

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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 10 de l'ordre du jour

CX/FA 10/42/17

Janvier 2010

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-deuxième session

Beijing, Chine, 15-19 mars 2010

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'IDENTIFICATION DES PROBLÈMES ET RECOMMANDATIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION INCOHÉRENTE DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX

Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par la Suisse avec l'assistance de l'Argentine, l'Arménie, l'Australie, le Brésil, l'Union européenne, Burkina Faso, la France, l'Indonésie, la Jamaïque, le Japon, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, le Royaume Uni, Les États-Unis d'Amérique, CIAA, CEFIC, FAO (secrétaire JECFA), IADSA, ICGMA, IDF, IMACE, IOFI, NATCOL et OIV.

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur le rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA sont invités à le faire **avant le 28 février 2009** à l'adresse suivante: Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Institut national de nutrition et de la sécurité alimentaire, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (Télécopie: +861067711813; ou *de préférence* par courrier électronique: secretariat@ccfa.cc et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Télécopie: +39.06.5705.4593; Email: Codex@fao.org *de préférence*).

INTRODUCTION

1. A ses 38ème, 39ème et 40ème sessions, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a examiné en profondeur la relation entre la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) et les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex, et a recueilli un consensus concernant la procédure d'élaboration de la NGAA et la participation claire et transparente du comité de produits du Codex chargé des catégories d'aliments qui sont couvertes par une norme de produits. Le Manuel de procédure du Codex a alors été modifié en conséquence et l'amendement a été adopté par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 30ème session en 2007.

2. Les principaux éléments du consensus sont:

a. La NGAA est élaborée dans le but d'être le point de référence unique pour les additifs alimentaires dans le Codex Alimentarius et doit à ce titre être pleinement cohérente avec toute disposition relative aux additifs alimentaires dans les normes de produits.

b. De préférence, les normes de produits renverront d'une façon générale à la NGAA (à l'aide du formulaire par défaut du plan de présentation des normes de produits du Codex contenu dans la 17ème édition du Manuel de procédure, page 101). Toute présentation différente doit être pleinement justifiée et utilisée le moins possible.

c. Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits doivent être approuvées par le CCFA; le CCFA devra examiner les justifications technologiques soumises par les

comités de produits. L'approbation par le CCFA est fondée sur les Principes généraux pour l'emploi des additifs alimentaires (Section 3. du préambule à la NGAA).

d. S'il existe un comité de produit en activité, le CCFA et le comité de produits se consulteront très tôt (avant l'étape 5) sur les amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires correspondant à une norme Codex.

e. S'il n'existe pas de comité de produits en activité, le CCFA est chargé de préparer les nouvelles dispositions relatives aux additifs ou les amendements aux dispositions existantes qui seront directement transmis aux membres du Codex. Le besoin technologique sera évalué par le CCFA conformément à la section 1.2 du Préambule à la NGAA.

f. Les normes de produits qui ne contiennent pas de dispositions relatives aux additifs ne seront pas examinées par le CCFA.

3. Le consensus établi concernant la procédure à suivre pour la révision des additifs alimentaires existants ou l'adoption de nouveaux additifs alimentaires n'a pas fait perdre de vue aux participants le fait qu'il existe encore un nombre considérable (et croissant) d'incohérences entre la NGAA et les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans bon nombre de normes de produits du Codex.

4. Pour que l'objectif primaire qui vise à faire de la NGAA le point de référence unique pour les additifs alimentaires au sein du Codex soit atteint, des changements considérables seraient nécessaires pour établir une cohérence totale entre la NGAA et toutes les normes de produits Codex existantes contenant des dispositions relatives aux additifs alimentaires. Il est inutile de dire que pour ce faire, des ressources considérables seraient nécessaires. Par conséquent, la Commission, faisant suite à la recommandation du Comité exécutif (59^{ème} session), est convenue à sa 30^{ème} session de suspendre cette activité jusqu'au parachèvement de la NGAA (ALINORM 7/30 REP para 45).

5. Cependant, il est également clair que ces incohérences sont une source perpétuelle de conflits et de débats dont l'impact sur les travaux du CCFA est négatif. Par ailleurs, même la décision de suspendre l'activité « jusqu'au parachèvement de la NGAA » appelle une solution qui sera mise en oeuvre à ce moment-là

6. Un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis a examiné le problème dans le détail et a formulé des recommandations et des options à la 39^{ème} session du CCFA (CX/FA 07/39/06). Sur la base de ces recommandations et options, le CCFA est convenu de *créer un appendice à la NGAA pour y transférer toute l'information relative aux additifs alimentaires qui est contenue dans les normes de produits du Codex et d'indiquer clairement que les dispositions contenues dans l'annexe sont des exceptions aux dispositions contenues dans les tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA* (ALINORM 7/30/12 para 80).

7. Le CCFA a chargé le Secrétariat du Codex à la même session de « rassembler toutes les informations sur les additifs alimentaires contenus dans les normes de produits Codex dans un document qui sera présenté à la prochaine session du Comité ». Ce document de travail (CX/FA 08/40/7) a été distribué avant la 40^{ème} session et les délégations malaisienne et suisse ont soumis leurs observations (CRD 11, 40^{ème} session).

8. La question a été examinée à la 40^{ème} session du CCFA, les principaux arguments ont d'une façon générale, été renouvelés, et le Comité est convenu de charger la Suisse de préparer un document de travail mieux ciblé qui identifiera clairement les problèmes et formulera des recommandations concrètes, en tenant compte du document CX/FA 08/40/7, ainsi que des recommandations contenues dans le document CX/FA 07/39/6, pour examen à la prochaine session du Comité et soumission ultérieure à la Commission, par le biais du Comité exécutif, pour avis supplémentaire, selon le cas.

9. La 41^{ème} session du CCFA a reçu sous CX/FA 09/41/14 un document de travail préparé par la Suisse mais ne l'a pas révisé. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail reçu par la Suisse chargé de réviser le document de travail pour examen ultérieur par la 42^{ème} session.

10. La Suisse a fait circuler le document de travail antérieur (CX/FA 09/41/14) et a suggéré aux membres du groupe de travail électronique de fournir des observations sur chaque section du document de travail et d'identifier les arguments qui avaient besoin d'être amendés. En outre, les membres ont été requis de fournir des commentaires sur les points suivants: si les arguments étaient fondés sur des interprétations correctes; si les conclusions ont été tirées logiquement et si les recommandations présenteront un défi suffisant au CCFA pour une discussion fructueuse et par conséquent permettront de prendre de bonnes décisions. Après avoir reçu des observations un projet de document de travail amendé a été mis en circulation par le groupe de travail électronique pour observations finales.

PROBLÈMES IDENTIFIÉS – UN EXEMPLE RÉCENT

11. Le document de travail CX/FA 08/40/7 et les observations qui ont été soumises par la Suisse dans le document CRD 11 contiennent de nombreux exemples des incohérences qui existent entre la NGAA et les normes de produits du Codex. Ces incohérences sont présentes à différents niveaux de la disposition, tant dans le plan de présentation que dans la nomenclature/terminologie, la justification technologique (catégorie fonctionnelle), la liste des additifs, les conditions d'emploi etc.

12. Des exemples révélateurs de ces incohérences sont les cinq << anciennes >> normes de produits pour plusieurs produits carnés transformés pour lesquelles le Secrétariat du Codex a récemment demandé aux membres et observateurs du Codex de soumettre l'information sur leur utilisation et leur validité (CL 2009/2- CAC). Ces normes décrivent les produits qui appartiennent à différentes catégories d'aliments dans la catégorie d'aliments 08.0 *Viande et produits carnés, volaille e gibier compris*.

13. Pour deux de ces produits carnés: *Épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981), et *jambon de pays cuit* (CODEX STAN 96-1981) l'annexe I de ce document compare les dispositions relatives à la norme avec les entrées adoptées dans la NGAA pour la catégorie 08.2.2 (*Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux*) où l'aliment normalisé est spécifiquement cité dans la définition. La norme pour *l'épaule de porc cuite* est considérée comme plus restrictive concernant les additifs alimentaires autorisés que la catégorie 08.2.2 de la NGAA à laquelle appartient ce produit (voir dans l'annexe II le tableau correspondant dans la NGAA en ligne).

14. Comme les entrées des additifs alimentaires pour les catégories d'aliments 08.2, 08.2.2 et le tableau 3 ont été élaborées conformément aux principes convenus (voir le préambule de la NGAA), il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité sanitaire liés à l'utilisation des additifs alimentaires cités dans la NGAA pour *l'épaule de porc cuite* autre que ceux qui figurent actuellement dans la norme de produits. On ne saurait également oublier que les additifs alimentaires du tableau 3 doivent être utilisés conformément aux BPF, à savoir uniquement dans le cas d'une justification technologique réelle et à des niveaux suffisants pour produire l'effet voulu.

15. Outre la liste des additifs alimentaires autorisés, il y a aussi des différences concernant les conditions d'utilisation comme les niveaux maximaux de quatre antioxydants ((les acides ascorbique et isoascorbique, l'ascorbate de l'isoascorbate de sodium) qui sont de 500 mg/kg dans la norme de produits mais doivent être conformes aux BPF dans le tableau 3 des additifs de la NGAA. La norme de produit exprime les phosphates comme la somme des phosphates naturellement présents et ajoutés tandis que les niveaux maximaux de la NGAA s'appliquent uniquement aux phosphates ajoutés. Des conflits de moindre importance résultent des différences entre les noms, par ex., celui pour le citrate, le sel de sodium dans la norme de produits et le citrate biacide de sodium (331(i)) dans la NGAA.

QUESTIONS À DÉBATTRE

16. Sur la base de l'exemple de la norme Codex pour *l'épaule de porc cuite*, il est clair qu'il existerait deux poids deux mesures liés à l'information conflictuelle fournie par deux documents Codex distincts et << légalement valides >>.

17. Leur adoption à des moments différents n'éclaircit pas la situation vu que les deux textes sont des textes Codex adoptés et que l'adoption des dispositions de la NGAA pour la catégorie d'aliments n'est pas formellement reliée à la révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme de produits: les dispositions relatives aux additifs alimentaires de l'<< ancienne >> norme de produits demeurent par conséquent toujours valides.

18. Les incohérences qui existent entre les normes de produits et la NGAA constituent une question importante qui a besoin d'être abordée. Les incohérences ont la capacité de créer une confusion et/ou des controverses dans le commerce international. L'idée que tout travail de révision ne devrait pas démarrer avant que la NGAA soit achevée est compréhensible mais pourrait être interprété comme une raison pour perpétuer les incohérences pour une période de temps indéfinie.

19. Une autorisation générale afin d'utiliser tous les additifs alimentaires du tableau 3 dans un aliment décrit par une norme de produits serait une solution simple. Toutefois, une telle approche "systématique" afin d'élargir le tableau 3 sur les additifs alimentaires peut être en conflit avec la règle générale présente dans le Manuel de procédure requérant que toute disposition sur les additifs alimentaires qui serait proposée dans les normes du Codex soit examinée d'un point de vue technologique.

20. Toutefois, si le transfert des dispositions relatives aux additifs alimentaires est entrepris après un contrôle systématique de la justification technologique de chaque additif/combinaison de produits, la procédure en résultant serait sur la base du cas à cas et pourrait prendre beaucoup de temps.

21. Les comités de produits actifs pourraient être chargés de réviser les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans leurs normes basées sur une directive encore à développer qui expose les principes de la NGAA et aligne les normes des produits avec la NGAA. Ces principes ont déjà été convenus par le CCFA et sont décrits de façon plus complète dans CX/FA 08/40/7. Le CCFA pourrait développer une telle directive pour les comités de produits afin de l'utiliser dans leurs délibérations.

22. Le groupe de travail électronique a été informé que le CCMMP et le CCFFP ont l'intention de démarrer une procédure de révision minutieuse des normes pertinentes qui n'ont pas encore été révisées afin qu'elles soient en accord avec la NGAA. L'expérience qui serait acquise à partir de ce procédé peut aider à développer plus avant un procédé d'alignement systématique.

23. En outre, il a été proposé d'établir un groupe de travail classique qui se rencontrerait entre les sessions du CCFA afin de développer des recommandations pour l'intégration des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour un ensemble défini de normes de produits. Ce groupe de travail électronique pourrait se concentrer sur les normes de produits qui ont été développées par les comités de produits ajournés. Toutefois, afin d'intégrer complètement les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits dans la NGAA, il est probable qu'un tel groupe de travail serait requis de se rencontrer pendant quelques années.

24. La création d'un appendice à la NGAA pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires existantes dans les normes de produits du Codex, comme convenu à la 40^{ème} session du CCFA (voir para 6) est une solution rapide mais son adoption officielle pourrait être perçue comme la perpétuation de deux poids deux mesures par la Commission du Codex Alimentarius qui affaiblirait la crédibilité du Codex Alimentarius. L'effet initial de << clarification >> prévu pour les entrées dans cet appendice pourrait en fait accroître la confusion vu qu'il est difficile de comprendre quelles parties des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme pour *l'épaule de porc cuite* sont des « exceptions aux dispositions contenues dans les tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA ». En outre, L'annexe proposée ne présente ni une solution durable ou n'expose un programme de travail sur la façon d'aborder des incohérences similaires.

25. Au cours de l'examen des incohérences existantes, le CCFA devrait aussi prendre soin d'éviter de créer de nouvelles incohérences pour les normes qui sont déjà alignées. En l'absence de comités de produits en activité, le CCFA et les membres du Codex sont les gardiens et ont la responsabilité d'assurer le respect continu du consensus recueilli pour une denrée.

26. En outre le CCFA devrait aussi déterminer si un travail éventuel d'alignement devrait démarrer maintenant ou décider de prendre cette décision à une étape ultérieure.

RECOMMANDATIONS

27. Suite aux problèmes identifiés, nous nous demandons si l'appendice à la NGAA proposé fournirait une réponse satisfaisante aux incohérences existantes. Certes, le document de travail CX/FA 08/40/7 qui a été considéré comme une étape préparatoire à la création de cet appendice, contient une information précieuse et fondamentale pour comprendre si les dispositions de la NGAA sont sans équivoques ou bien où il existe temporairement des dispositions Codex conflictuelles

28. Sur la base des considérations et des points de discussion soulevés ci-dessus, le Comité pourrait souhaiter examiner les recommandations suivantes qui sont présentées en tant qu'options distinctes:

Recommandation I:

Le Comité devrait réexaminer sa décision antérieure et souscrire au fait que le document de travail ne devrait pas constituer une annexe officielle au NGAA mais un document de travail disponible au public utilisé par le Comité pour le développement de la NGAA. Le document de travail devra être mis à jour annuellement selon la structure modifiée suivante:

Annexe I: Liste des normes de produits du Codex

Annexe II: Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex

Partie A: Normes dont les dispositions relatives aux additifs alimentaires sont déjà alignées sur la NGAA

Partie B: Normes qui ont besoin d'être révisées afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires sur la NGAA

Le comité devrait demander à un membre du Code ou au secrétariat du Codex d'entreprendre cette tâche.

Recommandation II:

Concernant l'annexe II partie A proposée de ce document de travail (voir Recommandation I ci-dessus), le Comité pourrait souhaiter souligner le fait que les « normes alignées » font l'objet d'un suivi particulier et que les principes convenus précédemment continuent d'être valides. Ces principes peuvent seulement être remis en question en tant que tels et non pas parce qu'un nouvel additif alimentaire d'une catégorie fonctionnelle est proposé par un membre ou un observateur.*

Le Comité pourrait souhaiter d'implanter un mécanisme par lequel une note est ajoutée au titre de la catégorie d'aliments appropriée afin d'obtenir que seuls les additifs alimentaires avec un effet fonctionnel déterminé (basé sur la norme de produits) puissent être ajoutés au NGAA. Cette note pourrait être incluse soit dans les tableaux relatifs aux additifs alimentaires de la NGAA, soit dans la description de la catégorie d'aliments (Annexe B de la NGAA).

Recommandation III:

Concernant l'annexe II partie B proposée de ce document de travail (voir recommandation I ci-dessus), le Comité pourrait souhaiter établir un plan de travail à long terme visant à réviser toutes les normes de produits qui ne sont pas alignées sur la NGAA, avec comme objectif final de les transférer dans la partie A (Les normes dont les dispositions relatives aux additifs alimentaires sont déjà alignées sur la NGAA. Ce plan de travail devrait différencier faire la distinction entre les normes de produits pour lesquelles des comités actifs existent et les normes de produits sans un comité actif existant.

Le comité peut souhaiter

- a) demander à la commission d'encourager les comités actifs d'examiner la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes Codex avec leur attribution et le CCFA devrait considérer la préparation de la gouverne spécifique correspondante pour un tel travail. Cette gouverne décrirait les étapes que les comités actifs pourraient suivre afin de résoudre les incohérences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans leurs normes de produits et la NGAA;
- b) d'examiner l'établissement d'un groupe de travail classique qui se rencontrerait entre les sessions du n CCFA et dont le mandat serait de se fixer sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex qui ont été développées par des comités de produits ajournés. Les membres et observateurs du Codex devraient s'assurer que ce groupe de travail classique possède l'expertise de la technologie de l'alimentation appropriée selon la norme de produits sous révision.

* Citons l'exemple de l'accord sur les édulcorants, qui ne devraient pas être utilisés dans les jus de fruits et légumes: un nouvel édulcorant ne devrait pas être proposé par le groupe de travail sur la NGAA pour cette utilisation sur la base du simple fait qu'il a été évalué par le JECFA.

- c) de recommander au secrétariat du Codex de travailler en liaison et de coordonner les activités en cours sur les comités de produits tels que CCMMP et CCFFP qui révisent les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits.

Annexe 1

Normes Codex pour les produits pour			La NGAA a autorisé les additifs alimentaires dans la catégorie d'alimentaire 08.2.2 et observations		
	l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)	Jambon cuit salé (CODEX STAN 96-1981)			
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES			Additifs alimentaires	Conditions d'emploi	Statut
	Quantité maximale d'ajout				
4.1. A gents conservateurs					
4.1.1 Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium exprimés en nitrite de sodium	200 mg/kg de nitrite totaux	200 mg/kg de nitrite totaux	La NGAA ne différencie pas le produit initial du produit fini		
	Concentration maximale calculée sur le contenu net total du produit final				
4.1.2 Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium exprimés en nitrite de sodium	125 mg/kg de nitrite totaux	125 mg/kg de nitrite totaux	Nitrites (SIN 249, 250)	170mg/kg (Note 32: en tant qu'ion résiduel NO ₂ ion)	Etape 7 (8.2.2)
4.1.3 Chlorure de potassium	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Chlorure de potassium	BPF	Adopté selon le tableau 3
4.2 Antioxygènes					
4.2.1 Acide ascorbique et son sel de sodium	500 mg/kg (exprimés en tant qu'acide ascorbique)	500 mg/kg (exprimés qu'acide ascorbique)	Acide ascorbique, L-(300):	BPF	Adopté selon le tableau 3
			Ascorbate de sodium (301):	BPF	Adopté selon le tableau 3
4.2.2 Acide isoascorbique et son sel de sodium seul ou en combinaison			Acide isoascorbique (acide érythorbique) (315)	BPF	Adopté selon le tableau 3
			Isoascorbate de sodium (316)	BPF	Adopté selon le tableau 3
			Hydroxyanisole butylé (320)	200 mg/kg (Notes15, 130)	Adopté pour 08.2.
			Hydroxytoluène butylé (320)	100 mg/kg (Notes15, 130, 167)	Adopté pour 08.2.
			Gallate de propyle (310)	200 mg/kg (Notes 130, 15)	Adopté pour 08.2.
			Butylhydroquinone tertiaire (319)	100 mg/kg (Notes15, 130, 167)	Adopté pour 08.2.
4.3 Aromatisants					

Normes Codex pour les produits pour			La NGAA a autorisé les additifs alimentaires dans la catégorie d'alimentaire 08.2.2 et observations		
	l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)	Jambon cuit salé (CODEX STAN 96-1981)			
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES			Additifs alimentaires	Conditions d'emploi	Statut
4.3.1 Aromatisants naturels et aromatisants de nature identique définis dans le Codex dans le Codex Alimentarius	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Non mentionnés dans la NGAA		
4.3.2 Aromatisants de fumée comme évalué par le JECFA	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Non mentionnés dans la NGAA		
4.4 Exhausteurs de la saveur					
4.4.1 5'-guanylate disodique	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	5'-guanylate disodique (627)	BPF	Adopté selon le tableau 3
4.4.2 5'-inosinate disodique	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	5'-inosinate disodique (631)	BPF	Adopté selon le tableau 3
4.4.3 Glutamate monosodique	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Glutamate monosodique (621)	BPF	Adopté selon le tableau 3
4.5 Régulateurs de l'acidité					
4.5.1 Citrate de sodium	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Citrate biacide de sodium (331(i))	BPF	Adopté selon le tableau 3
4.6 Agents de rétention d'eau					
4.6.1 Phosphates (présents naturellement et ajoutés) Phosphate naturel (mg/kg P ₂ O ₅) calculés comme 250 x % protéines	8000 mg/kg (exprimé en tant que P ₂ O ₅)	8000 mg/kg (exprimé en tant que P ₂ O ₅)			
4.6.2 Phosphates ajoutés (mono-, di- et poly-), sels de sodium et de potassium Ayant les Nos. de SIN 339, 340, 450, 451 et 452	3000 mg/kg (exprimé en tant que P ₂ O ₅), seul ou en combinaison	3000 mg/kg (exprimé en tant que P ₂ O ₅), seul ou en combinaison	Phosphates 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3100 mg/kg (Note 33: en tant que phosphore)	Etape 6 (8.2.2)
4.7 Épaississants					
4.7.1 Agar-agar	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Agar (406)	BPF	Adopté selon le tableau 3

Normes Codex pour les produits pour			La NGAA a autorisé les additifs alimentaires dans la catégorie d'alimentaire 08.2.2 et observations		
	l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)	Jambon cuit salé (CODEX STAN 96-1981)			
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES			Additifs alimentaires	Conditions d'emploi	Statut
4.7.2 Carraghénane	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Carraghénane et ses sels d'ammonium, de calcium, magnésium, de potassium et de sodium (furcellarane comprise) (407)	BPF	Adopté selon le tableau 3
4.7.3 Alginates, sels de potassium et/ou de sodium	10 mg/kg	10 mg/kg	Acide alginique (400), Alginate de sodium (401), Alginate de potassium (402)	BPF	Adopté selon le tableau 3
			Caramel III procédé à l'ammoniaque (150c)	BPF (Notes 3, 16, 4)	Adopté pour 08.0
			Caramel IV – procédé au sulfite 150d)	BPF (Note 16, 4)	Adopté pour 08.0
			Bleu brillant FCF 133	100 mg/kg Notes 4 & 16	Adopté pour 08.0
			Caramel III – procédé à l'ammoniaque (150c)	BPF Notes 3, 4 & 16	Adopté pour 08.0
			Vert rapide FCF 143	100 mg/kg (Notes 3 & 4)	Adopté pour 08.2
			Carmins (120)	500 mg/kg (Note 16)	Adopté pour 08.2.
			Carotènes, bêta- (légumes) (160a(ii))	5,000 mg/kg (Note 16)	Adopté pour 08.2.
			Riboflavines	1,000 mg/kg (Note 16)	Adopté pour 08.2.
			Polysorbates	5,000 mg/kg	Adopté pour 08.2.
			Jaune FCF (110)	300 mg/kg Note 16	Adopté pour 08.2.
			Saccharines	500 mg/kg (Note 161)	Adopté pour 08.2.2
			Sucroglycérides (474)	5000 mg/kg (Note 15)	Adopté pour 08.2.2
			Esters de saccharose d'acides gras (473)	5000 mg/kg (Note 15)	Adopté pour 08.2.2
			Nisine (234)	500 mg/kg Note 28	Etape 3 (08.0)
			Extrait de peau de raisin (163(ii))	5000 mg/kg	Etape 3 (08.2)
			Extraits d'annatto, à base de bixine (160b(i))	100 mg/kg (Note 8)	Etape 4 (08.2.2)
			Extraits d'annatto, à base de norbixine (160b(ii))	100 mg/kg (Note 8)	Etape 4 (08.2.2)

Normes Codex pour les produits pour		La NGAA a autorisé les additifs alimentaires dans la catégorie d'alimentaire 08.2.2 et observations			
l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)		Jambon cuit salé (CODEX STAN 96-1981)			
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES			Additifs alimentaires	Conditions d'emploi	Statut
			Lycopènes (160d(i), 160d(iii))	1000 mg/kg (Note 185)	Etape 4 (08.2.2)
			Nitrates (251, 252)	365 mg/kg (Note 30)	Etape 4 (08.2.2)
			Erythrosine (127)	30 mg/kg	Etape 6 (08.2)
			Sorbates (200-203)	2000 mg/kg (Note 42)	Etape 6 (08.2)
			Azorubine (Carmoisine) (122)	500 mg/kg (Note 16)	Etape 7 (08.0)
			Noir brillant PN 151	500 mg/kg (Notes 4 & 16)	Etape 7 (08.0)
			Brun HT 155	500 mg/kg (Notes 16)	Etape 7 (08.0)
			Esters polyglycéroliques d'acides gras (475)	5000 mg/kg	Etape 7 (08.0)
			Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de rinoleic (476)	5000 mg/kg	Etape 7 (08.0)
			Jaune de quinoléine (104)	500 mg/kg (Notes 4 & 16)	Etape 7 (08.0)
			Tartrates (334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337)	BPF (Note 45)	Etape 7 (08.0)
			Tartrazine (102)	500 mg/kg (Notes 4 & 16)	Etape 7 (08.0)
			Adipates (355-357, 359)	3000 mg/kg (Note 1)	Etape 7 (08.2)
			Curcumine (100(i))	500 mg/kg (Note 16)	Etape 7 (08.2)
			Diacétate de sodium (262(ii))	1000 mg/kg	Etape 7 (08.2)
			Tocophérols (307a, b, c)	3000 mg/kg	Etape 7 (08.2)
			Lactylates de stéaroyl (481(i), 482(i))	4000 mg/kg	Etape 7 (08.2.2)
			Additifs supplémentaires	BPF selon tableau 3 (si technologiquement justifié) <i>[Voir Annexe II de ce document pour la liste des tableaux 3 additifs]</i>	

Normes Codex pour les produits pour		La NGAA a autorisé les additifs alimentaires dans la catégorie d'alimentaire 08.2.2 et observations			
l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)		Jambon cuit salé (CODEX STAN 96-1981)			
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES			Additifs alimentaires	Conditions d'emploi	Statut
			<p>Note 1: En tant qu'acide adipique</p> <p>Note 3: Traitement de surface.</p> <p>Note 4: A des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.</p> <p>Note 8: En tant que bixine</p> <p>Note 15: A base de matière grasse ou d'huile.</p> <p>Note 16: Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.</p> <p>Note 28: DJA conversion: si une préparation typique contient 0.025 µg/U, alors la DJA ADI de 33 000 U/kg pc devient: $[(33\ 000\ \text{U/kg pc}) \times (0.025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0.825\ \text{mg/kg pc}$</p> <p>Note 30: En tant qu'ion résiduel NO3</p> <p>Note 32: En tant qu'ion résiduel NO2 .</p> <p>Note 33: En tant que phosphore.</p> <p>Note 42: En tant qu'acide sorbique.</p> <p>Note 45: En tant qu'acide tartarique.</p> <p>Note 130: Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisole (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).</p> <p>Note 161: à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.</p> <p>Note 167 Pour les produits déshydratés uniquement.</p> <p>Note 185: En tant que norbixine.</p>		

Annexe II (Dispositions adoptées de la NGAA)

NGAA en ligne

Mise à jour pour la 32^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (2009)

RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR UNE CATÉGORIE D'ALIMENTS

Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux (08.2.2)

Description: Inclut les produits cuits (y compris saumurés ou cuits, et séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et en boîte. Exemples: jambon cuit, épaule de porc cuite, chair de volaille en boîte et morceaux de viande cuits dans la sauce soja (*tsukudani*).
 Cette page donne des renseignements sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dont l'utilisation est autorisée dans les aliments selon la catégorie à laquelle ces derniers appartiennent.

Dispositions NGAA pour la catégorie d'aliments 08.2.2				
N° SIN.	Additif alimentaire ou groupe	Concentration maximale	Notes	Défini dans
133	Bleu Brillant FCF	100 mg/kg	Note 16 Note 4	08.0
320	Hydroxyanisole butylé	200 mg/kg	Note 130 Note 15	08.2
321	Hydroxytoluène butylé	100 mg/kg	Note 130 Note 167 Note 15	08.2
150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque	BPF	Note 16 Note 3 Note 4	08.0
150d	Caramel IV – procédé au sulfite	BPF	Note 16 Note 3 Note 4	08.0
120	Carmins	500 mg/kg	Note 16	08.2
160a(ii)	bêta-Carotènes (légumes)	5,000 mg/kg	Note 16	08.2
143	Vert rapide FCF	100 mg/kg	Note 3 Note 4	08.2
	POLYSORBATES	5,000 mg/kg		08.2

310	Gallate de propyle	200 mg/kg	Note 130 Note 15	08.2
	RIBOFLAVINES	1,000 mg/kg	Note 16	08.2
	SACCHARINES	500 mg/kg	Note 161	08.2.2
474	Sucroglycerides	5,000 mg/kg	Note 15	08.2.2
110	Jaune orangé FCF	300 mg/kg	Note 16	08.2
319	Buthylhydroquinone tertiaire	100 mg/kg	Note 130 Note 167 Note 15	08.2

Les éléments en majuscules (par exemple **PHOSPHATES**) renvoient à des groupes d'additifs alimentaires

Tableau 3 NGAA Dispositions

Les additifs alimentaires, tels qu'indiqués dans le **Tableau 3**, peuvent être utilisés dans cette catégorie de denrées alimentaires dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication (BPF), comme indiqué dans le Préambule de la NGAA Codex.

N° SIN.	Additif alimentaire ou groupe
260	Acide acétique glacial
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide gras
1422	Adipate de diamidon acétylé
1414	Phosphate de diamidon acétylé
1451	Amidon oxydé acétylé
1401	Amidon traité aux acides
406	Agar
400	Acide alginique
1402	Amidon traité aux alcalis
559	Silicate d'aluminium
264	Acétate d'ammonium
403	Alginate d'ammonium
503(i)	Carbonate d'ammonium
510	Chlorure d'ammonium
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium
527	Hydroxyde d'ammonium
328	Lactate d'ammonium

1100	alpha-Amylase issu de <i>Aspergillus oryzae</i> var.
1100	alpha-Amylase issu de <i>Bacillus licheniformis</i> (Carbohydase)
1100	alpha-Amylase issu de <i>Bacillus megaterium</i> exprimé en tant que <i>Bacillus subtilis</i>
1100	alpha-Amylase issu de <i>Bacillus stearothermophilus</i> exprimé en tant que <i>Bacillus subtilis</i>
1100	alpha-Amylase issu de <i>Bacillus stearothermophilus</i>
1100	alpha-Amylase issu de <i>Bacillus subtilis</i>
300	Acide ascorbique
162	Rouge de betterave
1403	Amidon blanchi
1101(iii)	Bromelain
629	5'-Guanylate de calcium
633	5'-Inosinate de calcium
634	5'-Ribonucléotides calciques
263	Acétate de calcium
404	Alginate de calcium
556	Aluminosilicate de calcium
302	Ascorbate de calcium
170(i)	Carbonate de calcium
509	Chlorure de calcium
623	Glutamate de calcium
578	Gluconate de calcium
526	Hydroxyde de calcium
327	Lactate de calcium
352(ii)	Malate de calcium
529	Oxyde de calcium
282	Propionate de calcium
552	Silicate de calcium
516	Sulfate de calcium
150a	caramel I-simple (caramel caustique)
290	Dioxyde de carbone
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (gomme cellulosique réticulée)
410	Gomme de caroube
407	Carraghénane

140	Chlorophylles
1001	Sels et esters de choline
330	Acide citrique
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide gras
424	Curdlan
457	<i>alpha</i> -cyclodextrine
458	<i>gamma</i> -cyclodextrine
1400	Dextrines, amidon torréfié
628	Guanylate dipotassique, 5'-
627	Guanylate disodique, 5'-
631	Inosinate disodique, 5'-
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-
1412	Phosphate de diamidon
315	Acide isoascorbique (acide érythorbique)
968	Erythritol
462	Ethyl cellulose
467	Ethyl-hydroxyéthyl-cellulose
297	Acide fumarique
418	Gomme gellane
575	Glucono delta-lactone
1102	Glucose oxydase
620	Acide glutamique (L+)-
422	Glycerol
626	Acide guanylique, 5'
412	Gomme guar
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)
507	Acide chlorhydrique
463	Hydroxypropylcellulose
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
464	Hydroxypropylméthylcellulose
1440	Amidon hydroxypropyle
630	Acide inosinique
953	Isomalt (isomaltulose hydrogénée)

416	Gomme karaya
425	Farine de konjac
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide gras
966	Lactitol
322(i)	Lécithine
1104	Lipase
504(i)	Carbonate de magnésium
511	Chlorure de magnésium
625	Glutamate de magnésium
580	Gluconate de magnésium
504(ii)	Carbonate acide de magnésium
528	Hydroxyde de magnésium
329	Lactate de magnésium (DL-)
530	Oxyde de magnésium
553(i)	Silicate de magnésium (Synthétique)
518	Sulfate de magnésium
296	Acide malique (DL-)
965(i)	Maltitol
965(ii)	Sirop de maltitol
421	Mannitol
461	Méthylcellulose
465	Méthyléthylcellulose
460(i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)
471	Mono- et diglycérides d'acides gras
624	Glutamate monoammonie
622	Glutamate monopotassique
621	Glutamate monosodique
1410	Phosphate de monoamidon
941	Azote
942	Protoxyde d'azote
1404	Amidon oxyde
1101(ii)	Papaïne

440	Pectines
1413	Phosphate de diamidon phosphaté
1200	Polydextroses
964	Sirop de polyglycitol
1202	Polyvinylpolypyrrolidone insoluble
632	Inosinate de potassium
261	Acétates de potassium
402	Alginate de potassium
303	Ascorbate de potassium
501(i)	Carbonate de potassium
508	Chlorure de potassium
332(i)	Citrate monopotassique
577	Gluconate de potassium
501(ii)	Carbonate acide de potassium
351(i)	Malate acide de potassium
525	Hydroxyde de potassium
326	Lactate de potassium
351(ii)	Malate de potassium
283	Propionate de potassium
460(ii)	Cellulose en poudre
407a	algues <i>Eucheuma</i> transformées (PES)
944	Propane
280	Acide propionique
1204	Pullulane
470(i)	Sels d'acide myristique, d'acide palmitique et d'acide stéarique avec de l'ammonium, du calcium, du potassium et du sodium
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium
551	Silice amorphe
350(ii)	Malate de sodium
262(i)	Acétate de sodium
401	Alginate de sodium
554	Silicate alumino-sodique
301	Ascorbate de sodium

500(i)	Carbonate de sodium
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)
331(i)	Citrate de sodium dihydrogène
316	Erythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium)
365	Fumarates de sodium
576	Gluconate de sodium
350(i)	Hydrogénomalate de sodium
500(ii)	Carbonate acide de sodium
524	Hydroxyde de sodium
325	Lactate de sodium
281	Propionate de sodium
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium
420(i)	Sorbitol
420(ii)	Sirop de sorbitol
1420	Acétate d'amidon
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon
1405	Amidons traités aux enzymes
553(iii)	Talc
417	Gomme tara
957	Thaumatine
171	Dioxyde de titane
413	Gomme tragacathe
1518	Triacetine
380	Citrate de triammonium
333(iii)	Citrate de tricalcium
332(ii)	Citrate tripotassique
331(iii)	Citrate trisodique
415	Gomme xanthane
967	Xylitol