

# commission du codex alimentarius F



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



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

Point 2 de l'ordre du jour

CX/FA 10/42/2

Décembre 2009

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-deuxième session  
Beijing, Chine, 15-19 mars 2010

### QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

#### QUESTIONS DÉCOULANT DE LA 32<sup>ÈME</sup> SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

##### Questions soumises à titre informatif

##### **Normes et textes apparentés adoptés aux étapes 8 et 5/8<sup>1</sup>**

1. La Commission a adopté les normes et textes apparentés suivants:
  - Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA);
  - Amendement à l'annexe du tableau 3 de la NGAA;
  - Amendement au nom et aux descripteurs des catégories d'aliments 01.2.1.1, 15.1 et 15.2 de la NGAA.

##### **Révocation des normes Codex et textes apparentés existants<sup>2</sup>**

2. La Commission a approuvé de révoquer du Codex Alimentarius certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA.

##### **Interruption des travaux<sup>3</sup>**

3. La Commission a approuvé d'interrompre le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA telles que proposées à la 41<sup>ème</sup> session de la NGAA.

##### **Questions nécessitant une action**

##### **Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)<sup>4</sup>**

4. La Commission a pris note des préoccupations de nombreuses délégations concernant la sécurité sanitaire liée à certains colorants, notamment l'érythrosine (SIN 127), et de la proposition invitant le JECFA à procéder à une évaluation affinée de l'exposition avant l'adoption des dispositions. Le Comité a noté que le JECFA avait déjà évalué l'exposition, qui devrait être mise à jour à la lumière des données nouvelles. Compte tenu de ces préoccupations, la Commission a renvoyé le projet et l'avant-projet des dispositions relatives à l'érythrosine au CCFA pour un examen supplémentaire à sa prochaine session dans le contexte de

<sup>1</sup> ALINORM 09/32/REP, paras 23-28 et annexe III

<sup>2</sup> ALINORM 09/32/REP, para. 89 et annexe V

<sup>3</sup> ALINORM 09/32/REP, para. 122 et annexe VII

<sup>4</sup> ALINORM 09/32/12, annexe IV, ALINORM 09/32/REP, para. 30

l'évaluation affinée de l'exposition par le JECFA. La Commission a adopté tous les autres projets et avant-projets des dispositions relatives aux additifs alimentaires telles que proposées par le Comité.

5. Le Comité **est invité** à considérer d'inclure l'érythrosine pour une évaluation affinée de l'exposition par le JECFA.

### **Références au « principe de transfert d'additifs alimentaires » dans les normes Codex<sup>5</sup>**

6. La Commission a noté que des dispositions relatives au transfert d'additifs alimentaires dans les aliments figuraient dans la section 4 « Transfert d'additifs alimentaires dans les aliments » du préambule de la NGAA, qui contient une note de bas de page renvoyant au « Principe concernant le transfert d'additifs dans les aliments », qui a été adopté à la 17<sup>ème</sup> session de la Commission (1987). Le « principe de transfert » a été inclus au volume I du Codex Alimentarius, dont les exemplaires sont épuisés et qui n'est pas consultable sur le site Internet du Codex. Le renvoi au « principe de transfert » est également inclus dans un certain nombre d'autres normes<sup>6</sup>.

7. La Commission est convenue de demander au CCFA de déterminer s'il y avait lieu de réviser la section 4 de la NGAA afin de tenir compte des divergences entre les dispositions relatives au principe du transfert d'additifs alimentaires dans la section 4 du préambule de la NGAA et dans le volume 1 du Codex Alimentarius, et de faire ainsi de la NGAA l'unique point de référence au sein du Codex à ce principe tout en supprimant les dispositions correspondantes dans le volume 1.

8. La Commission est par ailleurs convenue que pour ne pas retarder la mise à jour des normes, les dispositions relatives au principe du transfert dans le volume 1, telles que référencées dans les normes correspondantes devraient être remplacées par une référence aux dispositions correspondantes dans la section 4 de la NGAA tout en supprimant la note de bas de page faisant référence au volume 1 dans le préambule de la NGAA.

9. Le Comité **est invité** à clarifier la relation entre le « principe du transfert » et la section 4 de la NGAA (voir annexe 1); et, notamment, de clarifier si le premier a été remplacé par la dernière ou s'il est toujours valable, et de formuler les recommandations pertinentes pour examen ultérieur à la 33<sup>ème</sup> session de la Commission.

### **Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits<sup>7</sup>**

10. La Commission a approuvé la recommandation du CCFA d'encourager les comités de produits à inclure une référence aux *Directives Codex sur l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008) dans la section sur les aromatisants dans les normes de produits, s'il y a lieu. Elle est convenue en outre de demander au CCFA d'élaborer une proposition de révision de la section du Manuel de procédure relative au plan de présentation des normes Codex de produits (additifs alimentaires) afin d'inclure une référence à CAC/GL 66-2008.

11. Le Comité **est invité** à considérer la proposition suivante, élaborée par le Secrétariat du Codex:

*Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme seront conformes aux directives sur l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).*

### **Section sur les additifs alimentaires dans cinq normes de produits relatives aux produits carnés<sup>8</sup>**

12. A sa 32<sup>ème</sup> session, la Commission est convenue de maintenir les cinq normes pour les produits carnés<sup>9</sup> et que, comme aucun comité correspondant n'existe pour les mettre à jour, le Secrétariat élaborerait des propositions de mise à jour des sections concernées, notamment celles qui portent sur les additifs alimentaires et l'hygiène, pour approbation par les comités s'occupant des questions générales pertinentes, puis adoption par la Commission.

<sup>5</sup> ALINORM 09/32/8, ALINORM 09/32/REP, paras 95-97

<sup>6</sup> Section 2.2 de l'ALINORM 09/32/12 inclut une liste des textes qui contiennent la référence au « principe du transfert ».

<sup>7</sup> ALINORM 09/32/REP, para. 197

<sup>8</sup> ALINORM 09/32/REP, para. 107

<sup>9</sup> Norme pour le « Corned Beef » (CODEX STAN 88-1981); Norme pour le « luncheon meat » (CODEX STAN 89-1981); Norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981); Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981); et Norme pour le « Chopped Meat » (CODEX STAN 98-1981)

13. La proposition élaborée par le Secrétariat est présentée dans le document CX/FA 10/42/4 pour approbation par le Comité.

#### QUESTIONS DÉCOULANT DE LA 63<sup>ÈME</sup> SESSION DU COMITÉ EXÉCUTIF<sup>10</sup>

14. Le Comité a encouragé tous les comités à se conformer aux dispositions ci-dessus de la section III du Manuel de procédure – élaboration des normes Codex et textes apparentés et est convenu que le Secrétariat fournirait l'orientation aux comités à cet égard.

#### QUESTIONS DÉCOULANT DE LA 41<sup>ÈME</sup> SESSION DU COMITÉ SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### Catégorie d'aliments pour la farine de sagou<sup>11</sup>

15. A sa 16<sup>ÈME</sup> session, le comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA) a soumis l'avant-projet de norme régionale pour la farine de sagou pour approbation par le CCFA à sa 41<sup>ÈME</sup> session. En raison des contraintes de temps, à sa 41<sup>ÈME</sup> session, le CCFA a décidé de vérifier si la farine de sagou est couverte par la catégorie d'aliments 06.2.1 « Farines » et si le descripteur de la catégorie d'aliments devrait être révisé à sa prochaine session.

16. Le Comité **est invité** à examiner cette question.

##### Incohérences entre les fonctions associées aux additifs alimentaires dans la NGAA et dans la section 3 des Noms de catégories et système international de numérotation (SIN) (CAC/GL 36-1989)

17. L'annexe II contient toutes les incohérences entre les fonctions associées aux additifs alimentaires dans le tableau 1 de la NGAA et les fonctions technologiques citées dans CAC/GL 36-1989. Pour aborder ces incohérences, trois options sont proposées:

**Option 1:** Supprimer l'information relative à la fonction des additifs alimentaires dans le tableau 1 de la NGAA. L'utilisateur devra se référer à CAC/GL 36-1989 pour l'information concernant la fonction technologique de chaque additif alimentaire.

**Option 2:** Inscrire au tableau 1 de la NGAA uniquement la catégorie fonctionnelle de chaque additif alimentaire qui correspond aux fonctions technologiques citées dans CAC/GL 36-1989;

**Option 3:** Énumérer au tableau 1 de la NGAA toutes les fonctions technologiques associées aux additifs alimentaires, telles qu'elles sont contenues dans CAC/GL 36-1989.

18. Le Comité est par **conséquent invité** à examiner les trois options ci-dessus et à prendre la décision appropriée. Il devrait par ailleurs être noté qu'actuellement, le tableau 3 contient des additifs alimentaires sans leur associer de « fonction ». Le Comité pourra considérer la nécessité d'ajouter cette information dans le tableau 3.

##### Recommandations 7 à 9 proposées par le groupe de travail physique avant la 41<sup>ÈME</sup> session du CCFA<sup>12</sup>

19. A sa 41<sup>ÈME</sup> session, le CCFA a pris note des recommandations 7 à 9 du groupe de travail physique<sup>13</sup> (voir ci-dessous), censées résoudre certaines incohérences et fournir des précisions sur plusieurs notes appliquées aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA. En raison des contraintes de temps, le Comité est convenu de renvoyer ces recommandations pour examen supplémentaire par le groupe de travail physique, qui se rencontrera juste avant sa 42<sup>ÈME</sup> session.

---

<sup>10</sup> ALINORM 10/33/3, para. 11

<sup>11</sup> ALINORM 09/32/12, para. 154 et annexe III

<sup>12</sup> ALINORM 09/32/12, para 105

<sup>13</sup> CRD 2 de la 41<sup>ÈME</sup> session du CCFA, page 4-5

**Recommandation 7**

Le groupe de travail recommande qu'à sa 41<sup>ème</sup> session, le CCFA amende les dispositions relatives à l'hydroxyanisole butylé (SIN 320), l'hydroxytoluène butylé (SIN 321) et le butylhydroquinone tertiaire (SIN 319) dans la catégorie d'aliments 01.3.2 (Succédanés de lait ou crème) en ajoutant une nouvelle note indiquant: « Seul ou en association avec l'hydroxyanisole butylé (BHA, SIN 320), l'hydroxytoluène butylé (BHT, SIN 321), et le butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), » et de supprimer les notes 133 pour le BHA et 130 pour le TBHQ actuelles.

**Recommandation 8**

Le groupe de travail recommande qu'à sa 41<sup>ème</sup> session, le CCFA amende les dispositions relatives à l'hydroxyanisole butylé (SIN 320) et l'hydroxytoluène butylé (SIN 321) dans la catégorie d'aliments 01.5.1 (Lait et crème en poudre (nature)) en ajoutant une nouvelle note indiquant: « Seul ou en association avec l'hydroxyanisole butylé (BHA, SIN 320), l'hydroxytoluène butylé (BHT, SIN 321), et de supprimer la note 130 pour le BHA et le BHT.

**Recommandation 9**

Le groupe de travail recommande qu'à sa 41<sup>ème</sup> session, le CCFA amende la note 136 pour indiquer: « Pour prévenir le brunissement des légumes ».

20. Le Comité **est invité** à prendre une décision sur les questions précitées sur la base des recommandations formulées par le groupe de travail physique.

**Autres questions**

21. Le Comité **est par ailleurs invité** à clarifier si les niveaux maximaux des additifs utilisés pour le traitement de surface (par ex., le sulfite dans la catégorie d'aliments 04.1.1.2) ne concernent que la surface du produit ou le produit dans son ensemble.

**Annexe I****Comparaison des dispositions relatives au transfert dans la NGAA avec le Principe relatif au transfert d'additifs alimentaires dans les aliments**

<b>LE PRINCIPE RELATIF AU TRANSFERT D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS</b>	<b>NGAA - PRAMBULE 4. TRANSFERT D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS</b>
<p><b>1. PORTÉE</b></p> <p>Aux fins du Codex Alimentarius le principe relatif au transfert des additifs alimentaires dans les aliments (le principe du transfert») s'applique aux additifs présents dans les aliments par suite de l'utilisation de matières premières ou autres ingrédients dans lesquels ces additifs sont employés.</p>	
<p><b>2. APPLICATION</b></p> <p>Le «principe du transfert» est applicable à tous les aliments visés par des normes Codex, sauf en cas de spécification contraire dans celles-ci (voir Section 4).</p>	
<p><b>3. CONDITIONS DANS LESQUELLES LE TRANSFERT EST APPLICABLE</b></p> <p>La présence d'un additif dans les aliments par suite de l'application du principe du transfert est généralement acceptable si:</p>	<p><b>4.1 CONDITIONS REGISSANT LE TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES</b></p> <p>Outre les cas d'addition directe, la présence d'un additif peut résulter d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un ingrédient utilisé pour produire l'aliment, dans la mesure où:</p>
<p>a. l'additif est autorisé dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) par une norme Codex dans ce cas, ou au titre de toute autre disposition acceptable tenant compte des exigences auxquelles doivent répondre les additifs alimentaires sur le plan de la sécurité;</p>	<p>a. l'utilisation de l'additif est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente norme;</p>
<p>b. la quantité d'additif dans la matière première ou autre ingrédient (y compris des additifs alimentaires) ne dépasse pas la dose maximale ainsi autorisée;</p>	<p>b. la quantité d'additif présente dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la concentration maximale spécifiée dans la présente norme;</p>
<p>c. l'aliment dans lequel l'additif est transféré ne contient pas ce dernier en quantité supérieure à celle qui serait introduite par utilisation des ingrédients dans des conditions technologiques convenables ou conformément à de justes pratiques de fabrication, et</p>	<p>c. l'aliment dans lequel l'additif est transféré ne contient pas ce dernier en quantité supérieure à celle qui serait introduite du fait de l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans des conditions technologiques appropriées ou dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions de la présente norme.</p>
<p>d. l'additif transféré est présent à une dose non fonctionnelle, c'est à dire nettement</p>	

<b>LE PRINCIPE RELATIF AU TRANSFERT D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS</b>	<b>NGAA - PRAMBULE 4. TRANSFERT D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS</b>
inférieure aux quantités normalement nécessaires pour qu'il exerce de par lui-même un effet fonctionnel sur le produit alimentaire.	
<b>4. CONDITIONS PARTICULIÈRES</b>  4.1 Un additif transféré dans un aliment particulier en quantité notable ou en quantité suffisante pour exercer une fonction technologique dans cet aliment, à la suite de l'utilisation de matière première ou autre ingrédient dans lesquels cet additif a été employé, doit être considéré comme un additif à cet aliment, et doit être prévu dans la section relative aux additifs alimentaires de la norme Codex applicable.	Un additif peut être utilisé dans une matière première ou un autre ingrédient, si la matière première ou l'ingrédient est utilisé exclusivement dans la préparation d'un aliment, conformément aux dispositions de la présente norme.
	4.2 ALIMENTS POUR LESQUELS LE TRANSFERT D'ADDITIFS ALIMENTAIRES N'EST PAS ACCEPTABLE  Le transfert d'un additif alimentaire à partir d'une matière première ou d'un ingrédient n'est pas acceptable pour des denrées alimentaires appartenant aux catégories suivantes, à moins qu'une disposition relative à un additif alimentaire pour la catégorie spécifiée ne figure aux tableaux 1 et 2 de la présente norme <ul style="list-style-type: none"> <li>a. 13.1 – Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations destinées à des usages médicaux particuliers pour nourrissons.</li> <li>b. 13.2 – Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.</li> </ul>
<b>5. DÉCLARATIONS DANS LES NORMES CODEX CONCERNANT LES ADDITIFS TRANSFÉRÉS</b>	
5.1 Dans le cas d'un aliment auquel le principe du transfert n'est pas applicable, c'est-à-dire que la présence d'additifs transférés n'est pas autorisée dans cet aliment, cela doit être clairement énoncé dans la norme Codex pertinente, dans laquelle doit figurer la déclaration suivante:  <i>«La présence d'additifs alimentaires due au transfert de matières premières ou d'autres ingrédients n'est pas autorisée».</i>	
5.2 Dans les cas où il est expressément énoncé dans une norme Codex que le principe du transfert est applicable, la déclaration ci-après doit être utilisée:  <i>«La Section 3 du Principe relatif au transfert des additifs dans les produits alimentaires est applicable».</i>	

Annexe II

**Additifs alimentaires dans la NGAA: Incohérences <sup>14</sup> entre les « fonctions technologiques » citées dans CAC/GL 36-1989 et les « fonctions » citées dans la NGAA**

No	SIN	Additifs alimentaires (inscrits dans la NGAA)	Fonction technologique dans CAC/GL 36-1989	« Fonctions » dans la NGAA
1.	170(i)	carbonate de calcium	<b>colorant de surface</b> , anti-agglomérant, stabilisant, régulateur de l'acidité	anti-agglomérant, régulateur de l'acidité, <b>colorant, émulsifiant</b> , stabilisant
2.	200, 201, 202, 203	sorbates	conservateur	<b>antioxydant</b> , conservateur, <b>stabilisant</b>
3.	220, 221, 222, 224, 225, 227, 228	sulfites	conservateur, antioxydant	antioxydant, <b>agent de blanchiment (farine exceptée)</b> , conservateur, <b>agent de traitement des farines</b>
4.	223	sulfites	conservateur, agent de blanchiment, antioxydant, agent de traitement des farines	antioxydant, agent de blanchiment ( <b>farine exceptée</b> ), conservateur, agent de traitement des farines
5.	249, 250, 251, 252	nitrites	conservateur, <b>fixateur de la couleur</b>	<b>agent de rétention de la couleur</b> , conservateur
6.	261	acétates de potassium	<b>conservateur</b> , régulateur de l'acidité	régulateur de l'acidité
7.	263	acétate de calcium	conservateur, stabilisant, régulateur de l'acidité	régulateur de l'acidité, conservateur, stabilisant, <b>épaississant</b>
8.	290	dioxyde de carbone	agent de carbonation, gaz d'emballage, <b>propulseur, conservateur</b>	<b>adjuvant</b> , agent de carbonation, gaz d'emballage
9.	296	acide malique (dl-)	régulateur de l'acidité	régulateur de l'acidité, <b>séquestrant</b>
10.	297	acide fumarique	régulateur de l'acidité	régulateur de l'acidité, <b>stabilisant</b>
11.	300	acide ascorbique ( l-)	antioxydant, <b>régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines</b>	antioxydant, <b>agent de rétention de la couleur</b>
12.	301	ascorbate de sodium	antioxydant	antioxydant, <b>agent de rétention de la couleur</b>
13.	315	acide érythorbique (acide isoascorbique)	antioxydant	antioxydant, <b>agent de rétention de la couleur</b>
14.	316	isoascorbate de sodium	antioxydant	antioxydant, <b>agent de rétention de la couleur</b>
15.	321	hydroxytoluène butylé	antioxydant	<b>adjuvant</b> , antioxydant
16.	322(i)	lécithine	antioxydant, émulsifiant	antioxydant, émulsifiant, <b>stabilisant</b>
17.	325	lactate de sodium	antioxydant synergique, humectant, agent de charge, régulateur de l'acidité, <b>épaississant</b>	régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, <b>émulsifiant</b> , humectant, <b>stabilisant, épaississant</b>
18.	326	lactate de potassium	<b>antioxydant synergique</b> , régulateur de l'acidité	<b>antioxydant</b> , régulateur de l'acidité
19.	327	lactate de calcium	régulateur de l'acidité, <b>agent de traitement des farines</b>	<b>antioxydant</b> , régulateur de l'acidité, <b>émulsifiant, affermissant, stabilisant, épaississant</b>

<sup>14</sup> Les incohérences sont indiquées en **caractères gras**.

No	SIN	Additifs alimentaires (inscrits dans la NGAA)	Fonction technologique dans CAC/GL 36-1989	« Fonctions » dans la NGAA
20.	331(i)	citrate biacide de sodium	régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisant	<b>antioxydant</b> , régulateur de l'acidité, émulsifiant, séquestrant, stabilisant
21.	331(iii)	citrate trisodique	régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisant	régulateur de l'acidité, <b>antioxydant</b> , émulsifiant, séquestrant, stabilisant
22.	332(i)	citrate biacide de potassium	régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisant	<b>antioxydant</b> , régulateur de l'acidité, <b>émulsifiant</b> , séquestrant, stabilisant
23.	332(ii)	citrate tripotassique	régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisant	régulateur de l'acidité, <b>antioxydant</b> , <b>émulsifiant</b> , séquestrant, stabilisant
24.	333(iii)	citrate de tricalcium	régulateur de l'acidité, affermissant, séquestrant, stabilisant	<b>antioxydant</b> , régulateur de l'acidité, <b>émulsifiant</b> , affermissant, séquestrant, stabilisant
25.	334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii), 337	tartrates	régulateur de l'acidité, séquestrant, <b>antioxydant synergique</b>	régulateur de l'acidité, <b>adjuvant</b> , <b>anti-agglomérant</b> , <b>antioxydant</b> , <b>agent de charge</b> , <b>émulsifiant</b> , <b>agent de traitement des farines</b> , <b>humectant</b> , <b>conservateur</b> , <b>agent levant</b> , séquestrant, <b>stabilisant</b> , <b>épaississant</b>
26.	338, 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 342(i), 342(ii), 343(i), 343(ii), 343(iii)	phosphates	régulateur de l'acidité, <b>antioxydant synergique</b> , séquestrant, <b>anti-agglomérant</b>	<b>adjuvant</b> , <b>anti-agglomérant</b> , <b>antioxydant</b> , régulateur de l'acidité, <b>agent de rétention de la couleur</b> , <b>émulsifiant</b> , <b>affermissant</b> , <b>exaltateur d'arôme</b> , agent de traitement des farines, <b>humectant</b> , <b>conservateur</b> , <b>agent levant</b> , séquestrant, <b>stabilisant</b> , <b>épaississant</b>
27.	450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v)	phosphates	émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, <b>agent levant</b> , séquestrant, <b>agent de rétention de l'humidité</b> , <b>tampon</b>	<b>adjuvant</b> , <b>anti-agglomérant</b> , <b>antioxydant</b> , régulateur de l'acidité, <b>agent de rétention de la couleur</b> , émulsifiant, <b>affermissant</b> , <b>exaltateur d'arôme</b> , <b>agent de traitement des farines</b> , <b>humectant</b> , <b>conservateur</b> , agent levant, séquestrant, stabilisant, <b>épaississant</b>
28.	542	phosphates	<b>émulsifiant</b> , anti-agglomérant, <b>agent de rétention de l'humidité</b>	<b>adjuvant</b> , anti-agglomérant, <b>antioxydant</b> , <b>régulateur de l'acidité</b> , <b>agent de rétention de la couleur</b> , émulsifiant, <b>affermissant</b> , <b>exaltateur d'arôme</b> , <b>agent de traitement des farines</b> , <b>humectant</b> , <b>conservateur</b> , agent levant, séquestrant, stabilisant, <b>épaississant</b>

No	SIN	Additifs alimentaires (inscrits dans la NGAA)	Fonction technologique dans CAC/GL 36-1989	« Fonctions » dans la NGAA
29.	387	oxystéarine	antioxydant, séquestrant	antimoussant, inhibiteur de cristallisation, agent de démoulage, séquestrant
30.	400	acide alginique	épaississant, stabilisant, <b>gélifiant</b> , émulsifiant	agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant
31.	401	alginate de sodium	épaississant, stabilisant, <b>gélifiant</b> , émulsifiant	agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant
32.	402	alginate de potassium	épaississant, stabilisant, <b>gélifiant</b> , émulsifiant	émulsifiant, stabilisant, épaississant
33.	403	alginate d'ammonium	épaississant, stabilisant, <b>gélifiant</b> , émulsifiant	émulsifiant, stabilisant, épaississant
34.	404	alginate de calcium	épaississant, stabilisant, <b>gélifiant</b> , antimoussant	antimoussant, <b>émulsifiant</b> , stabilisant, épaississant
35.	405	alginate de propylène glycol	épaississant, émulsifiant, stabilisant	adjuvant, agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant
36.	406	agar-agar	épaississant, stabilisant, <b>gélifiant</b> , émulsifiant	agent de charge, émulsifiant, agent de remplissage, stabilisant, épaississant
37.	407	carraghénane	épaississant, <b>gélifiant</b> , stabilisant, émulsifiant	émulsifiant, agent de remplissage, stabilisant, épaississant
38.	407a	algue eucheuma transformée	épaississant, stabilisant, <b>gélifiant</b> , <b>émulsifiant</b>	stabilisant, épaississant
39.	412	gomme guar	épaississant, stabilisant, émulsifiant	agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant
40.	413	gomme adragante	épaississant, stabilisant, émulsifiant	agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant
41.	414	gomme arabique (gomme d'acacia)	épaississant, stabilisant, émulsifiant, agent de charge, <b>agent de glaçage, support</b>	agent de charge, émulsifiant, <b>agent de remplissage</b> , stabilisant, épaississant
42.	415	gomme xanthane	épaississant, stabilisant, <b>émulsifiant, agent moussant</b>	stabilisant, épaississant
43.	416	gomme karaya	épaississant, stabilisant, émulsifiant	agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant
44.	418	gomme gellane	épaississant, stabilisant, <b>gélifiant</b>	stabilisant, épaississant
45.	421	mannitol	édulcorant, anti-agglomérant, <b>humectant</b> , stabilisant, agent de charge	anti-agglomérant, agent de charge, <b>émulsifiant</b> , stabilisant, édulcorant, <b>épaississant</b>
46.	422	glycérol	humectant, <b>agent épaississant</b>	<b>émulsifiant</b> , humectant, <b>stabilisant, épaississant</b>
47.	424	curdlan	épaississant, stabilisant, <b>affermissant, gélifiant</b>	stabilisant, épaississant
48.	425	farine de konjac	épaississant, <b>gélifiant</b> , émulsifiant, stabilisant	émulsifiant, stabilisant, épaississant
49.	430, 431	stéarates de polyoxyéthylène	émulsifiant	émulsifiant, <b>stabilisant</b>
50.	432, 433, 434, 435, 436	polysorbates	émulsifiant, <b>agent de dispersion</b>	<b>adjuvant, antimoussant</b> , émulsifiant, <b>agent de traitement des farines, agent moussant, stabilisant</b>
51.	440	pectines	épaississant, stabilisant, <b>gélifiant</b> , émulsifiant	émulsifiant, stabilisant, épaississant

No	SIN	Additifs alimentaires (inscrits dans la NGAA)	Fonction technologique dans CAC/GL 36-1989	« Fonctions » dans la NGAA
52.	442	sels d'ammonium de l'acide phosphatidique	émulsifiant	émulsifiant, <b>stabilisant</b>
53.	444	acétate isobutyrate de saccharose	émulsifiant, stabilisant	<b>régulateur de l'acidité, adjuvant</b> , émulsifiant, stabilisant
54.	445	esters glycérique de résine de bois	émulsifiant, stabilisant, <b>agent de glaçage</b>	<b>adjuvant, agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, <b>épaississant</b>
55.	459	cyclodextrine, beta-	stabilisant, <b>liant</b> , support	liant, stabilisant
56.	460(i)	cellulose microcristalline	émulsifiant, anti-agglomérant, <b>texturant, agent de dispersion</b> , stabilisant, épaississant	anti-agglomérant, <b>agent de charge</b> , émulsifiant, <b>agent moussant</b> , stabilisant, épaississant
57.	460(ii)	cellulose en poudre	émulsifiant, anti-agglomérant, <b>texturant, agent de dispersion</b> , stabilisant, épaississant	anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant
58.	461	méthyl-cellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
59.	463	hydroxypropyl-cellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
60.	464	hydroxypropyl-méthyl-cellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
61.	465	méthyl-éthyl-cellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisant, agent moussant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, agent moussant, stabilisant, épaississant
62.	466	carboxyméthyl cellulose sodique (gomme cellulosique)	épaississant, stabilisant, émulsifiant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
63.	471	mono- et di-glycérides d'acides gras	émulsifiant, stabilisant, antimoussant	antimoussant, <b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, <b>épaississant</b>
64.	472c	esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	émulsifiant, stabilisant, séquestrant, <b>améliorant de la pâte, antioxydant synergique</b>	<b>antioxydant</b> , émulsifiant, séquestrant, stabilisant, <b>épaississant</b>
65.	474	saccharoglycérides	émulsifiant	émulsifiant, <b>stabilisant, épaississant</b>
66.	475	esters polyglycéroliques d'acides gras	émulsifiant	<b>adjuvant, inhibiteur de cristallisation</b> , émulsifiant, <b>stabilisant, épaississant</b>
67.	476	esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interesterifié	émulsifiant	émulsifiant, <b>stabilisant</b>
68.	477	esters de propylène glycol d'acides gras	émulsifiant	émulsifiant, <b>stabilisant</b>
69.	480	sulfosuccinate dioctylique de sodium	émulsifiant, agent mouillant	<b>adjuvant</b> , émulsifiant, <b>humectant, stabilisant, épaississant</b>
70.	481(i), 482(i)	stéaryle lactylés	émulsifiant, stabilisant	émulsifiant, stabilisant, <b>épaississant</b>
71.	484	citrate de stéaryle	émulsifiant, séquestrant	<b>antimoussant</b> , émulsifiant, séquestrant
72.	500(i)	carbonate de sodium	régulateur de l'acidité, agent levant, anti-agglomérant	anti-agglomérant, régulateur de l'acidité, agent levant, <b>stabilisant</b>
73.	500(ii)	carbonate acide de sodium	régulateur de l'acidité, agent levant, anti-	anti-agglomérant, régulateur de l'acidité, agent

No	SIN	Additifs alimentaires (inscrits dans la NGAA)	Fonction technologique dans CAC/GL 36-1989	« Fonctions » dans la NGAA
			agglomérant	levant, <b>stabilisant</b>
74.	501(ii)	carbonate acide de potassium	régulateur de l'acidité, stabilisant	régulateur de l'acidité, <b>agent levant</b> , stabilisant
75.	503(i)	carbonate d'ammonium	régulateur de l'acidité, agent levant	régulateur de l'acidité, agent levant, <b>stabilisant</b>
76.	503(ii)	carbonate acide d'ammonium	régulateur de l'acidité, agent levant	régulateur de l'acidité, agent levant, <b>stabilisant</b>
77.	504(ii)	hydroxyde de carbonate de magnésium	régulateur de l'acidité, anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur, support, agent dessicateur	anti-agglomérant, régulateur de l'acidité, <b>affermissant</b>
78.	508	chlorure de potassium	gélifiant, stabilisant, <b>exaltateur d'arôme</b> , épaississant	gélifiant, stabilisant, épaississant
79.	511	chlorure de magnésium	affermissant, agent de rétention de la couleur, <b>stabilisant</b>	agent de rétention de la couleur, affermissant
80.	512	chlorure stanneux	antioxydant, agent de rétention de la couleur	antioxydant, agent de rétention de la couleur, <b>conservateur, séquestrant</b>
81.	516	sulfate de calcium	agent de traitement des farines, séquestrant, affermissant, stabilisant	<b>agent de charge, régulateur de l'acidité</b> , affermissant, agent de traitement des farines, <b>séquestrant</b> , stabilisant, <b>épaississant</b>
82.	518	sulfate de magnésium	affermissant, <b>exaltateur d'arôme</b>	affermissant
83.	523	sulfate d'aluminium-ammonium	stabilisant, affermissant	affermissant, <b>agent levant</b> , stabilisant
84.	525	hydroxyde de potassium	régulateur de l'acidité	régulateur de l'acidité, <b>stabilisant, épaississant</b>
85.	528	hydroxyde de magnésium	régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur	régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, <b>stabilisant</b>
86.	529	oxyde de calcium	régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines, <b>améliorant de la pâte</b>	régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines
87.	539	sulfites	antioxydant, séquestrant, <b>antibrowning agent</b>	antioxydant, <b>agent de blanchiment (farine exceptée)</b> , <b>conservateur</b> , agent de traitement des farines
88.	541(i), 541(ii)	phosphates de sodium-aluminium	régulateur de l'acidité, émulsifiant, agent levant	régulateur de l'acidité, émulsifiant, agent levant, <b>stabilisant, épaississant</b>
89.	551	silice amorphe	anti-agglomérant	anti-agglomérant, <b>agent de filtration</b>
90.	553(i)	silicate de magnésium (synthétique)	anti-agglomérant, <b>agent de saupoudrage</b>	anti-agglomérant
91.	553(iii)	talc	anti-agglomérant, <b>agent de saupoudrage, agent d'enrobage, agent de finition superficielle, texturant</b>	anti-agglomérant
92.	559	silicate d'aluminium	anti-agglomérant	<b>adjuvant</b> , anti-agglomérant
93.	575	glucono-delta-lactone	régulateur de l'acidité, agent levant, <b>séquestrant</b>	régulateur de l'acidité, agent levant
94.	578	gluconate de calcium	régulateur de l'acidité, affermissant, <b>séquestrant</b>	régulateur de l'acidité, affermissant, <b>stabilisant, épaississant</b>
95.	579	gluconate ferreux	agent de rétention de la couleur	<b>régulateur de l'acidité</b> , agent de rétention de la

No	SIN	Additifs alimentaires (inscrits dans la NGAA)	Fonction technologique dans CAC/GL 36-1989	« Fonctions » dans la NGAA
				couleur, <b>conservateur</b>
96.	585	lactate ferreux	agent de rétention de la couleur	<b>régulateur de l'acidité</b> , agent de rétention de la couleur
97.	636	maltol	exaltateur d'arôme	exaltateur d'arôme, <b>stabilisant</b>
98.	637	éthyl-maltol	exaltateur d'arôme	exaltateur d'arôme, <b>stabilisant</b>
99.	900a	polydiméthylsiloxane	antimoussant, anti-agglomérant, <b>émulsifiant</b>	anti-agglomérant, antimoussant
100.	901	cire d'abeille	agent de glaçage, agent de turbidité	<b>agent de charge</b> , agent de turbidité, agent de glaçage, <b>agent de démoulage, stabilisant</b>
101.	902	cire de candelilla	agent de glaçage, agent de turbidité	<b>agent de charge, solvant de support</b> , agent de turbidité, agent de glaçage, <b>agent de démoulage</b>
102.	903	cire de carnauba	agent de glaçage, agent de charge, <b>régulateur de l'acidité</b> , support	<b>adjuvant, anti-agglomérant</b> , agent de charge, solvant de support, agent de glaçage, <b>agent de démoulage</b>
103.	904	gomme-laque	agent de glaçage	<b>agent de charge</b> , agent de glaçage, <b>agent de démoulage</b>
104.	905c(i)	cire microcristalline	agent de glaçage	<b>antimoussant, agent de charge</b> , agent de glaçage
105.	905d	cire de pétrole, viscosité élevée	agent de glaçage, <b>agent d'étanchéité</b>	agent de glaçage, <b>agent de démoulage</b>
106.	905e	cire de pétrole, viscosité moyenne et faible (catégorie i)	agent de glaçage, <b>agent d'étanchéité</b>	agent de glaçage, <b>agent de démoulage</b>
107.	925	chlore	<b>agent de blanchiment des farines</b>	<b>agent de traitement des farines</b>
108.	927a	azodicarbonamide	agent de traitement des farines	<b>adjuvant</b> , agent de traitement des farines
109.	928	peroxyde de benzoyle	agent de traitement des farines, <b>conservateur</b>	<b>agent de blanchiment (farine exceptée)</b> , agent de traitement des farines
110.	941	azote	<b>gaz d'emballage</b> , propulseur	propulseur
111.	942	protoxyde d'azote	propulseur, <b>antioxydant, agent moussant, gaz d'emballage</b>	propulseur
112.	953	isomalt (isomaltulose hydrogénée)	édulcorant, anti-agglomérant, agent de charge, agent de glaçage	anti-agglomérant, agent de charge, <b>émulsifiant</b> , agent de glaçage, édulcorant
113.	965(i)	maltitol	édulcorant, stabilisant, émulsifiant, humectant, <b>agent de charge</b>	agent de charge, émulsifiant, stabilisant, édulcorant, <b>épaississant</b>
114.	965(ii)	sirop de maltitol	édulcorant, stabilisant, émulsifiant, humectant, <b>agent de charge</b>	agent de charge, émulsifiant, stabilisant, édulcorant, <b>épaississant</b>
115.	966	lactitol	édulcorant, <b>texturant</b> , émulsifiant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, <b>stabilisant</b> , édulcorant, <b>épaississant</b>
116.	967	xylitol	édulcorant, humectant, stabilisant, émulsifiant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant
117.	968	érythritol	édulcorant, <b>exaltateur d'arôme, humectant</b>	édulcorant

No	SIN	Additifs alimentaires (inscrits dans la NGAA)	Fonction technologique dans CAC/GL 36-1989	« Fonctions » dans la NGAA
118.	999(i), 999(ii)	extraits de quillaia	agent moussant, <b>émulsifiant</b>	agent moussant
119.	1100	alpha-amylase d'aspergillus oryzae var.	agent de traitement des farines	<b>adjuvant, enzyme</b> , agent de traitement des farines
120.	1100	alpha-amylase de bacillus subtilis	agent de traitement des farines	<b>enzyme</b> , agent de traitement des farines
121.	1100	alpha-amylase de bacillus licheniformis (carbohydase)	agent de traitement des farines	<b>enzyme</b> , agent de traitement des farines
122.	1101(i)	protéase	agent de traitement des farines, <b>stabilisant</b> , exaltateur d'arôme	<b>enzyme</b> , exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, <b>agent de glaçage</b>
123.	1101(ii)	papaïne	exaltateur d'arôme	exaltateur d'arôme, <b>agent de traitement des farines, stabilisant</b>
124.	1101(iii)	bromelaïne	agent de traitement des farines, stabilisant, exaltateur d'arôme	exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, stabilisant, <b>épaississant</b>
125.	1102	glucose oxydase	antioxydant	antioxydant, <b>conservateur, stabilisant</b>
126.	1103	invertase	stabilisant	stabilisant, <b>épaississant</b>
127.	1200	polydextroses	agent de charge, stabilisant, épaississant, humectant, <b>texturant</b>	agent de charge, humectant, stabilisant, épaississant
128.	1201	polyvinylpyrrolidone	<b>Agent épaississant</b> , stabilisant, <b>agent de dispersion</b>	<b>adjuvant, émulsifiant, agent de glaçage</b> , stabilisant, <b>épaississant</b>
129.	1203	alcool polyvinylique	<b>agent d'enrobage, liant, agent d'étanchéité, agent de finition superficielle</b>	<b>agent de glaçage, stabilisant</b>
130.	1204	pullulane	agent de glaçage, <b>filmogène</b>	agent de glaçage
131.	1400	amidon grillé dextrines	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
132.	1401	amidon traité en milieu acide	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
133.	1402	amidon traité en milieu alcalin	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
134.	1403	amidon blanchi	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>adjuvant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
135.	1404	amidon oxydé	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , stabilisant, épaississant
136.	1405	amidons traités aux enzymes	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
137.	1410	phosphate monoamidon	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
138.	1412	phosphate diamidon	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
139.	1413	phosphate de diamidon phosphaté	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
140.	1414	phosphate de diamidon acétylé	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant,

No	SIN	Additifs alimentaires (inscrits dans la NGAA)	Fonction technologique dans CAC/GL 36-1989	« Fonctions » dans la NGAA
				épaississant
141.	1420	amidon acétylé	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
142.	1422	adipate de diamidon acétylé	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
143.	1440	amidon hydroxypropylique	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
144.	1442	phosphate de diamidon hydroxypropylé	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	émulsifiant, stabilisant, épaississant
145.	1450	octényle succinate d'amidon sodique	<b>liant</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant	<b>agent de charge</b> , émulsifiant, stabilisant, épaississant
146.	1503	huile de ricin	solvant de support, anti-agglomérant, agent de glaçage	anti-agglomérant, solvant de support, agent de glaçage, <b>agent de démoulage</b>
147.	1505	citrate triéthylique	<b>stabilisant de mousse</b> , solvant de support, séquestrant	<b>antimoussant</b> , solvant de support, séquestrant, <b>stabilisant</b>
148.	1520	propylène-glycol	humectant, <b>agent de mouillage</b> , <b>agent de dispersion</b> , <b>agent de glaçage</b>	<b>adjuvant</b> , <b>anti-agglomérant</b> , <b>antimoussant</b> , <b>solvant de support</b> , <b>émulsifiant</b> , <b>agent de traitement des farines</b> , humectant, <b>stabilisant</b> , <b>épaississant</b>
149.	1521	polyéthylène-glycol	antimoussant	<b>adjuvant</b> , antimoussant, <b>solvant de support</b> , <b>émulsifiant</b> , <b>exaltateur d'arôme</b> , <b>agent de glaçage</b> , <b>agent de démoulage</b> , <b>stabilisant</b> , <b>épaississant</b>