire</p> <p>Proposée par: FoodDrinkEurope</p> <p>Défendue par: Colombie; Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: FoodDrinkEurope</p>	<p>Motif de la demande: En 2017, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a réévalué le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) en tant qu'additif alimentaire et a estimé que l'ensemble des données disponibles justifiait de réviser la DJA de 7,5 mg/kg pc par jour attribuée par le Comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) en 1978, pour la remplacer par une nouvelle DJA de 25 mg/kg pc par jour.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
15	monolaurate de polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 432), monooléate de polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 433), monopalmitate de polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 434), monostéarate de polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 435) et tristearate polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 436)	<p>Type de demande: Réévaluation de la sécurité sanitaire</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruxelles (Belgique) info@specialtyfoodingredients.eu et Association des fabricants européens d'émulsifiants alimentaires (EFEMA) info@efema.org</p>	<p>Motif de la demande: Lors de sa 89^e réunion, le JECFA a noté que cinq esters de sorbitane polyoxyéthylénés (polysorbitates) avaient été évalués par le JECFA lors de sa 17^e réunion et que des spécifications avaient été établies. Le JECFA recommande qu'un nouvel appel à communication de données soit lancé pour leur évaluation complète.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
16	Extrait de romarin (SIN 392)	<p>Type de demande: Données en attente – études requises pour 1) établir la toxicité de l'extrait de romarin sur le développement; et 2) déterminer si les effets constatés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des rongeurs juvéniles peuvent être reproduits.</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA)</p>	<p>Motif de la demande: Des études supplémentaires visant la toxicité sur le développement et les effets constatés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des rongeurs juvéniles sont requises pour compléter l'évaluation. <u>Le JECFA demande de fixer une date limite de communication des données supplémentaires à décembre 2021, à défaut de quoi, sa DJA sera retirée.</u></p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
		<p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données:</p> <p>1. EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruxelles (Belgique) info@specialtyfoodingredients.eu severin.mueller@givaudan.com ou</p> <p>2. Intertek barbara.nikiel@intertek.com</p>		
17	Silice amorphe (SIN 551)	<p>Type de demande: Réévaluation de la sécurité sanitaire de la silice amorphe (SIN 551), y compris l'évaluation toxicologique, l'évaluation de l'exposition et les spécifications</p> <p>Proposée par: Conseil international des additifs alimentaires (IFAC)</p> <p>Défendue par: États-Unis d'Amérique</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Conseil international des additifs alimentaires (IFAC) Association of Synthetic Amorphous Silica Producers (ASASP), groupe sectoriel du Cefic Caroline Andersson, CAN@cefic.be Synthetic Amorphous Silica and Silicate Industry Association (SASSI) Joel F. Carpenter joel.f.carpenter@gmail.com Berit Dockter Direction générale des affaires scientifiques et réglementaires International Food Additives Council bdockter@foodingredientfacts.org Robert Rankin</p>	<p>Motif de la demande: La silice amorphe (SIN 551) est autorisée dans une variété de catégories d'aliments en tant qu'antiagglomérant, antimoissant et support. Le SIN 551 fournit des propriétés antiagglomérantes pour empêcher la formation de grumeaux dans les denrées alimentaires pulvérulentes. Le SIN 551 sert également de support pour faciliter la manipulation et l'application d'additifs alimentaires, d'enzymes alimentaires, d'arômes et de nutriments.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: Les questions relatives à la taille des particules de silice ont affecté l'évaluation des données de toxicité disponibles. Des questions similaires concernant le dioxyde de titane ont conduit au retrait de son autorisation en tant qu'additif alimentaire dans plusieurs juridictions. Les perturbations commerciales qui en ont résulté sont citées comme une base importante pour la priorité qu'accorde actuellement le JECFA à la réévaluation de la sécurité du dioxyde de titane (voir Réponses à la CL 2021/61-FA à la 52^e session du CCFA).</p>	1

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
		Directeur exécutif International Food Additives Council rrankin@foodingredientfacts.org		
18	Monostéarate de sorbitane (SIN 491), tristéarate de sorbitane (SIN 492), monolaurate de sorbitane (SIN 493), Monooléate de sorbitane (SIN 494); monopalmitate de sorbitane (SIN 495)	Type de demande: Réévaluation de la sécurité sanitaire et révision des spécifications Proposée par: JECFA Année de la demande: 2021 (52 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruxelles (Belgique) info@specialtyfoodingredients.eu et EFEMA info@efema.org	Motif de la demande: Une demande de révision des spécifications de SIN 491, SIN 492 et SIN 495 avait été précédemment déposée afin de remplacer la méthode de définition de l'intervalle de congélation telle que rapportée dans les monographies du JECFA pour SIN 491, SIN 492 et SIN 495 par le test «valeur d'acidité, valeur de l'iodurie, chromatographie en phase gazeuse». Toutefois, le JECFA recommande d'émettre un appel à communication de données afin de procéder à une réévaluation de l'innocuité du groupe des esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491 à 495). Les spécifications du groupe peuvent être révisées en l'attente des résultats de la réévaluation d'innocuité Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.	1
19	Glycosides de stéviol	Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire Proposée par: ISC Défendue par: États-Unis d'Amérique Année de la demande: 2023 (53 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: Brendan Naulty, Responsable commercial, ManusBio Inc. 1762 Lovers Lane Augusta (Géorgie, États-Unis). 30901 Le fabricant est représenté par: Maria Teresa Scardigli, Directrice exécutive, ISC Siège mondial, avenue de Tervuren 188A-1150 Bruxelles (Belgique)	Motif de la demande: Les glycosides de stéviol modifiés par voie enzymatique (ce qu'on désigne généralement bioconversion) ont été évalués lors de la 87 ^e réunion du JECFA (2019). Les spécifications produites comprenaient plusieurs méthodes de fabrication à l'annexe 3. Les spécifications décrivent l'organisme de production d'enzymes acceptable et la source de gènes. Une méthode de fabrication similaire a été mise au point pour produire des glycosides de stéviol modifiés par voie enzymatique en utilisant 1. d'autres sources de gènes pour modifier l' <i>E. coli</i> afin de fabriquer les enzymes qui transforment un extrait de stévia en rebaudiside M et 2. une enzyme supplémentaire. La méthode de fabrication supplémentaire est demandée pour évaluation. Le nouveau processus de production par modification enzymatique aboutit à une norme identique et, par conséquent, aucune modification des normes relatives aux glycosides de stéviol n'est demandée, ni des catégories de denrées alimentaires ou des niveaux d'utilisation. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.	3
20	Sucroglycérides (SIN 474)	Type de demande: Évaluation de l'exposition Proposée par: 51 ^e session du CCFA Année de la demande: 2019 (51 ^e session du CCFA)	Motif de la demande: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation soulevée par un pays membre que l'utilisation proposée donnerait lieu à des expositions qui dépassent la DJA a conduit le groupe de travail physique sur la NGAA de la 51 ^e session du CCFA à demander une évaluation de l'exposition.	1

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
		Disponibilité des données: Décembre 2027 Fournisseur de données: ICBA		
21	Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473)	Type de demande: Données en attente – évaluation d'exposition Proposée par: JECFA Année de la demande: 2021 (52 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2027 Fournisseur de données: Japon codex@mext.go.jp	Motif de la demande: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation soulevée par un pays membre que l'utilisation proposée donnerait lieu à des expositions qui dépassent la DJA a conduit le groupe de travail physique sur la NGAA de la 51 ^e session du CCFA à demander une évaluation de l'exposition. Lors de la 89 ^e réunion du JECFA, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des données d'expositions alimentaires plus affinées. De manière spécifique, le JECFA recommande aux promoteurs de fournir des informations sur: <ul style="list-style-type: none"> i. les degrés caractéristiques, moyens ou élevés d'utilisation des produits alimentaires dans lesquels les additifs alimentaires sont utilisés; ii. les aliments (ou catégories d'aliments) dans lesquels l'utilisation des esters de saccharose d'acides gras et/ou d'oligoesters de saccharose est autorisée mais dans lesquels ceux-ci ne sont jamais utilisés. Ces informations doivent être aussi précises que possible et les aliments doivent être classés selon le système de classification FoodEx2, ou tout autre système approprié. Le JECFA recommande que les données soient présentées sous forme de tableau en faisant correspondre les aliments enregistrés dans le FoodEx2 aux catégories d'aliments de la NGAA. Ce travail peut améliorer la cohérence des définitions pour toutes les réunions. <u>Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient mises à disposition deux ans après la date de confirmation.</u> Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.	1
22	Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a)	Type de demande: Données en attente – évaluation d'exposition Proposée par: JECFA Année de la demande: 2021 (52 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2027 Fournisseur de données: Japon codex@mext.go.jp	Motif de la demande: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation soulevée par un pays membre que l'utilisation proposée donnerait lieu à des expositions qui dépassent la DJA a conduit le groupe de travail physique sur la NGAA de la 51 ^e session du CCFA à demander une évaluation de l'exposition. Lors de la 89 ^e réunion du JECFA, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des données d'expositions alimentaires plus affinées. De manière spécifique, le JECFA recommande aux promoteurs de fournir des informations sur:	1

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			<p>i. les niveaux caractéristiques, moyens ou élevés d'utilisation des produits alimentaires dans lesquels les additifs alimentaires sont utilisés;</p> <p>ii. les aliments (ou catégories d'aliments) dans lesquels l'utilisation des esters de saccharose d'acides gras et/ou d'oligoesters de saccharose est autorisée mais dans lesquels ceux-ci ne sont jamais utilisés.</p> <p>Ces informations doivent être aussi précises que possible et les aliments doivent être classés selon le système de classification FoodEx2, ou tout autre système approprié. Le JECFA recommande que les données soient présentées sous forme de tableau en faisant correspondre les aliments enregistrés dans le FoodEx2 aux catégories d'aliments de la NGAA. Ce travail peut améliorer la cohérence des définitions pour toutes les réunions. Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient mises à disposition deux ans après la date de confirmation.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	
23	Concentré tocophérol, mélangé (SIN 307b)	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire. Examen de la sécurité sanitaire, y compris de la consommation par les nourrissons de moins de 12 semaines.</p> <p>Proposée par: CCNFSDU Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2025 Fournisseur de données: ISDI</p>	<p>Motif de la demande: À sa 43^e session, le CCNFSDU est convenu que l'utilisation du concentré tocophérol, mélangé (SIN 307b) en tant qu'antioxydant à 1 mg/100 mL dans tous les types de préparations destinées aux nourrissons couverts par la norme CXS 72-1981 était technologiquement justifiée.</p> <p>Toutefois, le JECFA n'a pas effectué d'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Une évaluation adéquate de la sécurité dans cette sous-population est nécessaire avant toute approbation.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
24	THAUMATINE II	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire Proposée par: Calorie Control Council (CCC) Défendue par: Colombie; États-Unis d'Amérique Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: Karima Kendall</p>	<p>Motif de la demande: La protéine THAUMATINE II est un édulcorant naturel non calorique et un exhausteur de goût produit par recombinaison dans des végétaux verts par NOMAD Bioscience. La grande majorité des thaumatines disponibles dans le commerce sont extraites des arbres <i>Thaumatococcus daniellii</i>, qui ne sont pas cultivés. Les mélanges naturels de thaumatine sont obtenus par extraction des aryles des fruits de l'arbre, qui sont récoltés dans la nature. L'imprévisibilité de l'offre et des préoccupations environnementales concernant les modes de production actuels ont freiné l'élargissement de l'utilisation des thaumatines, notamment comme édulcorants. Le procédé de fabrication de NOMAD n'épuise pas les ressources naturelles et peut être adapté pour répondre à la demande croissante de thaumatine. La</p>	2

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
		Direction générale, Science et nutrition Calorie Control Council kkendall@caloriecontrol.org Robert Rankin Président Calorie Control Council rrankin@caloriecontrol.org Yuri Gleba PDG NOMAD Bioscience GmbH gleba@nomadbioscience.com	<p>THAUMATINE II est la seule protéine de la famille des thaumatines de NOMAD Bioscience produite par recombinaison dans les végétaux verts que sont l'épinard, la laitue, la betterave rouge et le <i>Nicotiana benthamiana</i>, qui peuvent tous être cultivés sur un mode durable et à grande échelle. La THAUMATINE II obtenue par le procédé de production de NOMAD possède la même séquence d'acides aminés que la thaumatine II (aussi appelée thaumatine 2 ou thaumatine B dans la littérature) présente dans les produits commercialisés. Le procédé de NOMAD permet d'obtenir un produit très pur qui répond aux spécifications existantes et présente des impuretés à l'état de traces dont l'innocuité a été démontrée aux niveaux actuels. NOMAD demande l'avis du JECFA concernant la possibilité de modifier la définition et d'étendre les spécifications des compositions actuelles de thaumatine afin d'y inclure la spécification de la THAUMATINE II.</p> <p>Bien que la thaumatine II (thaumatine 2) soit un composant des mélanges de thaumatine dont la commercialisation dans l'UE est approuvée, et qu'elle soit couverte par la spécification E957, le procédé utilisé par NOMAD pour la fabrication de la THAUMATINE II par recombinaison est différent de celui que l'on utilise pour produire E957, bien que les protéines de thaumatine 2/THAUMATINE II responsables de la fonctionnalité soient identiques. Les différents procédés produisent de la thaumatine 2/II présentant des profils d'impuretés différents. Le produit de NOMAD (THAUMATINE II et ses impuretés) a reçu la classification GRAS de la FDA des États-Unis et on le considère comme sûr pour une utilisation dans toutes les classes d'aliments définies pour E957 et aux mêmes taux d'application (GRN 738). La thaumatine produite par recombinaison n'a pas été évaluée par l'EFSA. NOMAD Bioscience souhaite donc demander au JECFA d'examiner la spécification de NOMAD et sa détermination d'innocuité, afin que d'autres autorités de réglementation puissent s'appuyer sur cette évaluation.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	
25	PROPYLÈNE GLYCOL (SIN 1520)	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire</p> <p>Proposée par: 54^e session du CCFA</p> <p>Année de la demande: 2024 (54^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données:</p>	<p>Motif de la demande: Le propylène glycol est utilisé en tant que support, émulsifiant, agent d'enrobage et humectant dans les produits alimentaires. Le Comité demande une réévaluation de la sécurité sanitaire de l'emploi du propylène glycol en tant que support dans les aliments en général, et plus spécifiquement de l'emploi en tant que support d'aromatisant dans FC 14.1.4.</p> <p>Du fait de préoccupations liées à une possible exposition pour un emploi à la limite maximale proposée de 3 000 mg/L dans la catégorie d'aliments 14.1.4, à sa 54^e session, le CCFA est convenu de demander</p>	1

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			que l'évaluation du JECFA tienne également compte du niveau d'utilisation de 1 000 mg/L afin de comparer l'impact de ces deux niveaux d'utilisation sur l'évaluation globale. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.	

* Degré de priorité d'après REP18/FA, paragraphe 156.

PARTIE B: LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSÉES À L'ÉVALUATION DU JECFA

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
1.	Charbon actif (charbon actif)	Type de demande: Révision des spécifications (plomb) Proposée par: 52 ^e session du CCFA Année de la demande: 2021 (52 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: USP	Motif de la demande: Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb</i> (CXC 56-2004), à sa 14 ^e session, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) a recommandé que le JECFA: <ul style="list-style-type: none"> i. revoie les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif; ii. évalue les données disponibles pour soutenir l'élaboration d'une spécification relative au plomb pour la bentonite. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.
2.	Terre de diatomée	Type de demande: Révision des spécifications (plomb) Proposée par: 52 ^e session du CCFA Année de la demande: 2021 (52 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: USP	Motif de la demande: Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb</i> (CXC 56-2004), à sa 14 ^e session, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) a recommandé que le JECFA: <ul style="list-style-type: none"> i. revoie les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif; ii. évalue les données disponibles pour soutenir l'élaboration d'une spécification relative au plomb pour la bentonite. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.
3.	Alpha-amylase (JECFA95-1) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95 ^e session du JECFA Proposée par: JECFA Année de la demande: 2023 (53 ^e session du CCFA)	Motif de la demande: À sa 95 ^e session, le JECFA a établi une DJA temporaire «non spécifiée» pour l' α -amylase (JECFA95-1) de <i>G. stearothermophilus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i> , lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA «non spécifiée»

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
		<p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données:</p>	<p>a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des spécifications.</p> <p>À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage; • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
4.	Alpha-amylase (JECFA95-2) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95^e session du JECFA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données:</p>	<p>Motif de la demande: À sa 95^e session, le JECFA a établi une DJA temporaire «non spécifiée» pour l'α-amylase (JECFA95-2) de <i>G. stearothermophilus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA «non spécifiée» a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des spécifications.</p> <p>À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage; • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p>

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
5.	Alpha-amylase (JECFA95-3) de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95^e session du JECFA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données:</p>	<p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p> <p>Motif de la demande: À sa 95^e session, le JECFA a établi une DJA temporaire «non spécifiée» pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA «non spécifiée» a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des spécifications.</p> <p>À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage; • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
6.	Amyloglucosidase (JECFA95-4) de <i>Rasamsonia emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95^e session du JECFA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données:</p>	<p>Motif de la demande: À sa 95^e session, le JECFA a établi une DJA temporaire «non spécifiée» pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA «non spécifiée» a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des spécifications.</p> <p>À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • données de digestibilité requises pour achever l'évaluation de l'allergénicité; • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'amyloglucosidase, y compris le rapport de validation;

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
			<ul style="list-style-type: none"> définition d'une unité pour l'activité de l'amyglucosidase sur la base de la méthode de dosage; les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
7.	Asparaginase (JECFA-95-5) de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – Évaluation à la 95^e session du JECFA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données:</p>	<p>Motif de la demande: À sa 95^e session, le JECFA a établi une DJA temporaire «non spécifiée» pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA «non spécifiée» a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des spécifications.</p> <p>À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation; définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage; les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
8.	Bêta-amylase (JECFA95-6) de <i>Bacillus flexus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95^e session du JECFA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p>	<p>Motif de la demande: À sa 95^e session, le JECFA a établi une DJA temporaire «non spécifiée» pour la β-amylase (JECFA95-6) de <i>B. flexus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA «non spécifiée» a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des spécifications.</p>

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
		<p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données:</p>	<p>À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de la β-amylase, y compris le rapport de validation; • définition d'une unité pour l'activité de la β-amylase sur la base de la méthode de dosage; • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
9.	Protéase de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité lors de l'utilisation comme auxiliaire technologique et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Japon</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Atsushi Kawahara (Direction générale de l'assurance qualité) Courriel: akawahara@hbi-enzymes.com Tél.: +81-790-64-1201; télécopie: +81-790-64-1202</p>	<p>Motif de la demande: La protéase neutre peut être utile dans la transformation de toutes les matières premières alimentaires qui contiennent naturellement des protéines. En décomposant les protéines contenues dans la matière première, elle est efficace dans la production de pain, de préparations pour nourrissons, de bière, de boissons maltées et de spiritueux dont la teneur en alcool est égale ou supérieure à 15 pour cent. Elle est également utilisée pour donner du goût aux soupes et aux bouillons, aux sauces et aux produits similaires, ainsi qu'aux produits salés prêts à consommer avec des digestats de protéines tels que l'extrait de levure.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
10.	Chymosine de <i>Camelus dromedaries</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données: Chr-Hansen A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com</p>	<p>Motif de la demande: La chymosine catalyse l'hydrolyse, en un site très particulier de la chaîne des acides aminés, de la κ-caséine, soit la principale protéine du lait. Il s'agit de la toute première étape essentielle de toute fabrication de fromage, par laquelle le lait liquide est coagulé (précipité) et transformé sous une forme semi-solide par l'action catalytique de gélifiants, dont la chymosine. Par conséquent, le procédé de production le plus important dans lequel la chymosine est utilisée est celui du fromage. En outre, la chymosine peut être utilisée dans la production de produits laitiers fermentés, où elle peut être utilisée pour augmenter la viscosité de la</p>

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
			<p>préparation. Le quarg (fromage blanc) est un exemple de produit laitier fermenté dans lequel des gélifiants, comme les chymosines, servent à augmenter la viscosité finale du produit.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
11.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produit par <i>B. subtilis</i> , souche LMG S-24584	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2017 (49^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données: Puratos NV, Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant un avantage technologique en pâtisserie.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
12.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> LMG S-27588	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2017 (49^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données: Puratos NV, Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant un avantage technologique en boulangerie-pâtisserie.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
13.	Glutaminase d' <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Japon</p> <p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co., Ltd. c/o Intertek, Shahrzad Tafazoli, +1 905 542-2900 ext. 0268</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme catalyse la conversion de la L-glutamine en L-glutamate et est utilisée dans la fabrication d'extraits de levure riches en acide glutamique et d'hydrolysats de protéines riches en acide glutamique. Ces derniers sont à leur tour ajoutés à d'autres aliments, y compris des boissons, pour leur conférer de la saveur ou un goût umami.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
14.	Inulinase de <i>Aspergillus ficuum</i> produit par <i>Aspergillus oryzae</i> , souche MUCL 44346	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2017 (49^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2018</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme catalyse l'hydrolyse de l'inuline pour produire les fructo-oligosaccharides, en théorie à partir de tous aliments qui contiennent de l'inuline naturellement.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
		Fournisseur de données: Puratos NV, Olivier Maigret omaigret@puratos.com	
15.	Lactase de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2017 (49 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: Novozymes A/S, Péter Szijjártó phva@novozymes.com	Motif de la demande: Cette préparation d'enzyme lactase sert d'auxiliaire technologique dans la fabrication des aliments, pour hydrolyser le lactose durant la transformation du lait et d'autres produits laitiers contenant du lactose, par exemple, pour obtenir des produits laitiers pauvres en lactose pour les personnes intolérantes au lactose, ainsi que des produits laitiers de meilleure consistance et d'une douceur accrue, par hydrolyse du lactose et formation de glucose et de galactose. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.
16.	Phospholipase A2 (PLA2) de pancréas porcins exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95 ^e session du JECFA Proposée par: JECFA Année de la demande: 2023 (53 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: DSM	Motif de la demande: En raison de la soumission tardive de données toxicologiques très pertinentes, d'autres informations manquantes et de contraintes de temps, le JECFA n'a pas été en mesure d'achever cette évaluation à sa 95 ^e session. Les participants ont recommandé que l'évaluation de cette préparation enzymatique soit poursuivie lors d'une prochaine session. Le JECFA, à sa 95 ^e session, a demandé à son secrétariat de prier instamment le promoteur et les membres du Codex de veiller à ce que les informations supplémentaires suivantes soient disponibles pour évaluation avant de demander l'inclusion de cette préparation enzymatique dans la liste prioritaire du JECFA: <ul style="list-style-type: none"> • des données supplémentaires pour clarifier le potentiel génotoxique du concentré d'enzyme PLA2; • données de digestibilité pour des préparations enzymatiques contenant à la fois de la glucoamylase et de la PLA2; • les résultats de cinq lots différents de tous les types de préparations d'enzymes PLA2 en utilisant l'essai de détermination de l'activité PLA2 fourni dans le dossier; • des informations sur la validation de la méthode d'analyse alternative utilisée pour déterminer l'activité PLA2 (y compris la description de la méthode en anglais);

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
			<ul style="list-style-type: none"> définition d'une unité pour l'activité PLA2 sur la base de l'autre méthode de dosage; les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode alternative validée pour au moins cinq lots différents de tous les produits disponibles sur le marché. <p>Notez la demande du JECFA au secrétariat du JECFA d'exhorter le promoteur et les membres du Codex à s'assurer que les données supplémentaires demandées par le JECFA sont disponibles pour évaluation avant de demander l'inclusion de cette préparation enzymatique dans la Liste prioritaire du CCFA JECFA.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
17.	Protéase aqualysine 1 de <i>Thermus aquaticus</i> produite par la souche <i>B. subtilis</i> LMGS 25520	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2017 (49^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données: Puratos NV Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p>Motif de la demande: Cette préparation enzymatique est utilisée comme auxiliaire technologique dans la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie. L'enzyme alimentaire catalyse les hydrolyses des liens peptidiques. L'ajout de l'enzyme comporte plusieurs atouts dans la préparation de produits de boulangerie-pâtisserie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - développement plus rapide de la pâte lors du mélange; - meilleur usinage de la pâte; - moindre rigidité de la pâte; - amélioration de la structure et de l'étirabilité de la pâte à l'étape du façonnage ou du moulage; - uniformité du produit de boulangerie-pâtisserie; - viscosité régulière de la pâte; - amélioration de la brioche de certains produits comme les pains à hamburger. <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
18.	Ribonucléase de <i>Penicillium citrinum</i> RP-4	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications – Évaluation par le JECFA (92^e session)</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Mars 2025</p> <p>Fournisseur de données: Amano Enzyme Inc. Hiromichi Yoshida (hiromichi_yoshida@amano-enzyme.com)</p>	<p>Motif de la demande: Lors de sa récente évaluation de la ribonucléase P, la 92^e session du JECFA a noté que la ribonucléase P peut également être produite par <i>P. citrinum</i> RP-4, mais que les informations disponibles sur le concentré enzymatique produit à partir de cette souche étaient insuffisantes. Pour évaluer la sécurité de la ribonucléase P produite par <i>P. citrinum</i> RP-4, des études toxicologiques avec un concentré enzymatique bien caractérisé sont nécessaires.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
19.	Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95^e session du JECFA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p>	<p>Motif de la demande: À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de la xylanase, y compris le rapport de validation; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage; • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
20.	Lipase d'acylglycérol de <i>Penicillium crustosum</i> exprimée dans <i>Penicillium crustosum</i>	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Japon</p> <p>Année de la demande: 2024 (54^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Amano Enzyme Inc. Yasuhiro Nomura (yasuhiro_nomura@amano-enzyme.com)</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme est utilisée dans le traitement du lait pour hydrolyser les liaisons ester des monoglycérides et diglycérides afin de libérer les acides gras et le glycérol. Ce traitement produit du fromage modifié par voie enzymatique, des produits laitiers modifiés par voie enzymatique et permet d'améliorer la saveur. Cette enzyme est aussi utilisée dans le traitement des graisses et des huiles en vue d'améliorer la pureté relative des triglycérides dans l'huile.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
21.	Lipase de triacylglycérol de <i>Limtongozyma cylindracea</i>	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Japon</p> <p>Année de la demande: 2024 (54^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Amano Enzyme Inc. Yasuhiro Nomura (yasuhiro_nomura@amano-enzyme.com)</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme catalyse l'hydrolyse des lipides en acides gras et mono-, diglycérides ou glycérol. Elle est utilisée dans le traitement du lait afin de produire du fromage modifié par voie enzymatique et des produits laitiers modifiés par voie enzymatique, et pour améliorer la saveur en augmentant les acides gras libres. Elle sert au traitement des graisses et huiles en vue de produire des acides gras insaturés comme l'acide docosahexaénoïque (DHA) et l'acide eicosapentaénoïque (EPA), à la production d'acides gras libres, et, en boulangerie-pâtisserie, à la production de monoglycérides agissant comme qu'émulsifiants permettant d'améliorer la stabilité et l'élasticité de la pâte.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
22.	Transglutaminase (EC 2.3.2.13) dérivée de la souche <i>Streptomyces mobaraensis</i> M2020197	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Chine</p> <p>Année de la demande: 2024 (54^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Marco Marcucci, Direction R&D Dongsheng Biotech (Taixing) Co., Ltd. No. 91-92 Junmin Road, Huangqiao, Taixing, Taizhou, Jiangsu (Chine) Shahrazad Tafazoli Intertek Health Sciences Inc. 2233 Argentia Road, Suite 201 Mississauga, Ontario (Canada) L5N 2X7</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme est utilisée pour traiter les aliments et boissons afin de catalyser la formation de liaisons réticulées entre les résidus de glutamine et de lysine au sein des protéines alimentaires et entre elles. Cette réticulation accroît la taille et la structure des protéines alimentaires, ce qui modifie les propriétés physiques des aliments comme la résistance, la texture et la rétention d'humidité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>

PARTIE C: Arômes proposés pour inclusion dans la Liste prioritaire du JECFA, à examiner lors de la 54^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

C.1- Six (6) nouvelles propositions d'arômes pour inclusion dans la Liste prioritaire du JECFA

Historique CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
<i>Proposition de nouvel arôme présentée à la 54^e session</i>	3038	126-14-7	Octaacétate de saccharose	III
<i>Proposition de nouvel arôme présentée à la 54^e session</i>	3811	20702-77-6	Néohespéridine dihydrochalcone	III
<i>Proposition de nouvel arôme présentée à la 54^e session</i>	4825	2277-20-5	(E)-6-nonéнал	I
<i>Proposition de nouvel arôme présentée à la 54^e session</i>	4943	111-20-6	Acide décanedioïque	I

<i>Proposition de nouvel arôme présentée à la 54^e session</i>	4944	6402-36-4	Acide trans-2-dodécènedioïque	I
<i>Proposition de nouvel arôme présentée à la 54^e session</i>	4945	174155-46-5	cis-8-décénal	I

C.2- Cent cinq (105) arômes précédemment soumis au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour inclusion dans la Liste prioritaire du JECFA

Historique CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
<i>Soumis à la 51^e session</i>	3557 (JECFA 973)	2111-75-3	<i>p</i> -mentha-1,8-dièn-7-al (perillaldéhyde)	
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4074	6321-45-5	Valérate d'allyle	
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4072	20474-93-5	Crotonate d'allyle	II
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4685	7370-92-5	(±)-6-Octahyltetrahydro-2 <i>H</i> -pyran-2-one	I
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4673	7370-44-7	<i>Delta</i> -hexadécanolactone	I
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4682	23333-91-7	Octahydro-4,8a-diméthyl-4a(2 <i>H</i>)-naphthol	I
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4742	917750-72-2	1-(2-hydroxy-4-méthylcyclohexyl)éthanone	III
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4687	544409-58-7	(±)-3-hydroxy-3-méthyl-2,4-nonanedione	II
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4836	137363-86-1	Solution à 10 % de 3,4-diméthyl-2,3-dihydrothiophène-2-thiol	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4842	911212-28-7	2,4,5-trithiooctane	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4817	38634-59-2	Thioacétate de <i>S</i> -(méthylthio)méthyle	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4870	17564-27-1	2-éthyl-4-méthyl-1,3-dithiolane	II
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4828	729602-98-6	Dithioacétate de 1,1-propane	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4824	1658479-63-0	2-(5-Isopropyl-2-méthyl-tetrahydrothiophén-2-yle)-éthyl acétate	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4843	1838169-65-5	3-(allyldithio) butan-2-one	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4822	61407-00-9	2,6-dipropyl-5,6-dihydro-2 <i>H</i> -thiopyran-3-carboxaldéhyde	II
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4823	33368-82-0	Disulfure de 1-propényle 2-propényle	II
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4782	1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-hexanethiol	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4779	1416051-88-1	(±)-2-mercapto-5-méthylheptan-4-one	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4792	548740-99-4	(±)-3-mercapto-1-pentanol	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4791	22236-44-8	3-(acétylthio)hexanal	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4769	851768-51-9	5-mercapto-5-méthyl-3-hexanone	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4730	1241905-19-0	<i>o</i> -éthyl <i>S</i> -1-méthoxyhexan-3-yl carbonothioate	III

<i>Soumis à la 51^e session</i>	4734	1256932-15-6	3-(méthylthio)-décanal	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4733	1006684-20-3	(±)-2-mercaptoheptan-4-ol	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4761	75631-91-3	Thioisovalérate de prényle	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4760	53626-94-1	Prenyl thioisobutyrate	I
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4700	614-60-8	Acide <i>o</i> -trans-coumarique	III
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4622	61683-99-6	pipéronal-propylèneglycolacétal	III
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4627	6414-32-0	Anisaldéhyde propylèneglycol acétal	III
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4618	23495-12-7	Propinate de 2-phénoxyéthyle	III
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4625	6314-97-2	Phénylacétaldéhyde diéthyl acétal	I
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4629	5468-05-3	Phénylacétaldéhyde acétal de propylèneglycol	III
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4620	122-99-6	2-Phénoxyéthanol	III
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4619	92729-55-0	4-tert-butylphénylacétate de propyle	I
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4314	61810-55-7	Décanoate de phénéthyle	I
<i>Soumis à la 43^e session</i>	2860	94-47-3	Benzoate de phénéthyle	I
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4438	591-11-7	Béta-angelicalactone	I
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4195	87-41-2	Phtalide	III
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4768	67936-13-4	2,6,10-triméthyl-9-undécenal	I
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4612	645-62-5	2-éthyl-2-hexénal	II
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4616	13019-16-4	2-hexylidènehexanal	II
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4486	5694-82-6	Citral acétal de glycéryle	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4902	22122-36-7	3-diméthyl-2(5H)-furanone	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4915	2142634-65-7	(5Z)-3,4-diméthyl-5-propylidène-2(5H)-furanone	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4784	57548-36-4	(±)-4-hydroxy-6-méthyl-2-heptanone	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4939	2180135-09-3	S-méthyl 5-(1-éthoxyéthoxy)décane-thioate	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4894	116229-37-9	2-mercapto-3-méthyl-1-butanol	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4883	556-27-4	S-Allyl-L-cystéine sulfoxyde	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4935	98139-71-0	3-méthylbutane-1,3-dithiol	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4916	124831-34-1	2-méthyle-3-butén-2-thiol	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4938	2180135-08-2	S-méthyl 5-(1-éthoxyéthoxy)tetradécane-thioate	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4901	2097608-89-2	O-éthyl S3-méthoxyhexan-2-yl carbonothioate	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4900	64580-54-7	Disulfure d'hexyle et de propyle	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4914	24963-39-1	bis-(3-méthyl-2-butényl)disulfure	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4889	3877-15-4	Sulfure de méthyle et de propyle	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4930	159017-89-7	4-isopropoxycinnamaldéhyde	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4888	1945993-01-0; 828265-08-3	Mélange de 5-hydroxy-4-(4'-hydroxy3'-méthoxyphényl)-7-méthylchroman-2-one et 7-hydroxy-4-(4'-hydroxy3'-méthoxyphényl)-5-méthylchroman-2-one	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4879	21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-hexaméthyl-5,6,7,8-tetrahydronaphthalén-2-yl)éthanone	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4892	4707-61-3	Acide <i>cis</i> -2-hexylcyclopropaneacétique	II

<i>Soumis à la 52^e session</i>	4890	27841-22-1	3- <i>p</i> -menthén-7-al	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4928	554-14-3	2-méthylthiophène	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4839	163460-99-9 163461-01-6	Mélange de 3- et 4-butyl-2-thiophèncarboxaldéhyde	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4813	1612888-42-2	2-(5-isopropyl-2-méthyltetrahydrothiophène-2-yl)éthanol	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4884	1569-60-4	6-méthyl-5-heptén-2-ol	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4827	6090-09-1	1-(4-méthyl-3-cyclohexén-1-yl)-éthanone	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4869	886449-15-6	4-(<i>L</i> -menthoxy)-2-butanone	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4844	118026-67-8	Acétate de (2 <i>E</i> ,4 <i>E</i>)-2,4-décadién-1-ol	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4747	91212-78-1	(±)-2,5-Undécadién-1-ol	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4913	18478-46-1	3,7-diméthyl-2-méthylèneoct-6-en-1-ol	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4785	25234-33-7	2-octyle-2-dodécénal	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4786	13893-39-5	2-hexyle-2-décénal	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4929	60857-05-8	4-méthylidène-2-(2-méthylprop-1-ényle)oxane	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4920	220462-51-9	1-éthyl-2-(1-pyrrolylméthyl)pyrrole	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4832	108715-62-4	2-(3-benzyloxypropyl)pyridine	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4829	616-45-5	2-pyrrolidone	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4818	1370711-06-0	<i>trans</i> -1-éthyl-2-méthylpropyl 2-2-buténoate	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4867	18374-76-0	(3 <i>S</i> ,5 <i>R</i> ,8 <i>S</i>)-3,8-diméthyl-5-prop-1-en-2-yl-3,4,5,6,7,8-hexahydro-2 <i>H</i> -azulen-1-one	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4840	38427-80-4	Tétrahydronootkatone	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4807	1078-95-1	Acétate de pinocarvyle	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4906	36687-82-8	Tartrate <i>L</i> -Carnitine	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4868	61315-75-1	4-(4-méthyl-3-pentén-1-yle)-2(5 <i>H</i>)-furanone	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4896	2186611-08-3	<i>N</i> -(2-hydroxy-2-phényléthyle)-2-isopropyle-5,5-diméthylcyclohexane-1-carboxamide	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4882	1857330-83-9	<i>N</i> -(4-(cyanométhyl)phényle)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4899	1622458-34-7; 2079034-28-7	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -benzo[<i>c</i>][1,2,6]thiadiazin-5-yle)oxy)-2-méthylpropan-2-yle)-2,6-diméthylisonicotinamide	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4880	2015168-50-8	Acétamide 2-(4-éthylphénoxy)- <i>N</i> -(1 <i>H</i> -pyrazol-3-yl)- <i>N</i> -(thiophén-2-ylméthyle)	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4881	1857331-84-0	<i>N</i> -(3-hydroxy-4-méthoxyphényl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4877	76733-95-4	(<i>E</i>)-3-(3,4-diméthoxyphényl)- <i>N</i> -[2-(3-méthoxyphényl)-éthyl]-acrylamide	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4835	877207-36-8	2,4-dihydroxy- <i>N</i> -[(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)méthyl]benzamide	III
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4948	1129-69-7	2-hexylpyridine	II
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4958	2308574-23-2	4-Formyl-2-méthoxyphényl <i>l</i> -menthyl glutarate	I

<i>Soumis à la 53^e session</i>	4959	301310-73-6; 79894-05-6	9-Dodécén-12-olide	III
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4960	13474-59-4	<i>trans-alpha</i> -bergamotène	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4961	2369713-22-2	4-méthyltridéca-2 <i>E</i> ,4-diéнал	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4965	1622458-32-5	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -benzo[<i>c</i>][1,2,6]thiadiazin-5-yl)oxy)-2-méthylpropan-2-yl)isonicotinamide	III
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4966	6137-11-7	4-méthylheptan-3-one	II
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4967	483-76-1	<i>delta</i> -Cadinène	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4970	2413115-68-9	2-méthyl-1-(2-(5-(<i>p</i> -tolyl)-1 <i>H</i> -imidazol-2-yl)pipéridin-1-yl)butan-1-one	III
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4971	18794-84-8	<i>bêta</i> -Farnésène	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4972	23060-14-2	Diéthyl mercaptosuccinate	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4973	2411762-60-0	Acétate de 3-mercapto-3-méthyl-1-pentyle	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4974	23986-74-5	Germacrène D > 85 %	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4977	65210-18-6	10-hydroxy-4,8-diméthyl-déc-4-éнал	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4979	142062-38-2	2-(Furan-2-yl)-4,6-diméthyl-1,3,5-dithiazinane	III
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4980	2415657-73-5	Mélange de (8 <i>Z</i> ,11 <i>Z</i>)-heptadéca-8,11-diéнал et (<i>Z</i>)-heptadéc-8-éнал	I

C.3- Ajouts prioritaires de dix (10) composés proposés pour modification des spécifications au titre de la Liste prioritaire du JECFA

Historique	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Évaluation de spécification la plus récente	Statut	Mise à jour
Ancien	3415	461	505-10-2	(3-méthylthio)propanol	2001 (57 ^e session)	Achevé	La densité spécifique, la description de la solubilité et potentiellement la pureté ne correspondent pas à celles du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3376	500	23550-40-5	4-éthyl-4-méthyl-2-dithiolane	2000 (55 ^e session)	Achevé	La densité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3897	510	75-33-2	2-propanethiol	2001 (57 ^e session)	Achevé	La densité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3475	543	828-26-2	Trithioacétone	2001 (57 ^e session)	Achevé	La densité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	2911	896	120-57-0	Pipéronal	2001 (57 ^e session)	Achevé	Le point de fusion ne correspond pas à celui du matériau actuellement dans le commerce.

Ancien	3557	973	2111-75-3	<i>p</i> -mentha-1,8-di�n-7-al	2018 (86 ^e session)	Achevé	La spécification de pureté, la valeur d'acidité et la densité spécifique ne correspondent pas à celles du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	2349	1093	622-45-7	Acétate de cyclohexyle	2002 (59 ^e session)	Achevé	La densité spécifique ne correspond pas à celle du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	2467	1529	97-53-0	Eugénol	2005 (65 ^e session)	Achevé	La gamme de densité ne correspond pas à celle du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	4321	1763	116505-60-3	Pyrrolidino-[1,2e]-4H-2,4-diméthyl-1,3,5-dithiazine	2007 (68 ^e session)	Achevé	Le point de fusion ne correspond pas à celui du matériau dans le commerce.
Ancien	3507	49	2050-01-3	Isobutyrate d'isoamyle	1997 (49 ^e session)	Achevé	La densité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.

Annexe XII

PROPOSITION DE PLAN DE TRAVAIL POUR LE GROUPE DE TRAVAIL CHARGÉ DE L'HARMONISATION:

(aux fins de la mise à jour du document d'information intitulé

Directives aux comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires)

Le plan de travail suivant est proposé afin que soient traitées les normes du Codex restant à harmoniser:

Comité (Nb de normes restantes)	CCFA55 - 2025 (Nb de normes)	CCFA56 - 2026 (Nb de normes)	CCFA57 - 2027 (Nb de normes)	CCFA58 - 2028 (Nb de normes)	CCFA59 - 2029 (Nb de normes)	CCFA60 - 2030 (Nb de normes)
CCAFRICA (3)		334R, 335R, 350R (3)				
CCASIA (5)	298R, 301R, 322R, 354R, 355R (5)					
CCLAC (2)		304R, 305R (2)				
CCNASWP (2)		336R, 356R (2)				
CCNE (4)	257R, 258R, 259R, 341R (4)					
CCCPC (1)		86 (1)				
CCCPL (16)			153, 169, 172, 198, 199, 201, 333 (7)	154, 155, 170, 173, 176, 178 (6)	151, 171, 200 (3)	
CCFFP (3)		191, 292, 312 (3)				
CCFFV (43)			182, 183, 184, 187, 196, 204, 205, 213, 214, 215, 216, 217 (12)	219, 220, 226, 237, 245, 246, 255, 299, 310, 316, 317, 338, 349 (13)	185, 186, 188, 197, 218, 224, 225, 238, 293 (9)	300, 303, 307, 318, 330, 337, 339, 340, 348 (9)
CCNFSDU (2)		53, 118 (2)				
CCPFV (27)			17, 52, 60, 62, 69, 75, 76, Norme générale pour les mélanges de fruits en conserves (8)	103, 177, 240, 242, 254, 296, Norme générale pour les fruits séchés (7)	38, 39, 115, 131, 145, 223, 241, 297, 321 (9)	
CCSCH (8)	342, 343, 344, 345, 347, 351, 352, 353 (8)					
TFFJ (1)		247 (1)				
Total à harmoniser	17	14	27	26	21	9

DOCUMENT DE PROJET

Proposition pour l'élaboration d'une norme Codex pour la levure de boulanger

1. Objectifs et champ d'application de la norme

Cette norme s'applique aux produits à base de levure destinés à la boulangerie. Il n'existe actuellement aucune norme internationale harmonisée pour la levure de boulanger. Les réglementations et normes relatives à ces produits varient selon les pays, et de nombreux pays n'ont encore pas de normes pour la levure de boulanger. L'objectif de cette norme est de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques équitables dans le commerce alimentaire, conformément à l'objectif du Codex.

2. Définition du produit

La levure de boulanger fait référence à un type de champignon unicellulaire appartenant à l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* par exemple. Elle est produite par la multiplication de souches pures (voir le processus de production dans la figure 1) et est utilisée comme agent levant biologique dans les applications de boulangerie, avec pour fonction principale de produire du dioxyde de carbone avec des arômes.

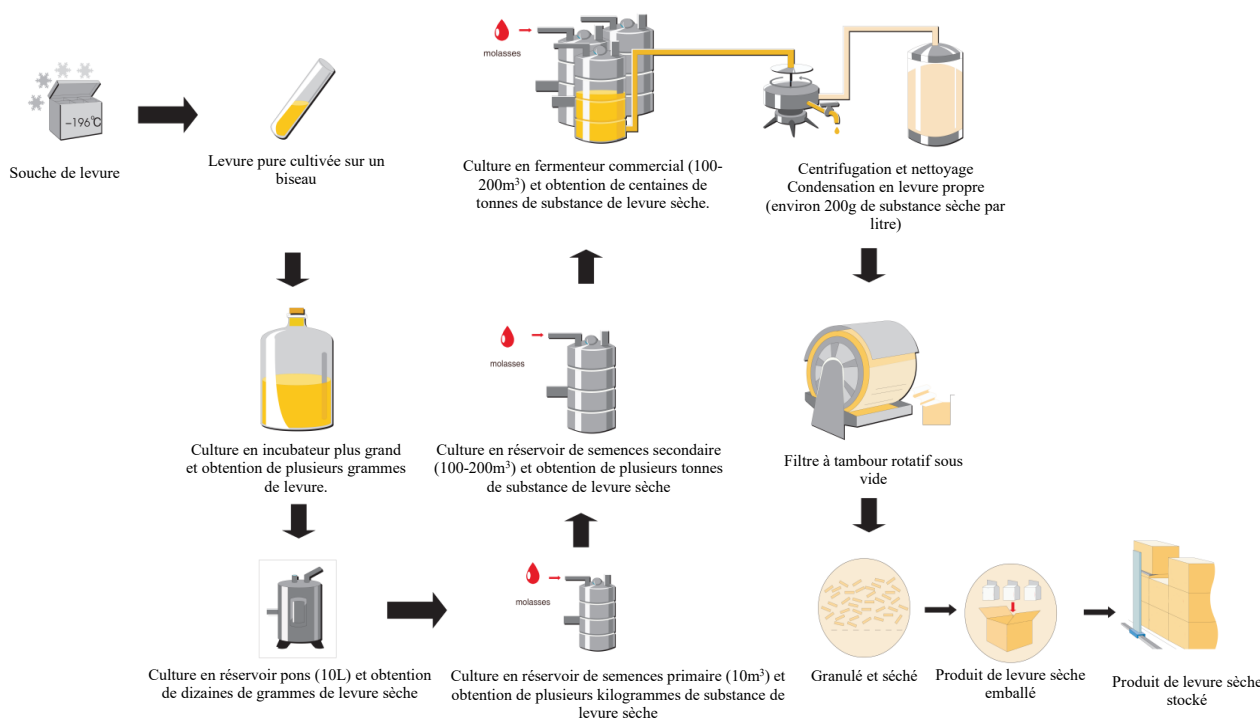


Figure 1 Exemple de diagramme de processus de production de la levure de boulanger séchée

Les produits peuvent être classés en levure de boulanger liquide, levure de boulanger fraîche et levure de boulanger sèche en fonction de leur teneur en humidité. La figure 2 présente une partie des produits représentatifs sur le marché.



Figure 2 Produits représentatifs sur le marché

3. Pertinence et actualité

Les produits à base de levure de boulanger ont de nombreuses applications et un large potentiel de marché. Grâce à l'amélioration de la technologie de fermentation et de la technologie de production, la concentration de la production et le rendement unitaire ont également été continuellement améliorés, ce qui a favorisé davantage le commerce international des produits à base de levure de boulanger.

De 2018 à 2021, les importations et exportations mondiales de levure se sont maintenues à environ 1,73 milliard de dollars US par an. Les données détaillées sont présentées dans les figures 3 et 4.

À l'heure actuelle, les produits de levure de boulanger sont largement utilisés dans les pays d'Europe, d'Asie, d'Amérique du Nord, d'Amérique du Sud et d'Océanie. Cependant, la Commission du Codex Alimentarius n'a pas encore formulé de norme pour la levure de boulanger et il n'existe pas de norme harmonisée entre les différents pays commerçants. Par exemple, la norme de qualité irakienne (IQS 814 / 2018) limite la teneur en zinc à moins de 200 mg/kg, mais cette exigence n'est actuellement pas stipulée dans d'autres pays. Cela pourrait commencer à créer des obstacles au commerce international.

L'augmentation de la production et du commerce international plaide en faveur d'une norme internationale sur le produit de levure le plus commercialisé, à savoir la levure de boulanger, afin d'éviter la multiplication des normes nationales qui pourraient conduire à des obstacles au commerce.

Par conséquent, la norme Codex pour la levure de boulanger bénéficiera au commerce entre les pays et les régions du monde et il est prévu que les produits à base de levure de boulanger connaîtront à l'avenir une plus grande demande de consommation et un plus grand potentiel commercial sur le marché international.

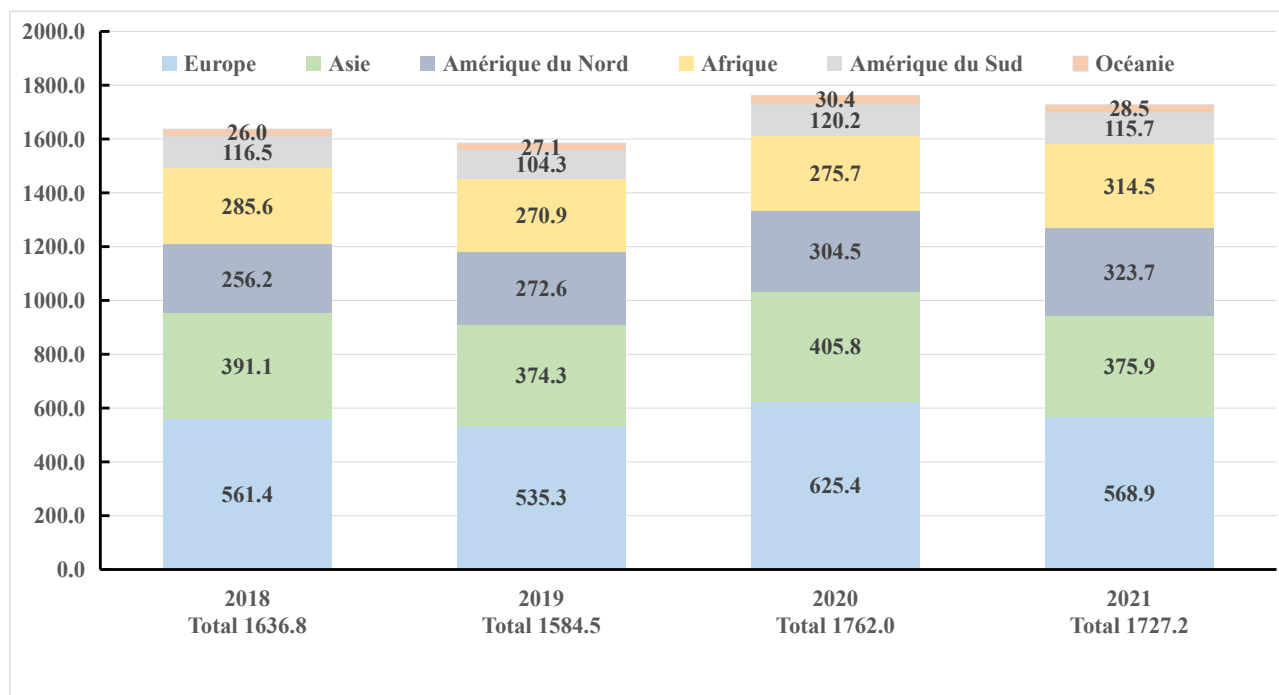


Figure 3 Total des importations mondiales 2018-2021 (millions de dollars US\$)

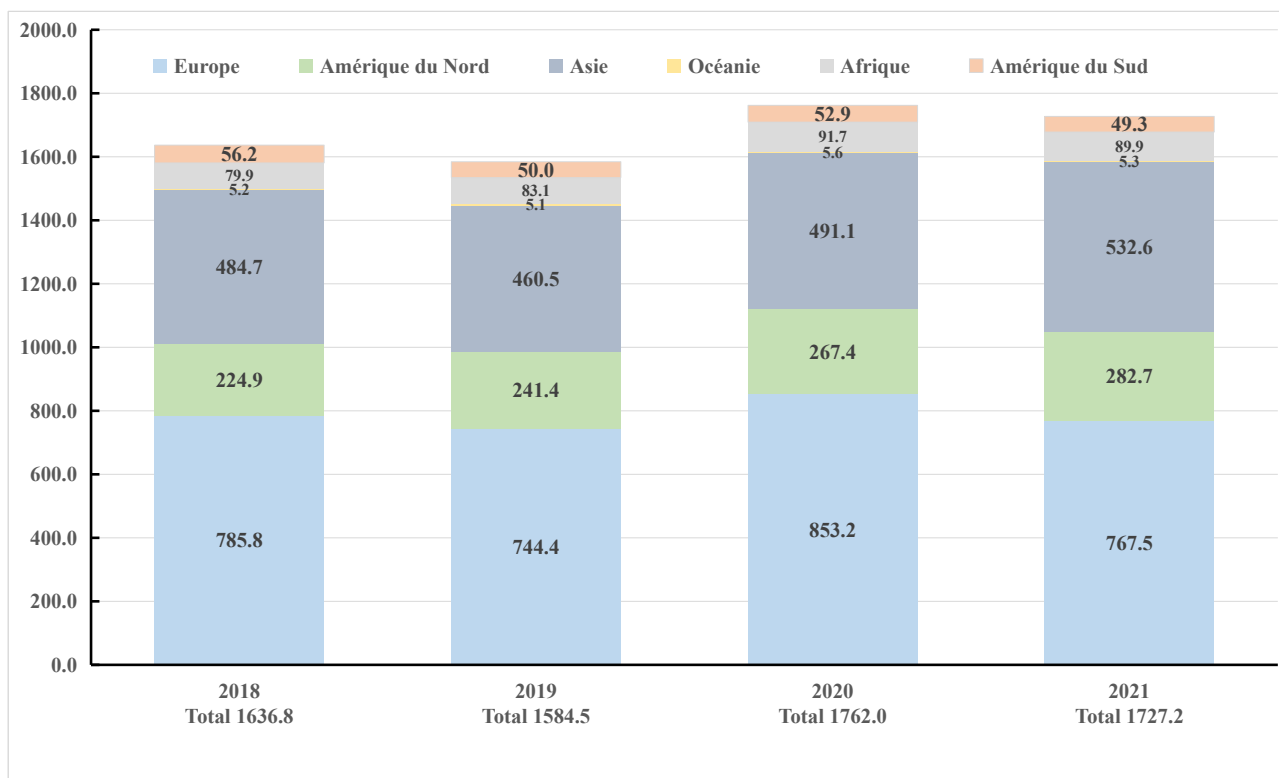


Figure 4 Total des exportations mondiales 2018-2021 (millions de dollars US\$)

Source : <https://oec.world/#Exports>

Note : ces données se réfèrent au commerce actif de la levure. Les données dans Section 3 proviennent de l'Observatoire de la complexité économique (OEC) et, en raison de la difficulté d'obtenir des données précises et détaillées sur le marché de la levure de boulanger, les données sur le marché de la levure ont été collectées à titre de référence pour représenter la dynamique du marché.

4. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects couverts par la norme Codex pour la levure de boulanger comprennent le champ d'application, la description, les types, la composition essentielle et les facteurs de qualité, l'emballage, le transport et le stockage ainsi que les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Les sections relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène alimentaire et à l'étiquetage suivront les exigences des textes existants du Codex.

5. Évaluation au regard des critères pour l'établissement des priorités de travail

Critères généraux

La norme vise à garantir la santé des consommateurs, la sécurité sanitaire des aliments et des pratiques équitables dans le commerce alimentaire, en tenant particulièrement compte des besoins des pays en développement. La nouvelle proposition de norme se concentrera sur les aspects suivants pour répondre aux exigences susmentionnées : elle devrait contribuer à prévenir les obstacles potentiels au commerce en unifiant les exigences des normes.

- Répondre aux préoccupations des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments en établissant les caractéristiques typiques des produits; et
- Prévenir les futures barrières commerciales potentielles en unifiant les exigences standard.

Critères applicables aux marchandises

a) Volume de la production et de la consommation dans les différents pays ainsi que volume et structure des échanges entre les pays

En 2022, la production mondiale de produits à base de levure s'élevait à environ 2,00 millions de tonnes, soit une augmentation nette de 270 000 tonnes par rapport à 2018. Les statistiques de ce rapport incluent à la fois les produits à base de levure fraîche et sèche.

Source : <https://report.csdn.net/market/64de1ceadc60580edc772dae.html> (Rapport d'analyse et de prévision de la taille du marché de l'industrie mondiale et chinoise de la levure de MARKET MONITOR)¹

En fonction de facteurs tels que les matières premières, la technologie et l'environnement, 65 % de la production mondiale de produits à base de levure sont situés en Europe, en Asie-Pacifique et en Amérique du Nord. La Chine, la France, la Türkiye, le Mexique et le Canada sont les principaux exportateurs mondiaux de levure. Les États-Unis, la France, le Brésil, l'Allemagne et le Soudan sont les principaux importateurs. Les quantités importées et exportées par les principaux pays sont indiquées dans les tableaux 1 et 2, balance commerciale par zone géographique pour la levure active en 2021 sont indiquées dans les tableaux 3, Balance commerciale de la levure active par les principaux pays exportateurs en 2021 sont indiquées dans les tableaux 4.

Tableau 1 Valeur des exportations des principaux pays exportateurs (millions de dollars US\$)

Pays	2018	2019	2020	2021
Chine	212,52	231,18	260,25	283,62
France	190,10	188,40	215,32	85,60
Türkiye	205,80	188,53	194,88	208,11
Mexique	101,64	112,39	130,58	112,70
Canada	92,97	99,47	100,00	132,24

Tableau 2 Valeur des importations des principaux pays importateurs (millions de dollars US\$)

Pays	2018	2019	2020	2021
États-Unis	192,87	205,77	225,13	232,43
France	74,39	65,45	75,86	82,59
Brésil	54,70	46,53	51,76	52,46
Allemagne	56,80	44,27	57,96	37,23
Soudan	43,23	41,17	3,14	38,68

Tableau 3 Balance commerciale par zone géographique pour la levure active en 2021 (millions US\$)

Zone géographique	Valeur des exportations	Valeur des importations	Balance commerciale (exportation - importation)
Afrique	89,9	314,5	-224,6
Asie	532,6	375,9	156,6
Europe	767,5	568,9	198,6
Amérique du Nord	282,7	323,7	-41,0
Amérique du Sud	49,3	115,7	-66,4
Océanie	5,3	28,5	-23,1

¹ COFALEC reconnaît l'utilisation de ces données commerciales accessibles au public, mais tient à souligner qu'elles manquent d'exactitude.

Tableau 4 Balance commerciale de la levure active par les principaux pays exportateurs en 2021 (millions de dollars US\$)

10 premiers exportateurs en 2021	Balance commerciale (exportation - importation)	Valeur des exportations	Valeur des importations
Chine	271,9	283,6	11,7
Union européenne	207,7	681,7	474,0
Türkiye	201,1	208,1	7,0
Canada	102,8	132,2	29,4
Mexique	90,3	112,7	22,4
Égypte	60,3	64,9	4,6
Russie	38,9	65,5	26,7
Royaume-Uni	6,0	42,0	36,0
Viet Nam	5,8	14,4	8,6
Afrique du Sud	1,1	11,1	9,9
États-Unis d'Amérique	-197,6	34,8	232,4

Source : <https://oec.world/#Exports>

Note : ces données se réfèrent au commerce actif de la levure. En raison de la difficulté d'obtenir des données précises et détaillées sur le marché de la levure de boulanger, les données sur le marché de la levure ont été collectées à titre de référence pour représenter la dynamique du marché.

b) Diversification des législations nationales et entraves apparentes au commerce international qui en résultent ou qui sont susceptibles d'en résulter

Les différentes habitudes de transformation et de consommation dans les différentes régions ont entraîné des différences dans la classification, les exigences et les méthodes d'inspection des produits à base de levure de boulanger. Par exemple, les exigences en matière de propriétés physique et chimique des produits à base de levure de boulanger varient d'une région à l'autre, ce qui peut entraîner des barrières commerciales à l'importation et à l'exportation de ces produits entre les pays et les régions.

c) Potentiel du marché international ou régional

La production mondiale de levure, le volume des exportations et le volume du commerce international continuent de croître, et la production et les ventes mondiales devraient atteindre 2 millions de tonnes en 2025. De 2018 à 2021, les données commerciales mondiales d'importation et d'exportation de levure ont augmenté régulièrement, comme le montrent les figures 3 et 4. Outre les continents tels que l'Europe, l'Asie et les Amériques, qui ont une plus longue histoire de production et de consommation de levure, en raison de la croissance démographique et de l'évolution des habitudes alimentaires, ainsi que d'un marché de forte demande en Afrique, au Moyen-Orient et en Asie-Pacifique, la croissance du marché est régulière.

Source : <https://oec.world/#Exports>

Note : ces données proviennent de l'OEC; en raison de la difficulté d'obtenir des données précises et détaillées sur le marché de la levure de boulanger, les données sur le marché de la levure ont été collectées à titre de référence pour représenter la dynamique du marché.

d) Aptitude des marchandises à la normalisation

La norme Codex pour la levure de boulanger jouera un rôle positif en guidant le développement sain de l'industrie et en améliorant la sécurité des produits à base de levure. Codex n'a pas formulé de normes pertinentes à cet égard. La norme générale actuelle pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) contient la catégorie d'aliments et la description de la levure (FC 12.8), ainsi que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments, mais Codex ne dispose toujours pas d'autres spécifications pour l'ensemble de cette catégorie d'aliments.

À l'heure actuelle, plusieurs régions disposent de leurs propres normes pour les produits à base de levure de boulanger, comme la Chine (GB/T 20886.1-2021), l'Europe (DIN SPEC 91473:2022), la Türkiye (TS 3522:2015) ou la Communauté d'Afrique de l'Est (DEAS 997:2019). Ces normes comprennent des exigences spécifiques concernant les indicateurs sensoriels, les indicateurs physiques et chimiques et les indicateurs de sécurité des produits à base de levure de boulanger. Ces normes présentent de nombreuses similitudes. Par exemple, la teneur en eau de la levure sèche est généralement inférieure à 10 %, tandis que la teneur en eau de la levure fraîche est généralement d'environ 70 %. La plupart des exigences relatives à l'aspect, à la saveur et à la texture dans les normes des différents pays ou régions sont cohérentes. En résumé, il est possible d'élaborer une norme internationale harmonisée pour la levure de boulanger.

e) Couverture des principales questions liées à la protection des consommateurs et au commerce par des normes générales existantes ou proposées

Il existe plusieurs réglementations nationales pour la levure de boulanger dans le monde, mais certains pays n'ont pas de réglementation spécifique pour la levure de boulanger, cette norme devrait être harmonisée avec d'autres normes.

f) Nombre de marchandises qui nécessiteraient des normes distinctes indiquant si elles sont brutes, semi-transformées ou transformées

À l'heure actuelle, hormis cette proposition de norme, il n'est pas nécessaire de formuler d'autres normes. Il n'y a pas de produit semi-transformé ou de produit non transformé vendu comme marchandise dans ce produit.

g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par le(s) organisme(s) intergouvernemental(aux) international(aux) compétent(s)

Une proposition de nouvel item de travail a été soumise par l'Allemagne à l'Organisation internationale de normalisation (ISO) en août 2023 afin de lancer de nouveaux travaux sur les caractéristiques de la levure de boulanger (ISO/NP 23983).

6. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Le projet de nouvelle norme proposée est conforme au plan stratégique du Codex 2020-2025, et l'élaboration d'une norme mondiale pour la levure de boulanger est étroitement liée à l'objectif 1 (Traiter en temps utile les questions actuelles, émergentes et critiques). En tant que norme mondiale pour la levure de boulanger, elle contribuera à améliorer la sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs du monde entier et à promouvoir des pratiques équitables dans le commerce international pour ces produits.

7. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

La norme sera utilisée en conjonction avec toutes les normes Codex existantes et pertinentes. Elle prendra en compte les dispositions de

- *Principes généraux de l'hygiène alimentaire (CXC 1-1969),*
- *Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CXS 1-1985),*
- *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CXS 107-1981),*
- *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995),*
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments et les aliments pour animaux (CXS 193-1995),*
- *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997),*
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999),*
- *Pratique concernant les mesures à la source visant à réduire la contamination des aliments par des produits chimiques (CXC 49-2001).*

8. Identification de toute exigence et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucune n'est requise.

9. Identification de tout besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes, afin de pouvoir planifier cette contribution

Aucune n'est requise.

10. Le calendrier proposé pour l'achèvement de nouveaux travaux.

L'élaboration de cette norme devrait se dérouler en trois sessions du CCFA ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité. Il est prévu que l'élaboration de cette norme se déroule en trois sessions du CCFA ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.