



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-deuxième session

AVANT-PROJET DE REVISION DU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1989)

Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par la Belgique et co-présidé par l'Iran

Les membres et observateurs Codex souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 sur les modifications proposées et/ou addition au Système International de Numérotation pour les additifs alimentaires (Annexe 1) devraient agir comme cela est indiqué dans la lettre circulaire CL 2019/117-FA disponible sur la page web Codex /Circular Letters 2019: <http://www.codexalimentarius.org/circular-letters/en/>.

GÉNÉRALITÉS

1. La 51^e session du Comité Codex sur les additifs alimentaires (CCFA51)¹ qui s'est tenue à Jinan, Chine du 25 au 29 mars 2019 est convenue d'établir un groupe de travail électronique (GTE), présidé par la Belgique, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, afin d'examiner :
 - a. Les réponses aux CL sur les additions et modifications au SIN ; et préparation d'une proposition pour distribution pour observations à l'étape 3 ;
 - b. L'introduction de la catégorie fonctionnelle de l'"Antioxydant" ainsi que la fonction technologique de l'"antioxydant synergique" pour le citrate de tricalcium (SIN 333(iii)) et le citrate de tripotassium (SIN 332(ii)), et l'examen pour l'inclusion de la fonction technologique de l'"antioxydant synergique" pour la lécithine (SIN 322(i)) ;
 - c. Le bien-fondé de l'introduction de la catégorie fonctionnelle de "Agent de traitement de la farine" pour le carbonate de magnésium (SIN 504(i)) ;
 - d. Si la lécithine (SIN 322(i)) et l'ascorbate de sodium (SIN 301) ont la catégorie fonctionnelle d'agent de traitement de la farine" dans les produits conformément à CXS 152-1985 (Norme pour la farine de blé) - ou la catégorie fonctionnelle pour la lécithine devrait être celle de "émulsifiant" ;
 - e. L'assignement d'un numéro SIN à l'amylase fongique à partir de l'*Aspergillus Niger* et de considérer l'introduction de la catégorie fonctionnelle et la fonction technologique d'"agent de traitement de la farine" ; et
 - f. L'établissement d'un mécanisme pour conserver la trace des numéros SIN éliminés.
2. CEXEC77² a noté que l'Iran serait un co-président pour le GTE.

DISCUSSION AU SEIN DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE

3. En avril 2019 le secrétariat du Codex a distribué la lettre circulaire CL 2019/39-FA, tous les membres et les observateurs ont été invités à répondre avant le dimanche 15 septembre 2019 (propositions pour modifications, addition et retrait à la liste SIN).
4. Le 3 juillet 2019 Le secrétariat du Codex a distribué un message de lancement contenant une invitation aux membres et aux observateurs d'exprimer leur intérêt pour une participation dans le GTE. Le GTE a utilisé la plateforme en ligne et les membres suivants et observateurs se sont enregistrés : L'Australie, la Belgique, le Brésil,

¹ REP19/FA paragraphe. 149

² REP19/EXEC2, paragraphe 18

la Colombie, l'Égypte, l'Iran, l'Irak, le Japon, la Malaisie, le Mexique, la Norvège, le Pérou, la Roumanie, Singapour, le Royaume-Uni, les USA, ESFI, FIA, ICGA, IFAC, IOFI, ISDI, OIV.

A. Les réponses à la lettre circulaire sur l'addition et les modifications aux SIN

- Isomalt (Isomaltulose hydrogénée) (SIN 953)

5. L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires demande que soit ajoutée la catégorie fonctionnelle et la fonction technologique d'« exaltateur d'arôme » pour l'Isomalt (Isomaltulose hydrogénée) (SIN 953) avec la justification suivante:

“Outre ses fonctions technologiques en tant qu'agent anti-agglomérant, agent de charge, agent d'enrobage, stabilisateur et épaississant, l'isomalt est bien connu et utilisé dans l'industrie alimentaire pour ses effets d'exhausteur de goût et effets de masque de goût. Cela contribue énormément à un profil du goût amélioré”. Le Brésil a suggéré la fonction technologique d'activateur d'arôme plutôt que d'exaltateur d'arôme pour l'isomalt (Isomaltulose hydrogénée), basée sur les effets visés en combinaison a d'autres édulcorants.

- Riboflavine de *Ashbya gossypii*

6. L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires requiert une nouvelle entrée pour SIN 101(iv) la riboflavine de *Ashbya gossypii*, avec la catégorie fonctionnelle de colorant et la fonction technologique du colorant, puisque la substance est sur la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA³. Conformément à L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires, la riboflavine de *Ashbya gossypii* est commercialisée en tant que colorant alimentaire et source de nutriment dans plus de 60 pays dans le monde et depuis beaucoup d'années. La riboflavine est autorisée conformément aux normes génériques sans spécifier la route de la manutention, comme dans l'UE, le Canada, les US et beaucoup de pays en Europe, l'Asie-Pacifique et l'Amérique du Sud. Pour donner suite à l'introduction d'une autorisation à un produit spécifique des différents types de riboflavine dans la NGAA durant les dernières années et la riboflavine issue de l'*Ashbya gossypii* pas encore répertoriée dans la NGAA, en 2020 une évaluation par le JECFA a été programmée pour que cette source importante de riboflavine soit répertoriée dans la NGAA.

7. Il est logique de soutenir le numéro 101 (iv) pour la prochaine riboflavine dans le SIN Le JECFA peut proposer un autre nom et il pourrait être prématuré d'établir un nom Codex si cela n'est pas requis pour des raisons nationales. Les additifs produits avec un microorganisme modifié génétiquement (GMM) reçoivent généralement des noms détaillés y compris la formulation « exprimée en ». Les principes pour les modifications/additions à la section 3 des *Noms de catégorie et dans le Système international de numérotation* (CXG 36-1989) stipule : “Puisque le SIN est une liste ouverte, les requêtes pour l'inclusion de nouveaux additifs peuvent être effectuées par les membres du Codex qui autorisent l'additif pour l'emploi dans ce pays et pour lequel un numéro SIN est nécessaire.” Il n'y avait pas de requête claire d'un pays membre.

B. Introduction de la catégorie fonctionnelle de l'“Antioxydant” ainsi que la fonction technologique d'“antioxydant synergique” pour le citrate de tricalcium (SIN 333(iii)) et le citrate de tripotassium (SIN 332(ii)), et l'examen de l'introduction de la fonction technologique de l'“antioxydant synergique” pour la lécithine (SIN 322(i)) ;

8. Les questions sur les citrates sont soulevées à partir des discussions au sein du CCFO⁴ sur les normes pour les matières grasses et les huiles. Le CCFO a requis le CCFA d'examiner la mise à jour de CXG 36-1989 pour inclure la fonction technologique d'“antioxydant synergique” à la lécithine (SIN 322(i)) ; le citrate tricalcique (SIN 333(iii)) ; et le citrate tripotassique (SIN 332(ii)).

- Lécithine (SIN 322(i))

9. Pour la lécithine (SIN 322(i)), la fonction d'antioxydant est déjà reconnue dans CXG 36-1989. La principale action antioxydant de la lécithine est comme synergique avec d'autres antioxydants primaires comme l'α-tocophérol, en retardant la dégradation attribuable à l'oxydation de ces antioxydants primaires ; et l'effet synergique apparait pour être augmenté par la présence de l'acide ascorbique et l'acide citrique. Par conséquent l'inclusion de la fonction technologique antioxydant synergique est justifiée.

- Le citrate de tricalcium (SIN 333(iii)) et le citrate de tripotassium (SIN 332(ii))

³ REP19/FA, Annexe X

⁴ CX/FA 19/51/2.

10. Pour le citrate tricalcique (SIN 333(iii)) et le citrate tripotassique (SIN 332(ii)), la fonction de séquestrant est déjà répertoriée dans le CXG 36-1989. Le mode d'action de ces additifs alimentaires dans l'huile sera de complexation métallique ce qui augmentera la durée de vie du produit en évitant l'oxydation. Étant entendu que l'antioxydant es un additif alimentaire « qui prolonge la durée de vie des aliments contre la détérioration causée par l'oxydation » s'ils jouent la fonction séquestrante dans l'huile, ils sont conformes à la définition de l'antioxydant. Pour l'acide citrique (SIN 330), la catégorie fonctionnelle et la fonction technologique de l'antioxydant sont déjà répertoriés et les sels peuvent avoir des fonctions similaires. Il est acceptable pour la plupart des membres du GTE d'inclure la catégorie fonctionnelle d'antioxydant et la fonction technologique d'«antioxydant synergique » pour le citrate tricalcique (SIN 333(iii)) et le citrate tripotassique (SIN 332ii)

C. Le bien-fondé d'inclure la catégorie fonctionnelle de “ Agent de traitement de la farine ” pour le carbonate de magnésium (SIN 504(i)) ;

11. Cette question se dégage du travail sur la NGAA puisqu'il y a un projet de disposition pour le carbonate de magnésium dans la catégorie d'aliments 06.2.1 (farine), qui est en attente dans l'attente du résultat de la discussion sur le SIN. Le CRD2 de CCFA51 mentionne que la fonction technologique pour l'emploi du carbonate de magnésium en tant qu'agent de traitement de la farine a été fournie.

12. Cette substance est inconnue de la plupart des membres du GTE comme étant un agent de traitement de la farine mais le carbonate de magnésium est considéré comme étant généralement sans danger (GRAS) aux États-Unis pour un emploi en tant qu'agent de traitement de la farine dans 21 CFR 184.1425 (Carbonate de magnésium). Par conséquent l'inclusion d'une catégorie fonctionnelle de “ Agent de traitement de la farine ” pour le carbonate de magnésium (SIN 504(i)) est soutenue.

D. Si la lécithine (SIN 322(i)) et l'ascorbate de sodium (SIN 301) ont la catégorie fonctionnelle de “Agent de traitement de la farine” dans les produits conformément à CXS 152-1985 (Norme pour la farine de blé) - ou la catégorie fonctionnelle pour la lécithine devrait être celle de “Emulsifiant”

- Lécithine (SIN 322(i))

13. Ces questions se dégagent de la discussion sur l'alignement de la *Norme pour for la farine de blé* (CXS 152-1985) avec la NGAA dans CCFA51 (observations du Canada). Dans la norme pour la farine de blé, la lécithine et Interrégional sodique sont répertoriés sous le titre des agents de traitement de la farine depuis 1985. Toutefois, on croyait que la lécithine a été incluse en 2014 dans la NGAA dans la catégorie d'aliments 6.2.1. (Farines) en tant qu'émulsifiant. Jusqu'à maintenant, la catégorie fonctionnelle d'agent de traitement de la famille n'a pas été assignée à la lécithine dans le SIN.

14. Y a-t-il un doublon entre les définitions de l'émulsifiant et l'agent de traitement de la farine, ainsi que cela est défini dans le SIN (CXG 36-1989) ? Dans l'UE, la définition de la catégorie fonctionnelle de l'agent de traitement de la farine est à l'exception des émulsifiants. Est-ce interprété de la même façon dans le Codex Alimentarius ? La lécithine est utilisée dans la farine pour ses propriétés émulsifiantes ainsi que pour d'autres propriétés comme l'amélioration de la condition de la pâte (propriétés de manutention), l'amélioration du volume du pain, le ralentissement du rassissement du pain et l'amélioration des scores de la mie. La fonctionnalité de la lécithine est une combinaison de plusieurs aspects : Cela fonctionne en tant que lubrifiant, composant de la surface active, interagit avec le gluten etc. Ceci résulte en une meilleure absorption de l'eau, la dispersion de la matière grasse, une meilleure extensibilité et élasticité de la pâte, donc cela contribue à une meilleure usinabilité de la pâte. Par définition, les agents de traitement de la farine sont ajoutés à la farine ou à la pâte pour améliorer ses qualités de cuisson. Par conséquent, l'inclusion de la catégorie fonctionnelle de l'agent de traitement de farine est justifiée.

- Ascorbate de sodium (SIN 301)

15. L'acide ascorbique (SIN 300) a déjà la catégorie fonctionnelle d'agent de traitement de la farine. Maintenant la requête est de faire la même chose pour l'ascorbate sodique (SIN 301). Est-ce que le sel joue la même fonction ? L'acide ascorbique a la fonction d'agent de traitement de la farine, ce qui suggère que le sel de sodium de l'acide ascorbique pourrait également être adapté à servir la même fonction technologique.

E. Assigner un numéro SIN à l'amylase fongique à partir de l'*aspergillus niger* et examiner d'inclure la catégorie fonctionnelle et la fonction technologique d “agent de traitement de la farine” ;

16. Cette question se dégage de la discussion sur l'alignement de la norme pour la farine de blé au sein de la NGAA.

17. Toutes les amylases qui sont déjà incluses dans la norme SIN ont la catégorie fonctionnelle et la fonction technologique d'agent de traitement de la farine. Ils sont tous répertoriés dans les 1100 amylases. Le prochain

numéro est 1100(vii). L'amylase fongique à partir de l'*Aspergillus Niger* a été incluse dans la norme pour la farine de blé, ce qui peut indiquer que c'est ou était utilisé comme agent de traitement de la farine. Il n'y avait pas de nouvelles informations sur la fonction technologique/la catégorie fonctionnelle.

18. Au Brésil les amylases sont reconnues en tant qu'agents de traitement de la farine et sont répertoriées dans la législation sous le n° SIN 1100, mais uniquement si la substance a été évaluée antérieurement par le JEFCA et que celui-ci a publié une monographie. L'enzyme est sur la liste prioritaire du JECFA.

F. L'établissement d'un mécanisme pour conserver la trace des numéros SIN éliminés

19. Si une substance est éliminée du SIN, il est recommandé d'examiner avec précaution le réemploi du numéro pour un autre additif alimentaire en prenant en compte l'emploi ancien du numéro pour un autre additif alimentaire afin d'éviter la confusion.

20. Un sommaire pourrait être conservé des noms et des numéros éliminés y compris l'année de retrait. En outre, le réemploi des numéros pourrait aussi être conservé dans le sommaire, pour indiquer clairement quels numéros sont déjà réutilisés pour un autre additif alimentaire. Il a été suggéré de conserver un tel document de façon distincte de CXG 36-1989 en tant que document informatif, à être examinée chaque année et mis à jour dans le cas d'un changement.

21. Une première esquisse d'un tel document est présentée en Annexe 2. Il y a eu quelques discussions au sein du GTE sur le format du sommaire. La proposition d'inclure des colonnes avec la catégorie fonctionnelle et la fonction technologique est plus difficile pour les retraits qui ont eu lieu il y a de ça des années. Souvent, il y avait des modifications de noms, parfois relatés à des changements dans les normes/définitions. Il est probablement plus facile de conserver une trace de tous les changements de noms et de numéros que de donner une explication de tous ces changements. Si le réemploi est très proche d'un changement de nom, il pourrait être répertorié en tant que changement de nom.

22. Il a été également proposé dans le GTE de développer un ensemble de critères pour le réemploi des numéros SIN éliminés. Sinon, nous courons le risque de réassigner au hasard des numéros de SIN ce qui augmentera la confusion. Un tel critère pourrait être : le numéro SIN éliminé peut uniquement être réassigné à un autre additif alimentaire s'il appartient à la même catégorie fonctionnelle que celle éliminée. Un bon exemple en serait les carotènes, *bêta*, algae (SIN 160a(iv)) qui a été éliminé et le numéro SIN a été réutilisé pour l'extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina*. Les deux additifs alimentaires appartiennent à la même catégorie fonctionnelle - colorant.

23. Certaines délégations ont proposé de conserver les noms et les numéros omis dans la liste SIN avec l'année d'omission. Toutefois, alors ils ne sont pas éliminés du document Codex et cela ressemblerait à un document rempli de modifications. Une solution pourrait être de répertorier les numéros de SIN éliminés et réutilisés dans un tableau à la fin de CXG 36-1989. Dans un tel cas, il est plus important de répertorier uniquement les retraits majeurs et le réemploi et non pas chaque changement.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

24. Le GTE recommande au CCFA d'examiner les modifications et/ou additions retraits à la liste SIN ainsi que cela est présenté dans l'Appendice 1.

25. Le GTE recommande au CCFA de considérer comme prématuré d'inclure les propositions suivantes dans le SIN, et d'attendre l'évaluation du JECFA et proposition pour un nom :

- a. SIN 101(iv) Riboflavine de *Ashbya gossypii*, avec la catégorie fonctionnelle "Colorant" et fonction technologique "colorant"
- b. SIN 1100(vii) amylase fongique de *aspergillus niger*, avec la catégorie fonctionnelle "Agent de traitement de la farine" et fonction technologique "agent de traitement de la farine"

26. Le GTE recommande au CCFA de réfléchir sur

- a. Le format de la synthèse des numéros SIN éliminés et des noms comprenant une synthèse des numéros réutilisés ;
- b. L'approche pour gérer les informations, soit dans un document informatif distinct ou dans CXG 36-1989 dans un tableau à la fin ;
- c. La question dans quelle mesure les modifications des noms et les changements de numéros doivent être inclus

27. Le GTE recommande que le prochain GTE continue à travailler sur un mécanisme pour conserver la trace des numéros SIN éliminés en prenant en compte les discussions sur le paragraphe 26 (une synthèse partielle est présentée dans l'Appendice 2).

**Projet de modifications et/ou additions au SIN
(à l'étape 3)**

La liste numérique des SIN dans l'ordre numérique est proposée pour être mise à jour pour certains additifs alimentaires comme répertoriés. Les modifications et les additions sont soulignées en **caractères gras/soulignés.**

N°.de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant <u>Agent de traitement de la farine</u>	<i>Antioxydant</i> <u>agent de traitement de la farine</u>
322(i)	Lécithine	Antioxydant Émulsifiant <u>Agent de traitement de la farine</u>	<i>antioxydant</i> <u>antioxydant synergique</u> <i>Émulsifiant</i> <u>agent de traitement de la farine</u>
332(ii)	Citrate de tripotassium	Régulateur d'acidité <u>Antioxydant</u> Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	<i>Régulateur de l'acidité</i> <u>antioxydant synergique</u> <i>sel émulsifiant</i> <i>séquestrant</i> <i>Stabilisant</i>
333(iii)	Citrate de tricalcium	Régulateur d'acidité <u>Antioxydant</u> Sel émulsifiant Agent raffermissant. Séquestrant Stabilisant	<i>Régulateur de l'acidité</i> <u>antioxydant synergique</u> <i>sel émulsifiant</i> <i>Agent raffermissant</i> <i>séquestrant</i> <i>Stabilisant</i>
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur d'acidité Agent anti-agglomérant Agent affermissant, agent de traitement de la farine.	<i>Régulateur de l'acidité</i> <i>agent antiagglomérant</i> <i>Agent de rétention de couleur</i> <u>agent de traitement de la farine</u>
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	Agent anti-agglomérant Agent de charge <u>Exaltateur d'arôme</u> Agent d'enrobage Stabilisant Édulcorant Épaississant	<i>agent antiagglomérant</i> <i>agent de charge</i> <u>Exaltateur d'arôme</u> <u>Activateur d'arôme</u> <i>agent d'enrobage</i> <i>Stabilisant</i> <i>Édulcorant</i> <i>Agent de texture</i>

Configuration des tableaux conservant une trace des numéros SIN éliminés
Document/tableau informatif sur le SIN pour les numéros éliminés et réutilisés
[Y compris les modifications de noms ou de numéros]

Les changements et les additions sont indiqués en **caractères gras** ; retraits ~~biffures~~.

Remarque: Il était difficile de préparer les tableaux d'une manière pertinente et par conséquent l'information actuelle est plutôt un aperçu historique des dix dernières années, afin de soutenir la discussion sur l'établissement d'un mécanisme pour conserver une trace des numéros SIN éliminés.

2019

Les noms et les numéros des additifs alimentaires éliminés de la liste SIN.

N°. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique	Année
128	Rouge 2G	Colorant	Colorant	Supprimé en 2019
160a(iv)	Carotènes, beta, algae :	Colorant	Colorant	Supprimé en 2019
1411	Glycérol de diamidon	Emulsifiant, Stabilisant Épaississant	Émulsifiant Stabilisant liant épaississant	Supprimé en 2019

Réutilisation des numéros SIN qui avaient été éliminés

N°. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique	Année de réemploi
160a(iv)	Extrait riche en β-Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	Colorant	Colorant	Adopté en 2019

2018

Pour le numéro SIN 960 les glucosides de stéviol (liés à des normes pour les glycosides de stéviol de *Stevia rebaudiana* Bertoni), un changement de numéro en 960a et une modification de noms a été décidée. Le numéro SIN 960 a été réutilisé pour devenir un numéro parent. Une autre norme a été ajoutée au numéro 960(i) ainsi qu'au numéro sous-affilié 960b.

N°. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
960	Glucosides de stéviol	Édulcorant	Édulcorant
960a.	Glucosides de stéviol issus de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (Glucosides de stéviol de <i>Stevia</i>)	Édulcorant	Édulcorant
960b	Glucosides de stéviol provenant de la fermentation		
960b(i)	Rebaudioside A issu de multiples donateurs génétiques exprimés dans <i>Yarrowia lipolytica</i> (N)	Édulcorant	Édulcorant

2017

Aucun retrait ou réutilisation ou modification du nom

2016

Le nom de l'additif pour SIN 1101(i) a été modifié de "protéase" en "protéase de l'aspergillus oryzae Var."

N°. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
1101(i)	<u>Protéases</u> <u>Protéase aspergillus orizae var</u>	Agent de traitement de la farine Exaltateur d'arôme Stabilisant	<i>agent de traitement de la farine</i> <i>Exaltateur d'arôme</i> <i>Stabilisant</i>

2015

Le nom de SIN 451 (iii) a été corrigé : ~~Triphosphate~~ **triphosphate sodique potassique**

2014

Il a été proposé de garantir l'harmonisation entre les noms et les catégories fonctionnelles utilisées dans le SIN et la NGAA à savoir que six amylases avec des noms uniques dans le Tableau 3 de la NGAA sont tous associées au même nom (Amylases) et le même numéro SIN (SIN 1100) sans le SIN. IL a été proposé par les USA que les noms plus spécifiques pour les amylases utilisées dans la NGAA devraient être incorporés dans le SIN afin d'autoriser l'harmonisation avec la NGAA. Par conséquent, les sous classes romanes ont été choisies afin d'identifier les six amylases.

N°. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
102	<u>Tartrazine</u>	Colorant	<i>Colorant</i>
1100	<u>Amylases</u>	Agent de traitement de la farine	<i>agent de traitement de la farine</i>
1100(i)	<u>Amylase, alpha de Aspergillus oryzae var.</u>	<u>Agent de traitement de la farine</u>	<i>agent de traitement de la farine</i>
1100(ii)	<u>Amylase de Bacillus stearothermophilus, alpha</u>	<u>Agent de traitement de la farine</u>	<i>agent de traitement de la farine</i>
1100(iii)	<u>Amylase de Bacillus subtilis, alpha-</u>	<u>Agent de traitement de la farine</u>	<i>agent de traitement de la farine</i>
1100 (iv)	<u>Amylase Bacillus megaterium exprimée en Bacillus subtilis, alpha</u>	<u>Agent de traitement de la farine</u>	<i>agent de traitement de la farine</i>
1100 (v)	<u>Amylase de Bacillus stearothermophilus, alpha-exprimée en Bacillus subtilis</u>	<u>Agent de traitement de la farine</u>	<i>agent de traitement de la farine</i>
1100 (vi)	<u>Carbohydase de Bacillus licheniformis</u>	<u>Agent de traitement de la farine</u>	<i>agent de traitement de la farine</i>

2013

Le Comité a noté que le 76^{ème} JECFA avait préparé de nouvelles monographies de normes pour l'huile minérale, viscosité moyenne et basse, catégorie I (SIN 905e) et est convenu de modifier le nom de cet additif alimentaire en huile minérale, viscosité moyenne.

N°. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
905e	Huile minérale, médiane et viscosité basse, catégorie I <u>Huile minérale, viscosité moyenne</u>	Agent d'enrobage	<i>agent d'enrobage</i> <i>Agent d'étanchéité</i>

2012

Lorsque SIN 160c(ii) a été introduit, SIN 160c a été modifié en 160c(i). Pour SIN 173 et 180 les noms de SIN ne correspondaient pas au JECFA et ont été corrigés pour correspondre au nom du JECFA : Aluminium en poudre d'aluminium. Lithol Rupine BK en Lithol Rubine BK. Pour SIN il a été décidé de ne pas éliminer le synonyme rouge cochenille A et par conséquent de ne pas s'aligner sur le JECFA.

Retiré de SIN : Bromate de potassium (SIN 924a) et bromate de calcium (SIN 924b).

N°. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
160c 160c(i)	Oléorésine de paprika		<i>Colorant</i>
173	Aluminium Poudre d'aluminium		Colorant de surface
180	Lithol Rupine BK Lithol Rubine BK		<i>Colorant</i>
452 (vi) 451(iii)	Triphosphate sodique potassique Triphosphate sodique potassique		<i>Régulateur de l'acidité</i> <i>Émulsifiant</i> <i>agent de rétention d'eau/d'humidité</i> <i>agent levant</i> <i>séquestrant</i> <i>Stabilisant</i>

N°. de SIN	Nom de l'additif alimentaire
924a.	Bromate de potassium
924b	Bromate de potassium

2011

N°. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Fonction technologique
150a.	Caramel I – Caramel nature (Caramel caustique)	<i>Colorant</i>
150b	Caramel II – procédé au sulfite caustique caramel	<i>Colorant</i>
150c	Caramel III - procédé à l'ammoniaque caramel	<i>Colorant</i>
150d	Caramel IV- procédé au sulfite ammoniaque caramel	<i>Colorant</i>
414a. 423	Gomme d'acacia modifiée à l'acide succinique octényle (OSA)	<i>émulsifiant</i>

Réutilisation des numéros SIN qui avaient été éliminés

N°. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Observations
514	Sulfates de sodium	Réintroduits en tant qu'additifs parents en 2011 Après retrait en 2009
515	Sulfates de potassium	Réintroduits en tant qu'additifs parents en 2011 Après retrait en 2009

2010

N°. de SIN	Nom de l'additif alimentaire
101(iii)	Riboflavine (Bacillus subtilis) Riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i>
343(i)	Phosphate de monomagnésium Phosphate de magnésium dihydrogène
445	Ester glycérolique de résine de bois Ester glycérolique de résine
445 445(iii)	Ester glycérolique de résine de bois
904	Shellac

Shellac, blanchi

2009

N°.de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Nouveau Nom proposé
140	Chlorophylle	Chlorophylles
150a.	Caramel I - (nature)	Caramel I – Caramel nature (caustique)
160f	Acide caroténoïque, esther Methyl éthylique, β -apo-8'-	Acide caroténoïque, esther éthylique, β -apo-8'-
181	Tannins, qualité alimentaire	Acide tannique (Tannins)
235	Pimaricine (Natamycine)	Natamycine (Pimaricine)
315	Acide isoascorbique (acide érythorbique)	Acide érythorbique (acide isoascorbique)
316	Isoascorbate de sodium	Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium)
335(ii)	Tartrate disodique	Tartrate de sodium(L+)-
337	Tartrate de potassium- sodium	Tartrate de potassium- sodium (L+)-
338	Acide orthophosphorique	Acide phosphorique
339(i)	Monosodium orthophosphate	Phosphate de sodium dihydrogène
339(ii)	Orthophosphate disodique	Phosphate disodique d'hydrogène
339(iii)	Orthophosphate disodique	Phosphate trisodique
340(i)	Monopotassium orthophosphate	Phosphate de potassium dihydrogène
340(ii)	Orthophosphate dipotassique	Phosphate dipotassique d'hydrogène
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	Phosphate tripotassique
341(i)	Orthophosphate monocalcique	Phosphate de calcium dihydrogène
341(ii)	Orthophosphate diicalcique	Phosphate de calcium d'hydrogène
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	Phosphate tricalcique
342(i)	Orthophosphate de monoammonium	Phosphate d'ammonium dihydrogène
342(ii)	Orthophosphate diammonium	Phosphate diammonique d'hydrogène
343(i)	Orthophosphate monomagnesium	Phosphate de monomagnesium
343(ii)	Orthophosphate dimagnesium	Phosphate de magnésium d'hydrogène
343(iii)	Orthophosphate trimagnesium	Phosphate trimagnésique
350(i)	Sodium d'hydrogène malate	Sodium d'hydrogène DL-malate
350(ii)	Malate de Sodium	Sodium DL-malate
407	Carragénine et ses sels de calcium, magnésium, potassium et sodium (comprend furcellarane).	Carraghénane
445	Esters glycéroliques de résine de bois	Ester glycérolique de résine de bois
460(i)	Cellulose micro cristalline	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)
479	Huile de fève de soja oxydée thermiquement avec des mono et di glycérides d'acides gras	Huile de fève de soja oxydée thermiquement avec des mono et diglycérides d'acides gras
504(ii)	Carbonate hydrogène de magnésium	Carbonate hydroxyde de magnésium
514	Sulfates de sodium	
514(i)		Sulfate de sodium
514(ii)		Hydrogénosulfate de sodium.
515	Sulfates de potassium	
515(i)		Sulfate de potassium
515(ii)		Sulfite hydrogène de potassium
542	Phosphate d'os (essentiellement calcium phosphate, tribasique)	Phosphate d'os
553(i)	Silicate de magnésium	Magnésium silicate, synthétique
621	Glutamate monosodique	Glutamate monosodique L
622	Glutamate monopotassique	Glutamate monopotassique L

623	Glutamate CALCIUM , D,L-	Glutamate monosodique L
624	Glutamate monoamonium L	Glutamate monoamonium L
625	Glutamate de magnésium	Glutamate de magnésium L
630	acide inosinique	acide inosinique 5
632	Potassium-inosinate	dipotassique 5'-inosinate
905b	Petrolatum (Gelée de pétroleum)	Gelée de pétroleum (Petroleum)
907	Poly-1-Décène hydrogéné	Poly-1-Décène hydrogéné
952(iii)	Cyclamate de potassium	
953	Isomalt (isomaltitol)	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)
1200	Polydextrose A et N	Polydextroses

Critères proposés pour un réemploi des numéros SIN:

Le numéro SIN éliminé peut uniquement être réassigné à un autre additif alimentaire s'il appartient à la même catégorie fonctionnelle que celle éliminée.